



ΑΠΟΣΤΟΛΗ

# Μάθημα πίτσας από έναν ναπολιτάνο σεφ

ΤΟ VIMA Quotidiano

Στο αφιέρωμα που έκαναν οι «New York Times» στον **Ciro Salvo** γίνεται εκτενής αναφορά για το πώς, με το εστιατόριό του «50 Kalò», άλλαξε τον τρόπο που οι Ναπολιτάνοι φτιάχνουν πίτσα, συμβάλλοντας αποφασιστικά στην καλυτέρευση της ποιότητάς της. Παλαιότερα, πριν από το «50 Kalò», τα περισσότερα μαγαζιά της πόλης σέρβιραν πίτσα με φθηνά υλικά, χωρίς να δίνουν σημασία στο αποτέλεσμα. Αντιθέτως, ο 40χρονος Ναπολιτάνος, **τρίτης γενιάς πιτσαϊόλο**, ο οποίος ασχολείται από 10 χρόνων με το επάγγελμα, έχει αναγάγει το κλασικό, παραδοσιακό ιταλικό πιάτο σε επιστήμη, ειδικά σε ό,τι αφορά την παρασκευή της ζύμης. Πρόκειται για το αποτέλεσμα πολυετούς έρευνας από πλευράς του **Ciro Salvo**, ώστε να πετύχει μια βάση για **πίτσα άψογη, πιο ελαφριά και εύπεπτη**. Αλλωστε, και το ίδιο το όνομα του εστιατορίου παραπέμπει χονδρικά στη φράση **«καλή ζύμη»** - και, ναι, προέρχεται από την ελληνική λέξη «καλό». Και ενώ θα μπορούσε να κρατήσει όλες του τις τεχνικές ένα καλά κρυμμένο μυστικό μόνο για λίγους, εκείνος δεν δίστασε, όταν τον συναντήσαμε, **να δώσει για τον «Γευσιγνώστη»** την προσωπική του

συνταγή για το τέλειο ζυμάρι. Μας αναλύει ποιο αλεύρι πρέπει να χρησιμοποιούμε, με πόση περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, πόσο πρέπει να το αφήσουμε να ξεκουραστεί προτού το ανοίξουμε και το ψήσουμε και ό,τι άλλο θα μπορούσε να μας βοηθήσει ώστε να φτιάξουμε και εμείς **στο σπίτι την τέλεια ναπολιτάνικη πίτσα**.

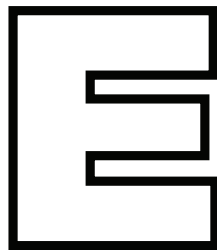
της **Ντιάνας Καρτσαγκούλη**





ΑΠΟΣΤΟΛΗ

## Τρώμε σαν Ναπολιτάνοι



Είναι Κυριακή πρωί και στη Νάπολι βρέχει. Έχουμε ξυπνήσει από τις 6.30 για να προλάβουμε το τρένο στη Ρώμη, ενώ στον σταθμό μάς περιμένουν ο σεφ Bruno Carotenuto και ο υπεύθυνος επικοινωνίας του αμερικανικού προξενείου Italo Malfitano για να μας πάνε στο «50 Kalò di Ciro Salvo», να δοκιμάσουμε αλλά και να φτιάξουμε μία από τις καλύτερες πίτσες της πόλης. «Είναι προτιμότερο να πάμε πριν από τις 12 το μεσημέρι, γιατί μετά θα γίνεται πανικός και δεν θα μπορούσαμε να μιλήσουμε με τον σεφ» μου είχαν πει, αλλά και πάλι δεν μπορούσα να φανταστώ πόσο πραγματικά μεγάλη θα ήταν η ουρά έξω από το μαγαζί, ακόμη και μέσα στη βροχή. Παρ' όλη την πολυκοσμία απ' έξω, μέσα στο εστιατόριο τα πράγματα είναι διαφορετικά, σχεδόν ήρεμα. Δεν αισθάνεσαι στριμωγμένος, ούτε γίνεται πολλή φασαρία (φαίνεται ότι όλοι έχουν εστίασει στο φαγητό). Το προσωπικό είναι παραπάνω από ευγενικό, έτοιμο να σε εξυπηρετήσει με προθυμία, ενώ κάθε φαγητό που καταφιάνει στο τραπέζι μας συνοδεύεται από την κατάλληλη

1. Φρέσκα ψάρια και θαλασσινά από τους πάγκους στον δρόμο, στην κατανάλωση.

2. Στις περισσότερες πόλεις της Ιταλίας, τα ψυγεία-προθήκες των φούρνων ξεχειλίζουν από γλυκά.

