

A Matera la Focaccia di Natale

sabato, 23 dicembre 2023



di *Alessandra D'Annibale*

A Matera la Focaccia di Natale dello chef Nicola Popolizio celebra tradizione culinaria e condivisione con la simbologia del cerchio

Matera, 18 dicembre 2023 - Il ristorante "Ego" di Nicola Popolizio è lieto di presentare la Focaccia di Natale, un piatto che esalta il valore simbolico della focaccia come simbolo di condivisione e convivialità. La sua forma tonda rappresenta la perfezione e richiama la simbologia del cerchio, che vuol dire eternità e continuità.

Lo chef Nicola Popolizio è un talentuoso professionista noto per la sua eccellenza culinaria. Ha dedicato tempo e impegno per diventare uno dei giovani chef più promettenti del sud Italia. Il suo ristorante, chiamato Ego e situato a Matera, città del Pane e dei lievitati, offre un'esperienza unica che fonde tradizione e innovazione. La brigata orizzontale lavora in sinergia per garantire un'esperienza slow e indimenticabile.

Nel ristorante Ego di Nicola Popolizio, l'esperienza culinaria va oltre la cucina. All'accoglienza degli ospiti in sala c'è la moglie dello chef, Annamaria, un sommelier appassionata che si occupa personalmente della selezione dei vini. La sua carta è perfettamente abbinata al menu degustazione, offrendo un'esperienza di gusto completa e appagante.

La moglie di Nicola condivide con lui il sogno di creare un'esperienza unica, un micro ristorante esperienziale dove ogni dettaglio è curato con amore e attenzione. Insieme, formano un team affiatato che lavora per offrire ai suoi ospiti un momento di puro piacere gastronomico.

Il ristorante Ego si distingue non solo per la sua cucina raffinata e solida, ma anche per l'atmosfera intima e accogliente che si respira. "Micro" non nelle dimensioni ma nella proposta di accoglienza, Ego permette di creare un'esperienza personalizzata e attenta alle esigenze di ogni singolo cliente.

La Focaccia di Natale proposta da Popolizio è realizzata con ingredienti selezionati e di alta qualità che richiamano i sapori e le tradizioni della Basilicata. L'impasto è preparato con semola, farina, acqua, sale, olio e lievito madre, mentre la farcitura prevede rape rosse crude, spinaci, tartufo e mais.

La preparazione della focaccia richiede pazienza e attenzione, ma il risultato è un piatto che racchiude la storia, la cultura e l'essenza della sua filosofia di cucina. Le rape rosse vengono cotte lentamente in forno e condite con olio, sale e pepe, gli spinaci vengono puliti e conditi con olio, sale e aceto di lampone, mentre il mais viene trasformato in una salsa tipo maionese. Il tutto viene poi assemblato sulla focaccia, che viene infornata fino a raggiungere la perfezione.

Gli amanti della buona cucina sono invitati a scoprire e gustare al ristorante **Ego la Focaccia di Natale di Nicola Popolizio** che delizia i sensi e racconta la passione e la dedizione di uno chef che ha fatto della tradizione e dell'eleganza la sua firma.

La ricetta

INGREDIENTI PER 2 FOCACCE PER L'IMPASTO:

SEMOLA 50g
FARINA MNITOBA 100g
ACQUA 100g
SALE 5g
OLIO 10g
LIEVITO MADRE 80g

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

RAPE ROSSE CRUDE 100g
TARTUFO 10g
MAIS 100g



Per ulteriori informazioni:
Contatto stampa: Valentina Vitale
valentina.vitale@kitchen-strategy.com

DESCRIZIONE

in una planetaria inserire le farine il lievito ed un 20% di acqua lasciare lavorare la macchina per circa 3 minuti. Far riposare l'impasto per 30m. Trascorsi i 30 minuti, incorporare piano la restante acqua, una volta che l'acqua è finita far riposare per altri 15minuti. Infine aggiungete il sale e l'olio. fate raddoppiare di volume e poi siate pronti per fare il panetto che non deve superare i 150g. Condite la focaccia con pomodori maturi, origano fresco, sale malton ed olio. Infornate a 230° per 15 m.

Per la farcitura cucinate le rape rosse sotto sale grosso in forno per 3 ore a 180° una volta cotte togliete la buccia e tagliatele a fette non troppo sottili condite con olio sale e pepe, per gli spinaci saranno puliti e lavati e conditi con sale olio e aceto di lampone, per il mais faremo una salsa tipo maionese per consistente, cucinate il mais e ricavate una salsa, dopodiché monterete 50g di crema di masi con 30g di albume d'uovo pizzico di sale e limone, il tartufo fare inserito alla fine grattato sopra. Quando avrete tutti gli ingredienti pronti potete procedere alla farcitura della vostra focaccia.