

Marco Montuori pizza chef supera se stesso con i fritti

venerdì, 26 gennaio 2024



Margherita del principe Borghese

di *Alessandra D'Annibale*

Una serata davvero speciale a base di fritti e pinsa dal titolo **Fritto non è tutto buono**, si è svolta lo scorso 25 Gennaio, *al MIA Pizzeria Creativa* di Roma, (Via Collatina 126D), dedicata a una delle più difficili e ricercate attività culinarie: **la frittura**.

Gustosa, croccante e irresistibile: la frittura è ciò che si definisce "comfort food" per eccellenza, con una forte valenza conviviale e che diventa ancora più gradevole abbinata ad una pinsa gourmet croccante.

E se nell'immaginario comune, la frittura, viene spesso associata ad un cibo poco genuino e digeribile, il pluripremiato chef **Marco Montuori**, maestro della pinsa e della pizza, uno dei massimi esperti di lievitazione e miscela di farine di altissima qualità, ci ha dimostrato sapientemente che c'è frittura e frittura e la sua è decisamente leggera, croccante, digeribile e gustosa.

A riprova che quasi tutto si può friggere, con sapienza e grande maestria, ha ideato una serata straordinaria dedicata a tutte le sue innumerevoli creazioni che sono le specialità assolute del suo inconfondibile marchio.

La degustazione, ampia, variegata e particolare si è composta di una selezione esclusiva di assaggi fritti alla perfezione, con una panatura che esalta la materia prima in un gustoso e corretto equilibrio dei sapori.

Alle eccellenti pietanze, presentate come un dipinto ricco di sfolgoranti colori, sono stati abbinati 4 cocktail a base di Gin prestigioso: il Vesper Martini Perfetto, il London Calling Perfetto, il Gin Tonic e lo Sgroppino in una combinazione raffinata e appagante.

Marco Montuori è un pizza-chef moderno e dinamico che fa dell'innovazione e della qualità la base del suo successo nel settore, uno dei massimi esponenti tecnici pizzaioli che esporta ogni giorno, in tutto il mondo, il giusto concetto di digeribilità della pasta e delle corrette maturazioni. La sua passione per questo lavoro lo porta a passare intere giornate in laboratorio, a studiare i processi chimici degli impasti, le materie prime e gli impasti con pasta madre ad alta idratazione, tutto questo per raggiungere alveolature sempre più pronunciate e prodotti sempre più straordinari.

La Pinsa Romana è la sua specialità ma è amante ed esperto anche di altra tipologia di pizza come la teglia e la tonda romana.



Carbonara Giusta



Lasagnetta

Il menù della serata è stato un trionfo di fritti: crocchetta spaccata con stracciatella e alici del cantabrico; crocchetta spaccata con stracciatella e vegetali misti; stinco di maiale e patate con panatura al Panko servito con mostarda e verza stufata; supplì lasagnetta croccante; supplì di polpo e patata viola con panatura al rosmarino e curcuma serviti con maionese aromatizzata barbabietola e finocchietto; spiedino di patate fritte artigianali; supplì di tonnarello cacio e pepe; supplì cremoso di spaghettoni carbonaro; e ancora le pizze creative a scelta tra Margherita del principe borghese con mozzarella di bufala e basilico fresco; pizza Cantabrico con purè di patate, stracciatella pugliese, pomodorini datterini, alici grandi del Cantabrico, olive ed origano bianco; pizza Trionfo di verdure con stracciatella pugliese e sale aromatizzato alla cipolla di Tropea; Carbonara giusta contro carbonara sbagliata con pancetta e Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi.

Una serata in cui la creatività dello chef **Marco Montuori** è stata ancora una volta la vera ed indiscussa protagonista; ha confermato il suo indissolubile legame tra cucina e pizza ed è riuscito ad elevare ai massimi livelli l'esperienza con l'ideazione di ricette curate alla perfezione che dimostrano una attenta ricerca delle materie prime sui topping e sull'impasto. Insomma, il disco di pasta lievita nelle sue mani diventa una tela di Renoir!