3. Υπέροχη η θέα από το λιμάνι.

4,5,6. Μαργαρίτα, κροκέτες και πίτσα με εσκαρόλ, ντοματίνια, κάρπαρη και ελιές, στο «50 Kalò by Ciro Salvo».

7. Χαρακτηριστικό σοκάκι στο κέντρο της πόλης.

8. Παρότι απ' έξω σχηματίζονται ουρές, στο «50 Kalò by Ciro Salvo» όλοι απολαμβάνουν το φαγητό με ψυχιά.

9. Τα υπαίθρια μανάβικα βρίσκονται παντού στη Νάπολι.

εισαγωγή: «Πίτσα μαργαρίτα με βιολογική ντομάτα, παρμεζάνα 24μηννης ωρίμασης, φρέσκο βασιλικό και ωμό ξέτρα παρθένο ελαιόλαδο "Don Alfonso 1890"». Το «Don Alfonso 1890» μάθαμε ότι είναι ένα βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin εστιατόριο, από όπου προμηθεύονται το ελαιόλαδο. Ο σεββιτόρος έχει σοβαρό ύψος και μας σεββίρει την πίτσα όπως θα έκαναν σε κάποιο γκουρμέ εστιατόριο. Αντιλαμβάνομαστε δηλαδή αμέσως ότι στη Νάπολι και συγκεκριμένα στο «50 Kalò», σε αντίθεση με αυτό που έχουμε συνήθεισει, η πίτσα είναι μια υπόθεση σοβαρή, υψηλής γαστρονομικής αξίας. Και, ναι, ήταν η καλύτερη πίτσα που έχουμε φάει ποτέ.

### Λεπτή, αλλά αφράτη ζύμη και ωμό ελαιόλαδο

Φυσικά και παίζουν ρόλο τα προσεγμένα υλικά (τυρί, ντομάτες, αλλαντικά) από ψαγμένους, μικρούς κυρίως, παραγωγούς της Ιταλίας, αλλά για μένα η ζύμη και η μικρή πινελιά με το ωμό ελαιόλαδο στο τέλος είναι που κάνει τη διαφορά από τις άλλες πίτσες που έχω δοκιμάσει. Επίσης, είναι όντως πολύ ελαφριά, καθώς και όλη η μαγειρική του γενικότερα. Παρ' όλο που φάγαμε πηγαυπές κροκέτες (παραδοσιακό πρώτο πιάτο στη Νάπολι με γέμιση από μακαρονάδα, ριζότο και πατάτα), πίτσα με πηγαυπτή ζύμη (σαν αλμυρός λουκουμάς!), τη μαργαρίτα, την «pizza e patate» (μια πίτσα με κρέμα πατάτας με σέλινο, κάρδαμο, χοιρινό, παρμεζάνα τριμμένη και σε φλοίδες, προβολόνη, μαύρο πιπέρι και ελαιόλαδο) και, τέλος, γλυκιά πίτσα με σοκολάτα και κρέμα φουντουκιού, μπόρεσαμε να απολαύσουμε και μια μεγάλη βόλτα στη βροχερή Νάπολι, όπου ανακαλύψαμε μια πόλη με πολύ γαστρονομικό ενδιαφέρον.

