

ECCO LA PIZZA PRIMAVERA DI MARZIA, KAMUT E CANAPA NUOVI SPERIMENTI IN CUCINA

2 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Se le sue pizze potessero parlare racconterebbero di una straordinaria sensibilità nel preparare con cura, passione e minuziosa elaborazione, ogni nuova creazione. Non sono solo l'impasto gentile e i condimenti raffinati, le pizze della chef e sommelier **Marzia Buzzanca**, titolare di Percorsi di Gusto, la boutique della pizza, hanno quel tocco in più di emozione a condimento di ogni sua creatura. E dopo quelle dedicate alle vie e alle piazze del centro storico dell'Aquila, personaggi e tanto altro ancora, la novità della stagione è la pizza

Primavera che la chef Marzia dedica a sua figlia.

Sui tavoli del locale, riaperto in seguito al sisma al civico 40 di viale della Croce Rossa, la pizza Primavera viene servita a spicchi con “crudità di verdure, asparagi e robiola, il primo formaggio che ha mangiato mia figlia da piccola – racconta la gourmet a *Virtù Quotidiane* – e poi il sesamo molto tostato, the verde e alle rose. La novità è anche una focaccia con prosciutto cotto, burrata, tartufo fresco a fette, erba cipollina e una spolverata di pepe malesiano che solitamente utilizzo”.

“Uso solo farina semi-integrale macinata a pietra, 32 ore di lievitazione, lievito naturale e diverse manipolazioni artigianali. Dalla pallina l’impasto passa in teglia, una pratica che richiede molto tempo ma riserva molte soddisfazioni. Sperimento inoltre farina di kamut e canapa, una ricerca che allarga gli orizzonti nel mondo della ristorazione”.

“I miei ingredienti li scelgo sulla base della stagionalità, sono prodotti del territorio – spiega Marzia – raccolgo inoltre le preferenze dei miei clienti e cerco di studiare sempre qualcosa di nuovo per far contenta me e gli altri. Alcuni degli impasti li ho studiati con il mio maestro **Simone Padoan**, altre pizze sono nate nel corso delle cene a 4 mani e con lo chef **Niko Romito**.”

Si tratta della serie di appuntamenti organizzati in via Leosini alla presenza di pizzaioli affermati e chef famosi, quando Percorsi di Gusto era l’unico locale ad aver riaperto in una delle zone del centro storico più danneggiate dal terremoto.

“È il viale della Croce Rossa il nuovo centro dell’Aquila – afferma la titolare di Percorsi di Gusto – Il centro storico, quello vero, vive diverse sofferenze e difficoltà pratiche a causa dei lavori per i sottoservizi e di ristrutturazione. A me piace molto stare qui al civico 40, c’è una roccia con uno spazio verde, molto piacevole in estate, dove curo fiori, piante e spezie. Alcuni miei clienti mi seguono sin dai tempi di Vinalia, altri vengono a trovarmi da fuori regione ed è sempre un piacere, hanno dai 16 agli 80 anni, il mio lavoro è bellissimo anche per questo”.

E sui tempi di ritorno in centro storico, Marzia dice di aver “imparato a non fare programmi a lunga scadenza, seguo l’andamento della città, ovviamente il mio cuore è sempre in centro storico, mi sto muovendo per partecipare al bando Fare Centro ma è pur vero che ad un certo punto nelle scelte prevale la testa”.

Le pizze e le ricette di Marzia Buzzanca hanno avuto l’attenzione di riviste del settore e guide specializzate che in ogni pubblicazione affiancano alla pietanza il vino giusto.

“Quello per il vino rimane il mio primo grande amore. Di solito consiglio i vini abruzzesi, dal Trebbiano al Pecorino. Mi diverto molto abbinando i vini della cantina sperimentale Castelsimoni di Preturo che ha azzardato piantando vitigni altoatesini e si presta veramente bene al fianco delle mie pizze. Per la nuova pizza Primavera tuttavia suggerisco un Tellus Chardonnay Falesco del 2016”.