

L'ARCIMBOLDO

PALAZZO MARZIALE

Sorrento

SUBURRA 1930

Roma

KAISEKI SUSHI

Milano

BUBBLES GARDEN

Ravello

ENRICO BARTOLINI

4 Stelle uno Chef

Il Futuro della Pizza Gourmet

Il Maestro Salvatore Santucci

Esponente del Buono Sano e Bello

di Patrizia Zinno



Salvatore Santucci, l'arte della pizza l'ha imparata tanto **sul campo** e poi, perfezionata con lo **studio**. **Classe 1972**, è diventato pizzaiolo, quasi per scherzo una passione nata da

bambino, a circa 8-9 anni. Usciva da scuola e alcune volte si soffermava alla Pizzeria del quartiere vicino casa, ad ammirare come il Pizzaiolo ammaccava le Pizze con le mani. Restava affascinato dalla sua gestualità e invece di passare il tempo a giocare con i suoi compagni, preferiva passare i pomeriggi in bottega ad osservare il Maestro infarinato, che impastava e modellava le pizze profumate. Poi arriva l'occasione da prendere al volo.

Un giorno il fornaio emozionato dalle tante attenzioni del ragazzo, lo invitò ad affiancarlo. Appena 12enne gli fece indossare una maglietta bianca e iniziò la sua prima esperienza lavorativa. Tutti i giorni in bottega nelle ore pomeridiane, mentre di mattina la Scuola Alberghiera.

Emozionato e timoroso, si avvicina al forno, passo dopo passo, e nel giro di poco tempo ne fa tesoro e molta esperienza.

La cosa fa scattare in lui un grande desiderio di studiare per rendere ogni singolo gesto consapevole. **Santucci:** - Nel momento in cui ho capito quello che stavo facendo ed imparando, ho scoperto un mondo grandissimo. Ogni giorno era diverso, ogni giorno imparavo qualcosa di nuovo e ogni giorno mi innamoravo sempre di più della Pizza.- Da allora non ha più smesso e appena diplomatosi, si lancia nell'attività imprenditoriale. La passione per il mondo della pizza e degli impasti lo porta a girare moltissimo in Italia ed anche all'estero, per studiare meglio le varie tipologie di farine, alimento tanto povero quanto prezioso. Presto approda in **AVPN** (Associazione Verace Pizza Napoletana) dove diviene un ricercato Maestro Pizzaiolo e docente dei corsi di formazione dell'Associazione all'insegnamento ed alla diffusione della Pizza

Napoletana. Presto docente e conduttore di programmi della scuola del Gambero Rosso. Salvatore è una persona creativa e come tutte le persone creative sono piene di idee e amano andare in posti altrettanto ricchi di ispirazione. Circondati da un mondo sempre più globale, cresce sempre di più in lui la voglia di fare esperienze reali, a contatto con il territorio.



Ciò che conta è l'origine, il vissuto che sta dietro alla materia prima, e che comprende la sua naturalità, genuinità e freschezza nonché un processo di produzione artigianale. E' un pizzaiolo «**sperimentatore**» e grande professionista dell'**Arte Bianca**. Ha lasciato a bocca aperta i suoi amici con un Progetto "BSB" da **Officina degli Impasti**, dove nascono nuovi concept di **cibo sano, sicuro e bello**. Un progetto che abbraccia **la cucina del Benessere** e propone **piatti rigorosamente** realizzati nel segno della salute con **materie**

prime selezionate e il più delle volte a Km0 come cereali farine, lieviti e utilizzo esclusivo di olio extravergine garantito e di alta qualità. Il suo Obiettivo è la ricerca, conoscere le tecniche migliori per creare prodotti di Eccellenza che esaltino il valore delle materie prime impiegate. Nascono nuove tecniche di lavorazione, di lievitazione e nuovi impasti gustosi, capaci di sostenere ingredienti più robusti e sani, per rendere la pasta estremamente leggera e digeribile.



