

L'ARTE BIANCA DI GABRIELE IAMBRENGHI COMPIE UN ANNO

6 Marzo 2023



ROMA – **Gabriele Iambrenghi**, 26 anni, ha sorpreso in primis sé stesso quando dopo la maturità classica ha preso consapevolezza del suo amore per la cucina. La sua non è una famiglia di ristoratori o pizzaioli eppure le origini per metà siciliane e per metà napoletane lo hanno sempre fatto sentire appassionato a questo mondo.

“Sin da piccolo, per me, andare al mercato era un momento di gioia. Ritrovarmi immerso tra i profumi e i colori della stagione esposti sul banco mi rendeva felice. La mia grande curiosità poi mi portava a leggere anche tanti libri di cucina” racconta.

A 20 anni frequenta l'Italia Chef Academy ma l'impostazione “scolastica” gli sta stretta. Arriva poi lo stage all'Hotel Valadier con **Luca Cardinetti**. Esperienza grazie alla quale individua la sua strada. Il suo bagaglio professionale, ma anche di vita, inizia ad ampliarsi tra una parentesi all'Hotel Zone, il Tordomatto di **Adriano Baldassarre**, **Francesco**

D'Agostino, Lele Usai al Ristorante Il Tino, Cracco a Milano. Un'ascesa inarrestabile fino all'arrivo del covid che lo porta a ricercare la via d'uscita in un momento di piena criticità. La chiave di svolta arriva con e grazie a Daniele di Grazia con cui inizia a lavorare per l'apertura di un grande panificio di Ostia Antica, Saponi Veri. È qui che si innamora della panificazione e del mondo dei lievitati.

Nel febbraio 2022 arriva forse il periodo più decisivo della sua carriera, aprire un locale tutto suo. Prende così il via una vera e propria sfida con sé stesso con l'apertura della sua insegna - L'Arte Bianca di Gabriele - in zona Trionfale/Monte Mario, a Roma.

Nasce la sua personalissima pizzeria ma di sola pizza in teglia con farine del Mulino Paolo Mariani e Bongiovanni ed impasti al 70% di tipo 0 e il 30% di tipo ½. Uno spazio che al mattino si presta ad esser anche forno con circa quindici filoni di pane, solo su prenotazione. Il pane che è a lievitazione naturale vuole stupire nel gusto che spazia dal finocchietto selvatico all'idratazione con fondo di pollo e mentuccia. Sia a pranzo che a cena tante le pizze in teglia, tutte con una percentuale di idratazione che oscilla tra l'80 e l'87% di acqua.

I gusti variano dai classici alle simil gourmet, sempre con materie prime di altissima qualità ma soprattutto stagionali, nel rispetto del naturale ciclo di produzione. Il tocco di Gabriele lo si scorge anche nei dettagli che donano particolarità ai grandi classici come per la pizza "Crostino" (con prosciutto cotto) guarnita con erba pepe ma anche la pizza con Scarola, olive taggiasche e uvetta; Arista di maiale, il suo fondo e marmellata di fichi; Spinacino fresco, capocollo viterbese, mentuccia e fiordilatte stracciato a mano; Culatta piacentina e gorgonzola a fermentazione naturale. I fritti, invece, sono 3 di cui 1 del giorno (che varia a rotazione) e 2 iconici: Mousse di Pomodoro (risotto carnaroli al pomodoro mantecato con burro e parmigiano) e la Croquette (patate buccia rossa a pasta gialla), entrambi panati per metà con gli "scarti" del suo pane, in un'ottica di no waste, e per l'altra metà con panko giapponese.

La semplicità dei prodotti buoni - locali e stagionali - sono l'essenza dell'arte del pizza chef Gabriele. Una pizzeria predisposta all'asporto e che non prevede, ma solo per ora, sedute e servizio al tavolo oltre al bancone. Ed è proprio questo il suo prossimo obiettivo, un sogno che si ripromette di realizzare a breve in nome del suo mantra "Io non amo il cibo, io lo venero".