### Οι φούρνοι, τα καφέ και οι υπαίθριες αγορές

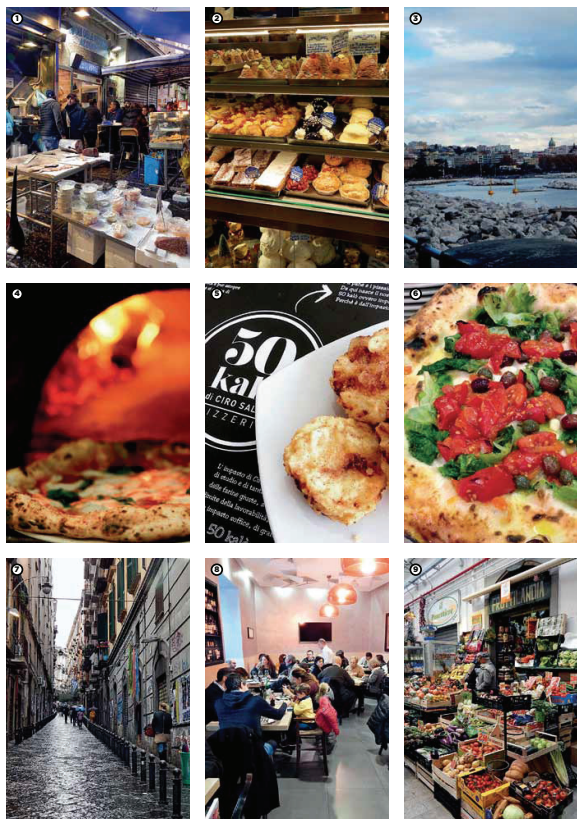
Εκείνη την ημέρα είχαν βγει τα αποτελέσματα ενός διαγωνισμού για το ποιος ζαχαροπλάστης κάνει το καλύτερο πανετόνε στην Ιταλία, κάτι που η παρέα μας παρακολούθησε με αρκετό ενδιαφέρον. Τόσο σημαντική είναι εκεί η ζαχαροπλαστική – και η αρτοποιία γενικότερα. Σε ένα απλό bakery - espresso bar (οι Ιταλοί τις καφετέριες τις λένε bar γιατί συνήθως αποτελούνται από έναν πάγκο, όπου απλώς ακουμπάς τον εσπρέσο σου, τον οποίο πίνεις όρθιος σε 5-10 λεπτά), ο ζαχαροπλάστης φορούσε ακουστικά σαν να ήταν τραγουδιστής σε συναυλία και παρουσίαζε βήμα-βήμα τις συνταγές που έφτιαχνε μπροστά στα μάτια όλων. Οι μπαμπάδες με ρούμι σιροπιάζονταν επί τόπου και συσκευάζονταν ακόμη και για ταξίδια με αεροπλάνο. Στον δρόμο, υπαίθριες αγορές με φρούτα, ψάρια και ό,τι άλλο μπορεί κανείς να φανταστεί. Δίπλα, σε υπερυψωμένα τραπέζια, οι πελάτες τρώνε επί τόπου την πιαματέια. Παντού το φαγητό έχει την τιμητική του.

### Μια πόλη αληθινή

Πέρα βέβαια από τη γαστρονομική της πλευρά, η Νάπολι είναι μια πολύ γοητευτική πόλη. Έχει την ομορφιά των περιοχών της ακτής Αμάλφι, με τα πολύχρωμα κτίρια, τα πολυάρθρα κάστρα και φυσικά τη θάλασσα, πράγματα που είναι πολύ ελκυστικά στους τουρίστες, αλλά δεν είναι κυρίως τουριστικά. Αξίζει, δηλαδή, να ανακαλύψει κανείς τις πιο φωτεινές, πιο underground γειτονιές της, τα στενά σοκάκια και τα περίφημα μπαλκόνια με τα ρούχα να κρέμονται από τα σκονιά. Και, φυσικά, χρειάζονται κάποιες μέρες για να την απολαύσεις πραγματικά, αλλά και για να δοκιμάσεις όσο περισσότερα γίνεται από τα φαγητά της.

60 - ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2018





## Η συνταγή του «50 Kalò by Ciro Salvo»



**Η** καινοτομία που εισήγαγε ο Ciro Salvo στη ναπολιτάνικη πίτσα είναι το ότι χρησιμοποιεί αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (και περισσότερο νερό). Σε αυτήν την κατηγορία εντάσσονται τα αλεύρια για όλες τις χρήσεις και τα μαλακά. Δεν χρησιμοποιούμε δηλαδή σκληρά, όπως συνήθιζαν στο παρελθόν στη Νάπολι. Επίσης, ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι στη ζύμη να μη μείνουν καθόλου κόμποι και να είναι λεία και μαλακή. Κατά τα άλλα, ακολουθεί την παραδοσιακή λογική, όπου στο ζυμάρι χρησιμοποιείται λίγη νωπή μαγιά και στη συνέχεια το αφήνουμε να φουσκώσει μόνο του, αργά-αργά, μέχρι και για 24 ώρες (εκτός ψυγείου). Όσο για τα υπόλοιπα υλικά, στην αρχή οι ναπολιτάνικες πίτσες ήταν λευκές. Ουσιαστικά, φηπάχνονταν από τη ζύμη του ψωμιού που περίσσευε, στην οποία προσέθεταν τυρί, λάδι και ρίγανη. Στη συνέχεια, όταν άρχισε να εισάγεται η ντομάτα από την Αμερική, μπήκε και στην πίτσα, είτε σε φέτες είτε ως σάλτσα. Από εκεί και πέρα, ο μόνος περιορισμός ως προς το τι θα βάλουμε στην πίτσα μας είναι η φαντασία μας. Είναι από τα φαγητά εκείνα που δύσκολα θα αποτύχουν, ενώ αρέσει σε όλους. Οπότε μπαίνουμε στην κουζίνα και φροντίζουμε απλά να το διασκεδάσουμε.