

Verdadeira pizza napolitana

gastronomia

Leve-se vão mais de quatro séculos desde a criação da pizza, em Nápoles, na Itália. Levada para os Estados Unidos, depois da Segunda Guerra Mundial, a receita ganhou o mundo e conquistou uma legião de apaixonados. Enquanto o mundo não parava de criar novos tipos de pizza e descobria maneiras diferentes de prepará-la, em Nápoles, a receita original foi preservada. Essa maneira tão especial de fazer pizzas poderá, em breve, ser degustada na Di Farina, onde o chef pizzaiolo Antonio Lo Presti vai mostrar o resultado dos cinco dias de curso intensivo que realizou em Nápoles pela Associazione Verace Pizza Napoletana (Associação da Verdadeira Pizza Napolitana).>>>



De volta ao Brasil, credenciado como pizzaiolo napolitano – apenas cinco no país possuem o título –, Lo Presti lançará a tradicional pizza margherita napolitana, feita com mussarela de búfala. A novidade, que fará parte do projeto Tour da Experiência, vai homenagear a Imperatriz Teresa Cristina. Nascida em Nápoles, assim como a pizza, acredita-se que ela tenha introduzido a massa no cardápio da família imperial. O mesmo talvez tenha acontecido com a pizza, já

que, 50 anos antes de seu nascimento (em 1772), o Imperador Ferdinando di Borbone já havia introduzido a pizza no cardápio da corte italiana.

“Estamos fazendo uma grande pesquisa para descobrir os hábitos alimentares da Imperatriz antes da vinda para o Brasil. Também estamos identificando quem foram os cozinheiros da família real para ver se a pizza foi servida em algum momento”, conta Lo Presti.

“Estou incorporando à Di Fa-

rina um sabor de massa diferente. A ideia é levar os nossos clientes a uma experiência gastronômica, podendo comer a verdadeira pizza napolitana sem ir a Nápoles”, adiantando que mesmo depois do Tour da Experiência, a pizza ficará no cardápio da casa.

Para poder oferecer essa experiência aos petropolitanos e turistas, Lo Presti mergulhou na cultura napolitana. “Ao longo do tempo, desvirtuaram a massa original, que os napolitanos defen-



Lo Presti com os outros cinco alunos do curso, comemorando a diplomação junto com os professores da Associazione Verace Pizza Napoletana

dem como um patrimônio, assim como a Bahia defende o acarajé”, explicou o chef pizzaiolo Antonio Lo Presti, contando que para garantir que a cultura da pizza seja transmitida com fidelidade os membros da associação são extremamente rígidos. “O curso acontecia de manhã e à tarde, incluindo visitas a fabricantes, e à noite, fazíamos estágio em uma pizzeria. Tive sorte de fazer o estágio em uma pizzeria que atendia napolitanos, porque assim pude vivenciar a cultura deles, que não aconteceria se fosse uma pizzeria para turistas”, disse o chef.

“O momento que mais vivenciei a cultura do sul da Itália foi durante o trabalho. Essa experiência me enriqueceu muito, no

“Estou incorporando à Di Farina um sabor de massa diferente. A ideia é levar os nossos clientes a uma experiência gastronômica, podendo comer a verdadeira pizza napolitana sem ir a Nápoles”.

Antonio Lo Presti



A pizza napolitana é elástica, com mais molho e menos queijo do que as pizzas nacionais



sentido de ver que existe muito a se aprender. Cheguei a um patamar legal, mas se reciclar é muito importante. Meus funcionários perceberam que vão poder aprender coisas que não aprenderiam”, declarou.

Segundo Lo Presti, a pizza desenvolvida em Nápoles é mais elástica e menos crocante, sem ser borrachuda. “A receita leva muito pouco fermento, uma farinha especial, utiliza menos queijo e mais molho. Ela é mais macia e mastigável”, contou, explicando que o

disco só pode ter no máximo 35 cm e a borda deve ser realçada, com cerca de 2 cm. “A característica da estendibilidade da farinha que usamos no Di Farina é muito parecida com a usada em Nápoles”, comentou o chef.

O objetivo de Lo Presti agora é certificar o Di Farina pela Asso-

ciação. “Apenas 272 pizzarias no mundo são certificadas, destas apenas cinco são brasileiras. Estamos trabalhando para ser mais uma pizzeria certificada”, concluiu, adiantando que o processo inclui a visita de membros da associação, que filmam o processo de elaboração para posterior análise.

A última etapa é a visita para experimentar a pizza. ●

Serviço

Di Farina

Rua 13 de Maio, 184^a – Centro

Telefone: 24 2242-0055

E-mail: difarina@difarina.com.br

