

## MR. BERRY'S PIZZA BISTROT E LA DEGUSTAZIONE DELLA PINZATA TERAMANA

2 Marzo 2018



TERAMO - L'esperienza trentennale di **Nicola Sardella** si mette al servizio dell'innovazione e della rivisitazione di un ormai classico prodotto romano. Nasce così Mr. Berry's Pizza Bistrot e la degustazione della "Pinzata teramana".

Era il 1989 quando Nicola apriva la sua prima pizzeria dopo anni di gavetta. Da allora di strada ne ha fatta e tanta, grazie alla voglia di mettersi in gioco, alla ricerca e alla continua sperimentazione.

Un pizzaiolo che si rispetti e che fa del suo lavoro una passione, infatti, non smette mai di imparare e questo desiderio di apprendere lo porta nella Capitale a frequentare corsi prestigiosi di insegnanti, quali l'artigiano della trasformazione, **Angelo Iezzi** e il maestro pizzaiolo, **Riccardo Menon**, per scoprire i segreti più reconditi della pizza alla romana. Ma per reinterpretare un prodotto bisogna conoscerlo in ogni suo particolare e per questo si avvicina, già dai primi anni 2000, alla Pinsa romana.

Per circa sette anni Nicola utilizza il mix di farine dell'Azienda Di Marco, che ha conosciuto a

Roma e con la quale ottiene ottimi impasti, ma alla fine decide di iniziare a produrre autonomamente il suo blend, provando, aggiungendo e togliendo ingredienti, a volte sbagliando magari, ma permettendogli oggi di affinare l'intero processo di panificazione.

Seguire e inseguire il costante mutamento di questa arte bianca, porta Nicola a mettersi di nuovo in discussione per carpire ulteriori conoscenze e tradizioni, questa volta avvalendosi dei consigli, fra gli altri, di **Piergiorgio Giorilli**, autore del libro *Panificando*, e della dott.ssa **Simona Lauri**.

La Pinzata teramana, che può considerarsi uno spin off della Pinsa romana, detiene una sua originalità, pur avendo con essa molti punti di incontro. Dalla forma ovale o rettangolare, all'utilizzo di farine di frumento, soia e riso, alla lunga lievitazione. A fare la differenza, però, sono l'utilizzo, in aggiunta, della farina di farro e l'assenza della pasta madre. L'idratazione, già alta nella pinsa, nella pinzata raggiunge anche il 100% e questo, insieme alla doppia cottura su pietra, aiuta a renderla soffice e alveolata.

Grazie alla presenza di una piccola percentuale di lievito e di una lievitazione dalle 72 alle 150 ore, la pinzata risulta essere ipocalorica, ipolipidica, altamente digeribile e con un elevato valore nutritivo.

Oggi, con quest'ultima, sono tre le attività gestite in provincia da Nicola, ma sono diciotto quelle che in quasi trent'anni ha fatto nascere e crescere per poi cedere in quello che è diventato una sorta di franchising. Diciotto attività che hanno partecipato a creare un brand riconosciuto e riconoscibile, grazie alla qualità degli impasti e alla capillare diffusione sul territorio della provincia di Teramo.

“Quando l'impasto suona, il cassetto canta”, sembra essere il mantra del titolare, a significare quanto gli sforzi e i sacrifici vengano ripagati se si mescolano passione e competenza.

L'idea è offrire un'alternativa alla pizza, ma anche ai dolci tradizionali. Nascono, infatti, la “Pinza dolce”, la “Pinza alla cannella” e la “Pinza al cacao”, riletture di dessert tipici della cucina italiana.

Nicola non ha voluto rivelare tutti i particolari, ma ha un progetto ambizioso in mente, mettere a disposizione il suo know how a chi ha voglia come lui di investire in sé stesso. Insegnare, insieme ad altri esperti del settore, l'arte della pizza e fornire gli strumenti per crescere e sperimentare, magari in collaborazione con uno o più Istituti parificati presenti nella provincia teramana.