

Da un viaggio in Kenya nasce la pizza “Hakuna Matata” firmata Manuel Maiorano

5 Settembre 2024

di Redazione



PISTOIA – Un’avventura in Kenya si trasforma in un viaggio culinario straordinario con la nuova creazione di **Manuel Maiorano**, titolare insieme a **Cristiano Tirico** de La Fenice Pizzeria Contemporanea di Pistoia. Dopo aver trascorso le vacanze nel cuore dell’Africa, Maiorano ha riportato con sé una valigia carica di sapori e profumi, che ha subito rielaborato con la sua consueta maestria. Il risultato? La pizza in pala crunch “Hakuna Matata”.

“Quest’anno ho passato le vacanze in Kenya e sono tornato con un nuovo bagaglio di sapori che ho subito voluto integrare nel mio menu. C’è sempre qualcosa nei miei piatti che racconta le mie esperienze di vita, e questa è stata davvero speciale. L’ho chiamata Hakuna Matata, ovvero ‘senza pensieri’,” spiega Maiorano in una nota.

La “Hakuna Matata” è un autentico tripudio di sapori e consistenze, pensata per stupire anche i palati più audaci. La pizza si presenta con una base di focaccia in pala, croccante e

leggera, arricchita da un mix di ingredienti esotici: estruso di mais, cavolo viola marinato con yogurt e spadellato, pollo cotto a bassa temperatura con cocco e paprika, e crema di riso Basmati al curry. Ogni elemento è stato attentamente studiato per offrire un'esperienza gastronomica unica.

“Ho preso un piatto tipico del Kenya e l'ho rielaborato organoletticamente, dando vita a una nuova struttura di sapori. È una vera e propria sinfonia di gusti e consistenze, un piatto assolutamente inedito,” racconta con entusiasmo Maiorano.

La preparazione del piatto è altrettanto ricercata: il pollo, marinato con cocco e paprika, viene cotto a bassa temperatura sottovuoto, poi croccantizzato in padella e infine sfilacciato per ricordare il pulled pork speziato, ma con un tocco esotico. La crema di riso Basmati viene cotta con il brodo ottenuto dalla cottura del pollo, arricchita da una spolverata di curry per un'esplosione di sapori. Il cavolo viola, addolcito dallo yogurt, viene adagiato sulla focaccia, completando un piatto che sorprende prima ancora di essere assaggiato.

“Innovare e sperimentare è ciò che più mi entusiasma. Ogni piatto è il frutto di esperienze vissute, rivisitate e trasformate in creazioni uniche,” conclude Maiorano.