



Con Sasà Martucci, pizza e bollicine made in Campania

A Caserta si è svolta una serata all'insegna della scoperta e della sperimentazione, ideata dal giovane pizzaiolo di Terra di lavoro, sempre più convinto delle potenzialità del pairing tra il vino e il lievitato per antonomasia, sul quale ha deciso di investire.



Martucci mostra il “Dubl”, metodo classico Feudi San Gregorio.

Pizza e bollicine rigorosamente Made in Campania. È stato questo il tema della degustazione proposta da **Sasà Martucci** nella sua pizzeria di via Vivaldi a Caserta, con l’obiettivo di far conoscere alla propria clientela e ai numerosi “curiosi gourmand” la piacevolezza dell’abbinamento tra la pizza e il “Dubl”, metodo classico dell’[Azienda Agricola Feudi San Gregorio](#), realizzato a partire da vitigni autoctoni.

Filo conduttore della cena, quindi, il confronto tra le fermentazioni alcoliche e quelle dell’impasto, con la piacevole e gradita collaborazione di **Maria Rosaria Stellato**, chef patron del **Ristorante AnimaMia** di Caserta, che ha appositamente elaborato una gustosa entrée, il topping di una pizza e il dolce.

Giochi di consistenze, moderne interpretazioni della tradizione campana, sottile evoluzione delle ricette tipiche sono stati i temi attorno ai quali [Sasà Martucci](#) ha inteso costruire la degustazione, nel desiderio di “raccontarsi” in una veste più matura, irrimediabilmente innamorato com’è della sua Caserta e assieme proiettato verso le dinamiche contemporanee.

Una “prima” di un auspicabile ciclo di eventi e di una prossima e più profonda carta dei vini, che ha riscosso favore di pubblico grazie alla notorietà delle etichette, alla qualità delle creazioni del maestro pizzaiolo e al riuscito “gioco di squadra” con la chef Maria Rosaria.

Pizza, buona cucina e bollicine casertane



Sasà Martucci con la chef Maria Rosaria Stellato.

Espressione profonda di una collaborazione territoriale “autentica”, la serata ha infatti proposto in primo luogo lo spaccato di una Caserta e di una Campania “nuove”, desiderose di riscattarsi dall’immaginario collettivo e di affermare la propria identità, rara e a tratti schiva.

Ed è proprio Sasà Martucci a farsi interprete e promotore dell’iniziativa di coinvolgimento, presentando la “sua” regione in una veste rinnovata, attraverso pizze dall’animo fortemente casertano che strizzano l’occhio a ispirazioni di più ampia veduta.

Quattro spicchi, pertanto, per quattro diverse “stagioni” del Patron: alla **Margherita D.O.P.**, realizzata con mozzarella di bufala campana, seguono le nuove creazioni di Sasà “prese in prestito” dal menu estivo.

Colpiscono tutte positivamente per concept e progressione aromatica, sebbene ciascuna sia ideata per regalare una specifica suggestione: se la **Otto morsi** (con vellutata di zucchine gialle e fiordilatte, in uscita: rucola selvatica, fonduta di Parmigiano Reggiano, carpaccio di spalla di Frisona e sfere di aceto balsamico) si lascia mangiare per interessanti giochi di equilibrio tra la vellutata, il carpaccio e la nota rinfrescante dell’aceto balsamico, la **Misticanza** (con fiordilatte, 13 erbe selvatiche di stagione, battuta di pezzata rossa Friulana e, in uscita, vinaigrette al maracuja) sorprende per il tocco delicatamente aspro del frutto tropicale che reinventa al morso successivo e ben “pulisce” dall’abbinamento pensato a 4 mani con la chef (focaccia condita a crudo con ricotta di bufala in salvietta, gambero di Mazzara, zest di limone, polvere di gambero disidratato, siero di

testa di gambero e prezzemolo) in bilico tra dolcezza del latticino e del gambero, e sapidità della testa del crostaceo.



Alcune pizze servite nel corso della serata.

Goloso anche il **dolce** (sigaro di cioccolato, ricotta in salvietta, polvere di cacao, lamponi e caffè) capace di incontrare il gusto di chiunque, dall'inguaribile innamorato dei grandi classici al curioso sperimentatore.

E congedandosi, si spera già in un prossimo ritorno "da Sasà", che sicuramente sorprenderà il cliente con le sue idee in cantiere.

Data di creazione

17/06/2019

Autore

redazione