

CUPRINS

ACADEMIA BARILLA	2
PIZZA	8
Pissaladiera	10
Pizza cu anghinare	12
Pizza cu ardei	14
Pizza „quattro stagioni”	16
Pizza „quattro formaggi”	18
Pizza cu Gorgonzola	20
Pizza cu ciuperci și șuncă	22
Pizza cu pepperoni	24
Pizza alla marinara	26
Pizza napolitană	28
Pizza ca în Apulia	30
Pizza romană	32
Pizza cu ou	34
Pizza romană cu caciotta și capocollo	36
Pizza cu vinete și brânză provola	38
Pizza cu bacon și cartofi	40
Pizza cu praz, cârnați și brânză	42
Pizza cu șuncă de Parma	44
Pizza cu rucola și parmezan	46
Pizza cu speck și brânză afumată scamorza	48
Pizza cu spanac și ricotta	50
Pizza Margherita	52
Sfincione – pizza siciliană	54
FOCACCIA	56
Borlengo (Clătite)	58
Calzone cu legume	60
Crescione cu frunze de sfeclă	62

Crescione cu hribi și brânză	64
Focaccia cu aluat de bere	66
Focaccia cu salvie	68
Focaccia cu ceapă	70
Focaccia cu măsline și brânză Robiola	72
Focaccia din făină spelta	74
Focaccia din Novi Ligure	76
Focaccia din Apulia	78
Focaccia cu mălai	80
Focaccia cu hrișcă	82
Focaccia cu năut	84
Panzerotto din Apulia	86
Piadina cu ulei de măsline extra-virgin	88
Piadina clasică	90
Index ingrediente	92

Editată de
ACADEMIA BARILLA

Fotografii
ALBERTO ROSSI

Rețete
CHEF MARIO GRAZIA
CHEF LUCA ZANGA

Texte
MARIAGRAZIA VILLA

Coordonare editorială
Academia Barilla
CHATO MORANDI
ILARIA ROSSI
REBECCA PICKRELL

Grafică
PAOLA PIACCO

PIZZA

Pizza este o invenție extrem de simplă și totuși foarte inteligentă – pitorească și convivială. Este aromată, ispititoare și savuroasă totodată. Cu doar un secol în urmă, pizza era o specialitate cu care te puteai delecta numai în Napoli, dar astăzi a devenit cel mai faimos produs gastronomic al Italiei, îndrăgjit în toată lumea.

Acest volum adună 40 de rețete tradiționale italienești de pizza și focaccia, selectate atent de Academia Barilla, un centru internațional dedicat promovării gastronomiei italiene. Unele, precum clasicele Margherita și alla marinara, reprezintă veritabile simboluri ale bucătăriei peninsulare. Altele fac reclamă unor extraordinare produse italienești: renumita șuncă de Parma; brânza albastră și brânza provolone siciliană; roșiile de Pachino și ciupercile porcini (hribii).

Denumirea de „pizza” precedă cu secole acea pizză cu roșii pe care o știm noi. Cuvântul a evoluat din *pistor*, termenul latin pentru brutar. Deși roșia a ajuns în Napoli la sfârșitul secolului al XV-lea, ea nu a intrat în bucătăria italiană decât în secolul al XVIII-lea, când pizza a devenit populară, depășind granițele claselor sociale. Se spune că, în 1762, regele Ferdinand al IV-lea, din Casa de Bourbon, s-a dus la o pizzerie napolitană pentru a gusta acest preparat simplu, și a fost atât de impresionat, încât s-a declarat încântat de această mâncare delicioasă. Pizza *alla marinara*, sau pizza marinarului, are un topping compus numai din

roșii, ulei, usturoi și oregano, ingrediente care puteau fi păstrate proaspete la bordul unui vas, fără a se deteriora.

Originea celei mai renumite pizza din lume, *pizza Margherita*, este, totuși, bine cunoscută. În iunie 1889, regele Umberto I și regina Margherita și-au petrecut vacanța de vară la palatul regal din Capodimonte. Plictisiți de obișnuitele meniuri sofisticate, cei doi au decis să încerce populara mâncare din pâine. L-au chemat la curte pe faimosul *pizzaiolo* napolitan Raffaele Esposito, considerat părintele pizzei moderne, care, împreună cu soția lui, a preparat trei pizze: una tradițională, cu untură, brânză și busuioc; o alta cu usturoi, ulei și roșii; și a treia, creată special pentru acea ocazie, cu roșii, mozzarella și busuioc, reprezentând culorile steagului italian. Aceasta din urmă i-a plăcut în mod special reginei, așa că don Raffaele a numit-o Margherita în onoarea ei.

Pizza poate fi groasă sau subțire, crocantă sau pufoasă, simplă sau bogată. Adevărata pizză napolitană are un blat pufos, cu marginile puțin mai groase pentru a împiedica toppingul să alunece. Dar toppingurile ar trebui să conțină ingrediente autentice: măslina cărnoasă, fileuri gustoase de anșoa, brânză provola succulentă și roșii cherry dulci de San Marzano. Cea mai bună pizza se coace în cuptor cu lemne și se mănâncă împăturită în patru – și cu mâna.

FOCACCIA

Istoria surorii mai modeste a pizzei, focaccia, se pierde în negura vremii. Se pare că fenicienii, cartaginezii și grecii preparau un fel de strămoș al acestui fel de mâncare din orz, mei sau făină de secară. Nu era mai mult decât o pâine, dreasă cu grăsime și coaptă pe foc. Termenul de *focaccia* derivă, de fapt, din cuvântul latin *focus*, care înseamnă vatră sau vatra cuptorului. Dar, în timp ce pâinea este o necesitate, focaccia este o delicată. În Roma antică era oferită zeilor, iar în timpul Renașterii se servea la banchetele nupțiale.

Liguria este regiunea italiană care, mai mult decât oricare alta, a făcut din focaccia un faimos produs local. Focaccia genoveză are o grosime de peste doi centimetri, este crocantă la suprafață, dar pufoasă la interior și stropită cu ulei de măsline extravirgin din Liguria. În unele locuri, suprafața are un strat subțire de ceapă crudă sau o fulguală de piper și rozmarin ori semințe parfumate de fenicul. În altele, sunt încorporate măsline verzi sau negre, tăiate mărunt, și frunze de salvie.

Novi focaccia este o specialitate piemonteză, preparată într-o manieră neindustrială în brutăriile din Novi Ligure și Ovada. Seamănă cu o focaccia genoveză, dar este mai subțire (aproximativ 1 cm) și este stropită cu mai puțin ulei de măsline.