

# Acqua e Farina: la magia dell'impasto Soffio di Grano

scritto da Cinzia Dal Brolo | 27/11/2018



**Cosa rende l'impasto del pizzaiolo salernitano Rosario Giannattasio davvero unico? Sicuramente l'alta idratazione e la lunga lievitazione ma anche una mano sapiente ed appassionata.**

A Vicenza [Rosario Giannattasio](#) si è fatto conoscere da tempo, aprendo prima una pizzeria d'asporto, poi il locale **Acqua e Farina**, dal nome semplice, come lui, ad indicare la genuinità dei prodotti e la schiettezza del carattere.

Profondamente legato a Salerno, sua città d'origine, Rosario incarna la solarità del meridione e la voglia di emergere, due elementi che si rivelano fondamentali quando decide di mettersi in proprio. Il suo amore per l'arte della pizza nasce fin da bambino, mentre osserva lo zio che gestisce una pizzeria-ristorante a Salerno, e ben presto comprende che da grande farà anche lui quel mestiere.

Gli inizi non sono facili e la gavetta è piuttosto lunga, ma Rosario non si perde d'animo. Trasferitosi a Vicenza, frequenta i corsi di alcuni famosi maestri, [Simone Padoan della pizzeria I Tigli](#), e [Renato Bosco](#) di Saporè, solo per citare i più famosi. Anche se la sua vera scuola di vita è e rimarrà

sempre la pizzeria, che assorbe tutto il suo tempo.

Appassionato e curioso, Rosario è instancabile: studia, progetta, sperimenta, conosce anche dei fallimenti, ma non molla. I risultati sembrano dargli ragione e i clienti aumentano di giorno in giorno. La sua pizza piace, piace quell'impasto leggero e soffice, che è molto digeribile.

## **#Soffiodigrano, l'impasto di Rosario Giannattasio**

Pur restando fedele alla tradizione napoletana, Rosario affina la lavorazione dell'impasto con tecniche nuove, sulla base di una ricerca continua e costante. **Ma cosa rende l'impasto così speciale?** L'alta idratazione (75-80%) e la lunga lievitazione (36-48 ore), fanno di **#Soffiodigrano**, realizzato con farine di tipo 1 con germe di grano, un impasto "unico", partendo da una biga di 24 ore e da un successivo reimpasto.

«*Questa tecnica* - spiega Rosario Giannattasio, titolare di Acqua e Farina - *permette di ottenere una pizza estremamente digeribile, dal cornicione alto e alveolato, in grado di valorizzare al meglio i profumi, i condimenti e i sapori*». Il risultato è sotto gli occhi di tutti, le pizze sono deliziose, una tavolozza di colori e sapori, con ingredienti di primissima qualità.

Dall'incontro con alcune piccole realtà artigianali nasce la volontà di portare in tavola vini naturali, e alcuni prodotti tutelati da **Slow Food**, per suggellare il legame con il territorio e l'etica di produzione.

Per chi non vuol proprio rinunciare al classico boccale, alla pizzeria Acqua e Farina si trova anche una selezione di **birre artigianali**, ma l'abbinamento pizza-vino è davvero indovinato. Qualche esempio delle proste a menù: la **Margherita** con pomodoro San Marzano, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva; la pizza "**Questione di equilibrio**" con fiordilatte, burrata pugliese, soppressa del Vallo di Diano, pomodorini confit homemade e, in uscita, Pecorino Romano.

Ottima la versione con "**Colatura di alici di Cetara**", mandorle tostate e prezzemolo tritato. "**Un ricordo d'infanzia**", invece, contiene le verdure secondo disponibilità, fiordilatte e, in uscita, sfilacci di maiale, chips di peperone crusco, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi. Da provare anche la pizza con rucola, pepe e olio extra vergine di oliva Monocultivar Carpellese.

Genuinità e sapore sono i punti forti delle creazioni di Rosario, che ha saputo elevare l'arte dell'impasto ai massimi livelli, insieme ai condimenti selezionati con cura. Ingredienti semplici come l'acqua e la farina, lavorati con maestria, hanno reso la pizza un must intramontabile. Gettonatissima sia a pranzo che a cena, la **pizzeria Acqua e Farina** offre 42 posti a sedere, un tavolo rotondo per mangiare in compagnia e l'immane forno a vista, in un'atmosfera quasi familiare.

**Pizzeria Acqua e Farina**  
Via G. Vaccari, 110 - Vicenza  
[Pagina Facebook](#)