

Articolo di Alex Zicarelli

Lo Chef pizzaiolo Giorgio Gigantino de La Bella Italia di Maple e la sua pizza ortolana



Chef pizzaiolo Giorgio Gigantino
La Bella Italia Ristorante, Maple (Ontario)



Oggi parliamo di Giorgio Gigantino, amico e supporter agli eventi di ICC World News e ICC Canada, Chef pizzaiolo e proprietario del Ristorante Pizzeria La Bella Italia di Maple, una bellissima cittadina subito a Nord di Toronto. Classe 1969, nasce a Torino ma di chiare origini calabresi, dal 1984 frequenta con successo l'Istituto Alberghiero di Vibo Valentia sotto la guida dello Chef Matteo Malerba, dove, oltre alla qualifica triennale iniziale, continua per il successivo biennio diplomandosi come tecnico dei servizi alberghieri. È però a Torino che nel 1992 apre la sua prima pizzeria insieme ad un grande pizzaiolo vibonese Domenico Parisi, grande maestro di una famiglia di pizzaioli da generazioni. Ed è soprattutto da lui che riceverà l'impulso a perfezionare sempre di più la sua tecnica e le sue capacità, per altro comunque innate, che gli consentiranno di aprire nel 1995 e nel 1996 altre due pizzerie, sempre a Torino. Successivamente, dopo una breve parentesi nella sua amata Calabria, decide di intraprendere un nuovo percorso, questa volta lontano da tutto e, nel 2016, si trasferisce in Canada, un altro mondo con abitudini e lingua diversa ma anche con tantissimi connazionali. Nel 2019 apre il suo primo ristorante, La Bella Italia Ristorante Pizzeria a Maple, a cui farà seguito un'altra location nelle sale dell'ex Pizzeria Camarra, storico locale torontino. Dall'esperienza torinese, oltre alla classica pizza napoletana, gli è sempre rimasta nel sangue una pizza molto particolare, molti non la conosceranno, i più non l'avranno mai nemmeno sentita

nominare ma per i torinesi, la vera pizza è solo lei: la pizza al padellino (o al tegamino). Morbida, soffice, ma con un fondo croccante e bordi quasi “fritti”, la pizza al padellino è una specialità che potrete gustare solo nel capoluogo sabauda. Una pizza cotta in appositi padellini di alluminio di circa 20 centimetri di diametro, morbida, soffice, un tempo servita in locali alla buona e senza velleità alcuna, che ricordavano da vicino le vecchie farinaterie e le sciamadde liguri. Difficile da trovare in altre parti d'Italia, la pizza al tegamino (o padellino) è ormai un classico della città di Torino. La pizza al tegamino è più alta rispetto alla classica pizza napoletana, cotta al forno in un padellino di alluminio oliato (ma non troppo), per impedire che la pasta si attacchi durante la cottura. Solitamente di forma rotonda con un caratteristico impasto soffice, la pizza al tegamino ha i bordi più croccanti rispetto alla pizza normale. Si può dire che sia un incrocio tra una pizza napoletana classica e una focaccia, servita nei locali storici di Torino dove sfornano pizza al padellino e farinata da anni assai lontani. La pizza che ci presenta oggi il nostro Chef pizzaiolo Giorgio è la sua Pizza Ortolana con melanzane, zucchine, pomodorini confit, carciofi, olive nere, frutti del capperone, salsa di pomodori pelati DOP, fiordilatte e un po' di peperoncino (facoltativo). Ricca di verdure saporite, tutte biologiche e, per gran parte dell'anno, anche del suo orto personale, questa pizza è adatta ai vegetariani senza la necessità di condimenti di carne. In effetti è un'ottima scelta anche per tutti, oltre che nutriente e più leggera. Se si sta cercando una pizza vegetariana in un menu di pizze, la soluzione migliore è cercare la pizza ortolana: questo è il nome comune della pizza vegetariana in Italia. Il fatto che non sia etichettata come pizza vegetariana rende abbastanza chiaro che questa pizza in realtà si rivolge a tutti. Ed ecco la sua ricetta per un impasto di pizza che potete anche fare a casa: *dosi per 10 panetti da 270 grammi, con lievitazione 24 ore per infornare alle ore 21 - 1 litro di acqua fredda; 45 g di sale Marino (non iodato); 1,8 g di lievito fresco di birra (o del lievito secco se non avete quello fresco); 1,6- 1,7 kg di farina. L'acqua deve essere a temperatura ambiente per stimolare il lievito senza ucciderlo, il sale è artigianale e marino, assolutamente non iodato, che lo rendono perfetto per la pizza grazie alla presenza del magnesio che rinforza la maglia glutinica. La presenza minimale di lievito fa sì che l'impasto si sviluppi lentamente, dandogli la caratteristica di alta digeribilità. *Procedimento - la sera precedente: 1) Versate 1 lt di acqua in una grande ciotola, sciogliete il lievito, metà farina, inserite il sale; 2) Mescolate fino a ottenere una densa crema; 3) Aggiungete la restante farina poco alla volta, evitate di creare palline di farine. Ponete in frigo la massa in un contenitore provvisto di coperchio chiuso ermeticamente. Dopo 12 Ore: estraete la massa dal frigo, rovesciatela sul banco leggermente infarinato e procedete allo staglio (ossia porzionatura) dei panetti: ogni panetto dovrà pesare 270 gr. Metteteli coperti in una cassetta o contenitore. La sera verso le ore 21: stendeteli, allargando il disco partendo dal centro. Infine aggiungete i condimenti e infornate a 450-475° gradi.