Cibo Sano e Bello propone un mangiare sano che non vuol dire mangiare cose insapori e scondite e senza colore. Mangiare è un piacere e tale deve rimanere. L' **Officina degli Impasti** nasce nella sua Pizzeria, " **Ammaccàm**" a Pozzuoli, un Laboratorio che propone le conoscenze ed i segreti della sua cucina maturati in oltre trent'anni di lavoro, ricerca e passione all'insegna della vitalità e

dell'armonia al servizio dei ragazzi. Un modo per far conoscere una alimentazione corretta e gustosa, utilizzando ingredienti sani poveri di grassi e calorie ma ricche di principi nutritivi. Il Maestro Salvatore Santucci da diversi anni è alla continua ricerca di sapienti agricoltori e produttori, che gli possono offrire prodotti di qualità a livello Nazionale. **Cibo sano e bello** è il profumato pomodoro San Marzano dell'agro sannese ottimo per condire le sue Pizze Partenopee. L'oro rosso della nostra terra ricco di biomolecole antiossidanti, **Licopene**, vitamine e Sali minerali e che garantiscono alla Pizza bellezza, bontà e tanti nutrienti. Motivato e curioso di conoscere nuovi metodi di coltivazione, compie lunghi viaggi sempre alla scoperta della novità agroalimentari Regionali. La sua passione lo porta ad esplorare tutta l'Italia, come in Umbria, Puglia Toscana, Sicilia e Sardegna e stringere amicizia con i maestri delle produzioni artigianali. Ad affascinarlo è stata la loro serenità e il loro modo quasi contemplativo di lavorare i fertili campi. Un fascino che lo ha portato ad apprezzare la vera vita agricola, ma soprattutto le gustose materie prime di altissima qualità.

Cibo sano e Bello approfondisce il mondo delle farine, e la sua

Missione è la scoperta dei **Grani antichi**, i migliori per ricavarne impasti originali e per ritrovare i sapori di una volta. Questi **grani** sono una varietà utilizzate in tempi passati, senza essere stati sottoposti a tecniche di miglioramento genetico per le produzioni. Come preziosa è la sua **macinazione a pietra**, che permette di ottenere farine poco raffinate e quindi più nutritive. Ossia macinare l'intero chicco del grano preservando anche il germe che si trova nella parte esterna, che contiene vitamine, sali minerali, fibre e molecole antiossidanti. Tutto questo con il processo di raffinatura industriale invece vanno inevitabilmente perduti.



Santucci: - La Spiga di grano racchiude poesia e vita che rappresentò per millenni la **principale fonte di sostentamento per l'uomo**, alla base dell'alimentazione delle civiltà del Mediterraneo. Per questo spesso compio lunghi viaggi in tutta Italia per conoscere nuove zone e nuovi metodi di coltivazione del grano, sempre alla ricerca del buon odore e sapore del **Grano appena molito**, della novità nel pieno rispetto della tradizione, e del biologico.-

Cibo Sano è Bello è stato per lui scoprire i territori prevalentemente coltivati ad Uliveto, capaci di produrre dell'Olio Evo dal sapore unico e con interessanti proprietà

organolettiche. Ha imparato a capire la vera qualità di questo pregiato alimento, Principe della Dieta Mediterranea, visitando Agricola Piano che si trova nel Gargano. Una fertile esperienza per conoscere la vera agricoltura biologica, dove l'ulivo riesce ad esprimere il massimo della qualità in terreni poveri e ben drenati. Dove si utilizzano concimazioni organiche e tecniche che garantiscono il meglio da questa cultivar, come l' inerbimento naturale.



Ossia quando le radici dell'ulivo si portano in superficie ed entrano in contatto con le radici dell'erba ed in questo modo c'è un arricchimento nutritivo alla pianta. Tutte peculiari caratteristiche che garantiscono dei prodotti Eccellenti, come il profumo esplosivo dell'oliva, dalla quale nascerà un profumato olio fruttato con sentori di carciofo, foglia di pomodoro, mandorla e fiori, ricco di acidi grassi buoni.

Santucci: Un prodotto Sano ha un sapore genuino perché è

prodotto in modo naturale. Per mangiare sano occorre mangiare i vegetali nel periodo in cui essi maturano spontaneamente.



Un frutto o un ortaggio cresciuto in serra non ha mai il profumo e il sapore gratificante di uno che è invece maturato in ambiente naturale, esposto alla luce del sole, alla pioggia, alle variazioni della stagione. Le coltivazioni intensive tendono a "forzare" una crescita accelerata dei vegetali, perdendo il profumo, il sapore e la croccantezza. *Lo stile della mia Pizza è quello classico della vera Pizza napoletana ed utilizzo prodotti riconosciuti e tutelati per garantire il sapore autentico delle cose buone. La mia è una missione anche per sostenere le aziende artigiane che fanno alta qualità e difendono l'identità dei luoghi. Oggi sono contento e soddisfatto dei miei risultati e continuerò per offrire sempre il meglio. -*

Questo è il mondo della vera Pizza Gourmet di Salvatore Santucci.