in

GASTRONOMIA MEDITERRANEA



NEL BICCHIERE SUL LEGGIO HOME DIETRO IL CIBO ~ NEL PIATTO V DA VEDERE, DA SCOPRIRE V PERSONE EVENTI V Q

Ammaccando la tradizione



Ammaccàmm in dialetto napoletano vuol dire ammaccare, stendere, ed è un chiaro riferimento alla nobile arte di stendere, con pochi e sapienti gesti, la pagnottella di pasta di pizza.

Siamo a Pozzuoli, la Napoli che Napoli più non è, ma è così vicina da esserle indissolubilmente legata; qui Salvatore Santucci – accompagnato da Nicola Taglialatela in questa impresa – ha da poco aperto "Ammaccàmm", pizzeria che forse sarebbe meglio definire un laboratorio di impasti, anzi, un'officina di impasti, come riportato anche nel menù: forte di anni di ricerche e sperimentazioni sugli impasti per pizza, dopo aver girovagato un po' per l'Italia, Salvatore ha deciso di rompere con la tradizione proprio nella città della tradizione.





Salvatore non è l'ultimo discendente di una genealogia di pizzaioli, è libero da bagagli familiari e questo è un suo punto di forza, nel declinare i suoi impasti con uno sguardo nuovo e libero da sovrastrutture, pur muovendosi comunque nel solco della tradizione, essendo un membro senior dell'Associazione Pizza Verace Napoletana. Estro e creatività personali l'hanno portato a sperimentare ingredienti di prima qualità e non sempre immediati per un impasto pizza napoletano.

Un approccio più da chef che da pizzaiolo, come dimostrano anche gli abbinamenti e gli ingredienti che propone sui dischi di pasta, cambiando spesso sia gli impasti che i condimenti della pizza, con



Gli ultimi scampoli di un inverno mai realmente pervenuto ci riservano vellutata di zucca, provola, pomodorino del piennolo e nduja calabrese, ottimo contrappunto alla dolcezza della zucca, su base pizza nera al carbone vegetale, dai riuscitissimi cromatismi. I funghi, le noci, il tartufo e la provola sono invece serviti su un impasto a base di canapa – sì, proprio, canapa. La bellissima e saporitissima carciofata si avvale di un arruscamento extra, anzi, di un aCruscamento: il fondo della pizza è passato su un velo di crusca che durante la cottura contribuisce alla sensazione di arruscato, bruciacchiato. Carciofi di Paestum igp, olive taggiasche e provola dei Monti Lattari a completamento della pizza. Una devozionale margherita autodedicata – la Santucci – sfrutta 48 ore di lievitazione per un disco di pasta sul quale uno straordinario pomodoro San Marzano dop è appena cotto, assieme alla mozzarella di bufala e a una spruzzata di origano in uscita.

La primavera è alle porte ed il 21 Marzo il menù cambia nuovamente; bisogna affrettarsi.





Seguici

Q Cerca...

Informazioni

Chi siamo Contatti Privacy e cookie policy

Frugando nell'archivio



Dritte romanesche: hamburger & Co Un trend in crescita già da un paio ...



Pasquetta: Comacchio Sono pochi i luoghi al mondo che possono ...

Non li mangio: gli insetti

cavallette sono oramai

Suggerimenti per

Larve, formiche e



sdoganate anche ... la mascherpa Ha una forma che non

può non incuriosire, ...

Etichette: istruzioni (minime) per l'uso Sembra che soltanto il 10% dei consumatori abbia ...



Wurst shopping a Berlino In Italia sono spesso associati al junk-food, nonostante ...



I fornitori accreditati della corte del Belgio La Casa Reale belga, nel passato, è stata ...



virtù e usi della magica curcuma La curcuma, appartenente come lo zenzero alla famiglia ...

Ricette



Nonnevotten, ovvero il posteriore delle suore, una specialità del Limburgo

Sittard è un'antica cittadina del Limburgo olandese di ...



Risi e bisi, una minestra per San Marco Scrive Pellegrino Artusi,



che veneto non era: Il ... Cannavacciuolo e le sue linguine



Ci sono alcuni piatti che rappresentano una vera



La samfaina e le sue sorelle Un soffritto o stufato di verdure che può ...



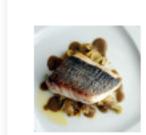
Il doppio ristretto Qualche tempo fa vi abbiamo parlato di una



La torta paradiso è di Vigoni Le ricette sono un po'

come i figli. ...

in ...



L'orata con carciofi di Paolo Lopriore Una ricetta di facile realizzazione, che mette



Un fresco dessert di Roy Caceres Alla fine di un gran pasto, c'è bisogno ...

Categorie

Dietro il cibo

Storia gastronomica Tradizioni

Curiosità

Nel piatto

Prodotti e produttori Ricette

Da vedere, da scoprire Viaggi e week end

Tecniche

Mostre, musei

Ristoranti e locali

Mercati e botteghe Cinema e TV

Nel bicchiere

Sul leggio Persone

Eventi

Vi raccontiamo Comunicati stampa

Pizzeria Ammaccàmm Piazza Capomazza 17, Pozzuoli, NA – Tel. 081.5260467