



LA MALANDRINA, LA MAGISTRALE LIEVITAZIONE DI PIZZA E PANE DEL RISTORANTE AQUILANO

3 Luglio 2021 

L'AQUILA – L'abilità di un ristoratore si riconosce nella capacità di perfezionare anche le ricette di prodotti base della cucina italiana. Se si immaginasse il cibo più semplice e povero, la mente richiamerebbe il pane; se lo si pensasse con ingredienti di alta qualità e sottoposto ad un processo di lavorazione curato in tutti i dettagli, sarebbe quello prodotto dal ristorante La Malandrina di L'Aquila di **Cecilia Torelli** a rimanere impresso.

È il giovane aiuto cuoco **Mattia Vaschi** ad occuparsene con professionalità e dedizione proprie di chi si appassiona ogni giorno di più al mestiere che ha scelto. Da dietro la mascherina la sua voce ferma guida la descrizione di ogni passaggio di preparazione, e ne puntualizza i dettagli.

Ingrediente principe è il lievito madre di un anno, lavorato con un metodo particolare per far spiccare maggiormente la sua acidità.

Per lasciarlo traspirare, è conservato in una stoffa di lino del corredo della nonna dello stesso Mattia – a dimostrazione di un lavoro svolto con concentrazione e amore – e legato con una corda per mantenere una pressione costante.

Il lievito viene riposto in frigorifero per controllarne la temperatura e permettere, dunque, lo sviluppo di lactobacilli, protagonisti dell'acidità. La lievitazione non prevede tempi estremamente lunghi, è sufficiente una maturazione di tre giorni.

Con questo tipo di lievito si ottiene un impasto al quale viene aggiunta una buona quantità di acqua e che sviluppa maggiori profumi, rispetto ad un lievito conservato in acqua che abbassa l'acidità del prodotto, aumentandone l'ossigenazione.

In base all'affluenza della clientela, La Malandrina impasta in media otto chili di farina ogni due giorni per creare piccole pagnotte dai 280 ai 320 grammi, servite intere per due persone. Lo staff consiglia di riportare a casa ciò che resta in un involucro di carta, sia per evitare inutili sprechi alimentari, e sia perché il lievito madre consente una conservazione di una settimana.

L'equilibrio tra batteri e lieviti è il segreto per la riuscita di un pane ricco di profumi.



“Il nostro è un pane integrale, composto da farine nazionali di altissima qualità”, rivela Mattia Vaschi a *Virtù Quotidiane*, “la ricetta base del pane è fondamentale e non va sottovalutata; la sperimentazione la approviamo ma bisogna puntare su un ottimo lievito e quindi un prodotto finale di alta qualità”.

La scelta della farina integrale risponde all’esigenza di mantenere il chicco di grano integro e avere sapori migliori.

Ulteriori tipologie sono il pane prodotto con il riso venere e la biga, fermento che permette una crescita notevole, una spinta più forte del lievito madre; il pane con le patate e quello con la farina di solina. In futuro si pensa di testare la farina di rosciola, proveniente da Santo Stefano di Sessanio.

Inoltre, si possono gustare sottilissimi cracker con vari semi oleosi, grissini, bombette ripiene salate, tacos con farina di mais che donano croccantezza alle entrées.

La regola de La Malandrina prevede che ogni alimento servito venga autoprodotta con varietà di ingredienti sempre diverse, a seconda della stagionalità.

Stesso dicasi per la pizza, piatto forte ad opera di **Abdoulaye Diocu**. Alimento ad alta idratazione e dai profumi intensi, composto da farina nazionale di tipo 2 e lavorato con il metodo biga. Viene impiegato il lievito di birra maturato per almeno sedici ore e un buon 75% di acqua, insieme ad altri ingredienti.

Ha una pezzatura di circa 300 grammi con numerose alveolature, che contraddistinguono la leggerezza della stessa. La croccantezza e stabilità sono date da una doppia cottura per giungere a servire una pizza che ricorda una focaccia bianca sulla quale stratificare abbinamenti gourmet.

La rivisitazione della pizza Margherita è composta dal pomodoro datterino cotto al forno, burrata e basilico, e non poteva che chiamarsi Tricolore. Tra le pizze della stagione vi è quella con la fonduta di pecorino e la crema di fave.

La pizza Alchemica ha un filetto di salmone abbattuto, marinato e adagiato su un letto di burrata e rucola.

Per finire, la pizza che rappresenta al meglio lo spirito del ristorante da portarne il nome, ha gamberoni crudi marinati in lime e timo, crema di burrata, frutta secca a la specialità del lime essiccato grattugiato, che rimanda a sentori agrumati sino ad arrivare a note di liquirizia.



Queste elencate sono soltanto alcune della selezione gustosa e ricercata di pizze che non passa inosservata.

LE FOTO



pubbliredazionale