Un sogno che diventa realtà: ospite di un pluripremiato pizzaiolo

Oggi mi inchino a una grande persona: Antonio Polzella è uno dei migliori pizzaioli - per me, ovviamente, il migliore. Vive la cucina italiana con un'incredibile quantità di conoscenze, con cuore, passione e un grande apprezzamento per la qualità e i dettagli. Non solo mi è stato permesso di incontrarlo e di mangiare le sue composizioni di pizza, ma anche di accompagnarlo nel suo regno della pizza e nei suoi campi. La mia visita mi ha cambiato per sempre. Lasciatevi ispirare da questo chef speciale e dalla sua filosofia di cucina.

Quando salirò in macchina per andare in Toscana alla fine di maggio, non vedo l'ora di percorrere 1.000 km di pizza da campioni del mondo. È un sabato sera quando ricevo le chiavi del mio piccolo appartamento e prenoto rapidamente un tavolo al ristorante. Un tavolo per una persona per favore. Questo sabato è pieno, con ospiti dell'hotel e molti abitanti del luogo. Ma un posto è organizzato per me.

La pizza che mi cambierà per sempre.

Nel bel mezzo di questa movimentata serata estiva italiana sotto il cielo della Toscana, le mie aspettative di una pizza deliziosa sono state ampiamente superate. Non sono solo seduto sotto il cielo stellato della Toscana. Sto galleggiando nel paradiso della pizza. A La Ventola di Vada, conosco la pizza gourmet che mi cambierà per sempre. Il mio primo boccone mi ha conquistato con fior di latte, pesto, pinoli toscani e calamari su patata. È una combinazione a cui non avevo mai pensato prima, ma che mi conquista al primo morso. In questo momento mi celebro per la mia decisione e la mia fortuna di potermi sedere proprio qui e in questo luogo con questa deliziosa pizza. L'impasto: le parole non sono sufficienti. Ho l'acquolina in bocca mentre scrivo.

Dietro questa pizza c'è una composizione ingegnosa.

Potete già indovinare: in questi minuti sto già diventando una groupie della pizza. Ciò che non sospetto, tuttavia, è l'ingegnosa composizione complessiva che si cela dietro questa delizia rotonda. In mezzo a questo trambusto, non ho il coraggio di cercare il colpevole di questa delizia per il palato. In seguito mi limito a un commento su Instagram sotto l'ultimo post con un vino sul mio balcone con vista sulle stelle del cielo.

Qualche giorno dopo, la Pizza Napulè mi manda nel cielo stellato. Ad ogni morso sento il sapore della pasta croccante e morbida, dei pomodori San Marzano fruttati, del basilico fresco, della burrata cremosa che si scioglie in bocca con il gusto salato delle acciughe. L'uomo che ha composto entrambe le pizze è Antonio Polzella e questa sera finalmente lo incontro.

Antonio crea pizza ai massimi livelli

Con pura passione, amore per i dettagli e per i prodotti toscani, Antonio crea pizze di altissimo livello. Musica per il palato. La sua ricetta per il successo: selezionare gli ingredienti migliori: il suo Livieto Madre, il grano coltivato in casa e la farina perfezionata con il suo mulino. Antonio infatti non è solo un pizzaiolo, ma anche agricoltore, giardiniere, mugnaio, birraio e designer. Non sono solo io a inginocchiarmi, tra gli altri anche il Gambero Rosso o i giurati di concorsi internazionali come il campionato mondiale della pizza.

È un grande onore per me incontrare questo maestro della pizza italiana, imparare da lui e ispirarmi a lui. La mia passione per la cucina artigianale, una grande porzione di amore e tempo e la selezione dei migliori prodotti, che vive in termini reali con ogni fibra del suo corpo. Gli occhi di Antonio brillano quando parla della sua pizza, dei suoi campi e della sua farina. Sento il suo entusiasmo. Quando parla, parla con il cuore. Questo simpatico chef è anche un caloroso padre di famiglia. La

Ventola è un'azienda a conduzione familiare e io, come ospite, sono un ospite con amici. Mi affezionerò in particolare alla sorella di Antonio, Marilena, e a suo marito Davide. Entrambe le persone sono l'anima del settore della ristorazione e mi regalano una settimana da sogno.

Dall'amore al dettaglio

L'attenzione ai dettagli in cucina e ai prodotti si ritrova anche nel ristorante. Vedo la scrittura di Antonio e l'attenzione ai dettagli praticamente in ogni movimento e in ogni centimetro del locale. Come la sua pizza, anche l'arredamento è di buon gusto e il suo concetto di design è così accurato: dal menu, alla scelta dei giornali e delle immagini, al legno, alle etichette della birra di produzione propria o all'area di lavoro aperta del pizzaiolo, dove come ospiti ci si trova proprio nel mezzo del processo di preparazione della pizza.

Ogni boccone è davvero una delizia per il palato, lo stomaco e l'anima. Guardando Antonio con le mani nell'impasto della pizza, si vede che ogni mossa è giusta. Di routine e con attenzione. Ma Antonio è anche un po' un poser, mentre fa oscillare con disinvoltura la pasta in aria davanti a me e la maneggia per minuti. Ma onestamente, se si può fare facilmente, si può posare. Lo ammetto senza invidia: sì, sono impressionato.

