

I nuovi fritti di Luca Mastracci protagonisti da Velo Pizzaioli Popolari a Latina: una crema per ogni ricetta

1 Agosto 2023

di Redazione



LATINA – Uno strato dorato e croccante che racchiude una crema: i nuovi fritti di **Luca Mastracci** sono stati recentemente inseriti fuori menu da Velo Pizzaioli Popolari a Latina, realizzati senza l'aggiunta di pasta o riso. Si tratta di specialità culinarie o semplici ricette, preparate esclusivamente con ingredienti freschi e stagionali. La Parmigiana, la "Come se Fosse una Tiella di Gaeta", con polpo e pomodoro e la proposta vegana di zucchine rappresentano una novità assoluta nell'Agro Pontino.

I fritti di Luca Mastracci sono frutto di studi e sperimentazioni: un prodotto completamente lavorabile per essere panato e, poi, fritto, che rimane solido in lavorazione e cremoso in fase

di frittura. Un risultato raggiunto senza l'uso di abbattitore e grazie a determinate tecniche di cottura. Le creme sono avvolte da una pastella studiata ad hoc e da una panatura fatta in casa: i fritti di Luca Mastracci cambieranno spesso in carta, seguendo la stagionalità degli ingredienti e la creatività del pizzaiolo.

Velo Pizzaioli Popolari si trova nel cuore di Latina, all'interno di un edificio storico: la pizzeria è stata aperta a novembre 2022 da Luca Mastracci, **Dario Scodavolpe**, **Costantino Sicconi** e dalla famiglia **Luparo**. In questo progetto, il pizzaiolo pluripremiato di Priverno (Latina) propone la sua personale versione della pizza romana, reinterpretata valorizzando il territorio: Mastracci è il responsabile della pizzeria e della cucina, mentre la gestione della sala è affidata a Scodavolpe.

L'impasto è composto da un mix di tre farine, tra cui quella di farro che conferisce alla pizza un sapore caratteristico e una spiccata croccantezza: lievita, poi, per 24 ore a temperatura controllata. La pizza di Velo viene stesa a mano e terminata da una veloce "schiacciata" di mattarello: viene cotta, poi, nel forno a gas. Il nome "Velo" riprende proprio la sottigliezza della pizza: il prodotto è sottile, croccante e leggero. Il disco di pasta misura 36 centimetri di diametro e straborda dal piatto.

La pizza viene condita con topping della tradizione e ingredienti di rilievo, che provengono principalmente dall'Agro Pontino, come le verdure di stagione, l'olio extravergine d'oliva Colline Pontine DOP e il prosciutto crudo di Bassiano. Da non perdere la "Come se fosse uno spaghetti (al pomodoro)", con fior di latte, datterino giallo, datterino rosso, riduzione al pomodoro, basilico fritto e Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, che rappresenta un omaggio a un piatto veloce e semplice, molto diffuso sulle tavole della provincia.

L'esperienza da Velo si conclude con i dessert, come il Bacio Perugina (classico o bianco), la cheesecake o il "Tiramivelo". La carta dei vini comprende 15 etichette e 3 champagne, con proposte che abbracciano diverse regioni italiane e qualche cantina del territorio. Molto interessante, infine, la selezione delle birre locali, come quelle del Birrificio Eastside Brewing e Losa di Latina.

LE FOTO









