

“Cuore” è l’indirizzo trendy di Marano Vicentino per chi ama la pizza

scritto da Cinzia Dal Brolo | 24/01/2024



Premiata con i due spicchi del Gambero Rosso, la pizzeria di Luca Brancati vanta una proposta interessante, infatti gli estimatori arrivano anche da fuori regione

Passione, lungimiranza, voglia di innovare. Sono questi gli ingredienti del successo di **Luca Brancati**, talentuoso proprietario della **Pizzeria Cuore** di Marano Vicentino (VI), qualificatasi al 96 posto (unica vicentina) nella guida 50 Top Pizza Italia 2023.

Un riconoscimento onorevole, certamente non un punto di arrivo, bensì un trampolino di lancio verso nuove sfide. E Brancati ama le sfide. Lui che avrebbe potuto sedersi sugli allori – la famiglia Brancati da oltre 50 anni gestisce a Marano una pizzeria storica – godere dei risultati, restare nella sua comfort zone. Invece...

La storia della Pizzeria Cuore

È il 1970 quando la famiglia Brancati, originaria di Afragola (Na), si trasferisce in uno sperduto paese del vicentino, dove apre “**Cuore Napoletano**”. Qui, Luca viene iniziato all’arte della pizza, ma

deciso a migliorare le sue conoscenze sulle farine e sulle tecniche di lavorazione, frequenta i **3 livelli dell'Università della Pizza di Molino Quaglia** a Vighizzolo d'Este (PD), entrando a far parte del network di Petra selected Partners.

Farine, impasti, lievitati: racchiuso in questo microcosmo, il giovane affina le sue doti, studia, sperimenta. Il suo background omaggia la tradizione napoletana (fritti, mozzarelle in carrozza, supplì), ma **Cuore di Luca Brancati** decolla grazie a vision e nuove proposte, realizzate con impasti leggerissimi (creati ad hoc), di farine biologiche italiane (macinate a pietra, sostituiscono la farina tipo 00), che rendono ogni pizza "fortemente identitaria".

Risponde ad un preciso criterio qualitativo anche la scelta di puntare al forno elettrico (per una temperatura costante) anziché al tradizionale forno a legna, così come l'utilizzo di materie prime selezionate, che Luca - instancabile globetrotter - reperisce fornendosi direttamente da casari, allevatori, agricoltori. Buona parte dei prodotti utilizzati da Cuore sono **Presidi Slow Food**.



Marinara (Foto © Aromi Group).

Le pizze di Luca Brancati: non pizze, ma viaggi sensoriali

Tra le tipologie brilla *Fa Crock* (pizza a spicchi) e *Le Pale*, da gustare in compagnia. In menù anche le classiche tonde, fra le quali spicca la *Marinara di Cuore* e *'Na Ragutella*, gettonatissima in estate.

Ingredienti nobili come il [pomodoro San Marzano](#) dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, il pomodorino del Piennolo, l'origano di Pantelleria, le acciughe di Cetara, l'oliva caiazzana (utilizzata in forma di battuta) guarniscono *Marinara* - pizza tonda soffice e dal cornicione alveolato - esaltati dall'olio extravergine di oliva "Puglia" (intenso, ma ben equilibrato).

Considerata la pizza della domenica, *'Na Ragutella* ha una farcitura leggera: mousse di Parmigiano, crumble e salvia fritta, che la rende appetibile anche nel periodo estivo. Originale, mantiene intatta la grana, nonostante la lunga cottura (8-9 ore).

Simpatica e briosa, *Fa Crock* - pizza a spicchi con un interno soffice e un esterno croccante grazie alla doppia cottura - piace moltissimo. Anche nella versione *Cacao e Pere* (un po' insolita): fior di latte di Napoli, sbrisolona al cacao, pere Williams (cucinate a bassa temperatura).



Fa crock con cacao e pere (Foto © Aromi Gruop).

Delicata e territoriale, *Camouflage* (il prosciutto di cervo arriva dalla Valdastico) recupera aromi boschivi e gelee ai frutti rossi. *Le Pale* (blend di farine tipo 1 e tipo 2, a lievitazione mista) vanno alla grande. Epilogo trionfale con *"Bue e limone"* (fior di latte, roastbeef di bue, limone candito, porcini spadellati, ricotta affumicata).

Concepita come luogo di "benessere" tour court, la pizzeria esprime il gusto del maestro. Bianco, grigio, acciaio, nero: le nuance - mixate agli oggetti di design - regalano equilibrio, armonia, serenità.

Cuore - Luca Brancati

Via Monte Pasubio, 9 - Marano Vicentino (VI)

Tel. 0445 671202