Vincitore di numerosi premi e riconoscimenti

Il suo percorso di pizzaiolo lo porta dalla cucina del ristorante di famiglia e di mamma Lina fino alle migliori scuole di pizza e ai migliori ristoranti a livello nazionale e internazionale. A poco a poco, sviluppa la sua pizza gourmet, che ispira tutto il mondo. Antonio è giustamente autorizzato a riscuotere vari premi. Ha continuato a sviluppare la sua pizza, le sue abilità e anche gli ingredienti che utilizza. Il pizzaiolo si immerge anche nel difficile mondo della pizza senza glutine. Nel 2017 è stata poi nobilitata anche la sua pizza senza glutine. La Ventola è stata nominata la migliore pizzeria senza glutine d'Italia. Da molti anni, inoltre, i Tre Spicchi del Gambero Rosso adornano il suo negozio.

Cura, amore e dedizione

Qual è la sua ricetta per il successo? Antonio è semplicemente appassionato di ciò che fa. Il suo lavoro è guidato dalla cura e dall'amore per la natura, i prodotti e la tradizione. Tutto ciò che fa è fatto con dedizione e a mano. Sviluppa il proprio Livieto Madre e continua a sperimentare con la farina e altri ingredienti. Qualche anno fa, Antonio ha realizzato un grande sogno: ha rivitalizzato un campo e ha iniziato a coltivare il proprio grano. Per farlo, parla con molti agricoltori anziani, cercando le condizioni migliori e cercando solo grano antico per la sua pizza e il suo pane. Inoltre, coltiva personalmente la terra con la sua famiglia. Il primo raccolto viene ancora macinato in un mulino esterno, ma nel frattempo Antonio ha perfezionato anche questo e ha fatto costruire il proprio mulino nel suo ristorante. Qui macina la sua farina per la pizza e il pane.

Il sogno della propria farina

Curiosa come sono, voglio naturalmente vedere il mulino e imparare tutto sulla macinazione della migliore farina. La farina è una base fondamentale per il risultato con la pizza, con il pane e altrettanto con la pasta. È una scienza in sé, ma è anche molto eccitante. Ora sono anche molto guidata nella scelta della farina per la mia pasta. Ricerco e sperimento da diversi mulini, da diverse regioni. Soprattutto con le varietà di pasta sarda come Su Filindeu, Lorighittas o Sa Fregula, la scelta della semola è fondamentale.

I miei occhi si illuminano, il mio cuore si allarga e pendo dalle labbra di questo imponente italiano mentre mi mostra il suo mulino e mi presenta le diverse farine e i processi di verniciatura. Per me

questo è il paradiso. Un sogno. Mi sento fremere al pensiero di come deve essere sviluppare la propria terra, sentire la terra, prestare attenzione al vento e alle temperature e dare vita a un seme molto vecchio. Poter raccogliere questo venerabile cereale e trasformarlo a mano nel proprio mulino in una farina così pura e delicata: non so dove mettere le mie emozioni.

Vedo le differenze, sento le differenze tra i singoli tipi di farina, la dimensione dei grani, il modo in cui lavorano insieme, come si combinano per formare un impasto unico sotto le mie mani. È pura pelle d'oca. Per me questo è oro puro, che in questo momento scorre nel legno davanti a me e che lascio scorrere con riverenza tra le dita, respirandone il profumo e sentendone la consistenza. Questo è davvero un grande cinema e ancora una volta fa di Antonio una persona di talento per me. Vivo per questi momenti.

Un'altra cosa che scopro visitando i campi e l'agriturismo a pochi chilometri dall'hotel e dal ristorante è la coltivazione di erbe e verdure per la sua gastronomia. Quando si tratta di prodotti che lo chef acquista, sceglie con cura. Antonio lavora con fornitori regionali che condividono la sua filosofia.

Una Toscana da sogno

Lo scenario da sogno assoluto che mi si presenta davanti ai suoi campi di grano è un oliveto toscano con ulivi nodosi davvero belli. Proprio qui posso trascorrere un pranzo romantico sotto gli ulivi in mezzo ai suoi campi di grano. Ci sediamo a un lungo tavolo con il cibo migliore, risate, vino e buon umore. Gli olivi non solo offrono ombra e un'atmosfera da sogno in Toscana, ma producono anche il miglior olio d'oliva, raccolto e spremuto a mano dalla famiglia, naturalmente. Ogni autunno, la famiglia e gli amici si rimboccano le maniche per questo evento.

La birra di loro produzione completa la composizione

Ma la pizza migliore ha bisogno anche della bevanda giusta. Il vino con la pizza è uno scandalo in Italia. Confesso ora di aver commesso un'infrazione. Perché rispetto e vivo la cucina italiana in tutte le sue sfaccettature, ma faccio un'eccezione: mentre la birra si sposa con la pizza, io mi limito al vino. Antonio deve essere forte anche su questo. Perché la birra giusta fa parte della composizione complessiva dei suoi piatti. Il pluripremiato pizzaiolo non solo sceglie gli ingredienti regionali per la sua pizza, ma anche le birre di accompagnamento. Il menu offre una scelta molto selezionata e per ogni pizza c'è una birra che ne esalta il sapore. E poiché Antonio non si stanca mai di tirare fuori il meglio, ha anche fatto produrre la sua birra con i cereali coltivati in casa. Non è incredibile quest'uomo?

Per completezza, devo dire che La Ventola serve anche dell'ottimo pane fatto in casa e che anche la pasta fresca e i piatti di pesce sono tra i punti forti della cucina.

Non mi aspettavo certo un tale tesoro culinario a Vada. Qui ho capito perché i pizzaioli sono praticamente venerati in Italia. Gli appassionati dell'Italia e gli amanti della cucina italiana non possono perdersi una visita a La Ventola. La mia pubblicità è completamente gratuita e non richiesta e viene fatta per puro entusiasmo.