Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Pizzaiolo Francesco Racco e la sua pizza ‘’Il mio amato Sud’’

Oggi presentiamo lo Chef Pizzaiolo Francesco Racco che recentemente è entrato a far parte dell’Italian Culinary Consortium - ICC Canada. Classe 1997, nativo di Locri in provincia di Reggio Calabria ma residente a Siderno, una cittadina nel cuore della Locride, tra Roccella Jonica e Locri, che oggigiorno è una delle località balneari più frequentate dell’Area Metropolitana reggina. Oltretutto è anche un affascinante borgo medievale che si affaccia sul mare con i suoi 192 m di altezza, con un centro caratterizzato da vicoli e case molto antiche, tra le quali si possono ammirare abitazioni nobili risalenti al Seicento e Settecento, adornate da particolari balconi a botte e portali di pietra ancora intatti. La città è composta dall'antico nucleo posto in collina e denominato Siderno superiore e dalla parte moderna, denominata Siderno Marina, sviluppatasi a ridosso della Costa dei Gelsomini, rinomata zona turistica della costa jonica. Il nostro Chef Pizzaiolo Francesco Racco inizia la sua carriera in pizzeria nel 2018, quando decide di fare le valigie e partire per un'esperienza lavorativa in Lussemburgo, un paese che gli regala, tra l’altro, la passione per la pizzeria e il piacere di stendere e infornare le sue prime pizze. Dopo qualche anno riceve un'offerta di lavoro in Portogallo da un ristorante italiano abbastanza famoso nella citta' di Porto: la proposta lo lusinga e decide di intraprendere questa nuova avventura in un paese con un alto grado di turismo che gli porta in dote, soprattutto, una certa manualità visto che il numero di pizze da preparare era 3-4 volte maggiore del solito. A gennaio del 2023 decide di iscriversi e di frequentare una delle Accademie per pizzaioli più' importanti del mondo, l’Accademia Nazionale Pizza DOC, che ha la propria sede ufficiale, l’unica a non essere nella Regione Campania, proprio a Siderno, magistralmente guidata, già da qualche anno, dal Maestro Vincenzo Fotia, storico docente dell’Accademia, che ha fortemente voluto nella sua città la sede calabra dell’ente di formazione fondato dal patron Antonio Giaccoli, estremamente orgoglioso di capitanare questa nuova sede accademica nella sua terra, dove si è sempre speso per formare giovani e vecchi professionisti del mondo della pizza. Nata nel 2017, l’Accademia Nazionale Pizza DOC si pone come obiettivo quello di trasmettere l’arte del pizzaiolo grazie ai Maestri del Team Accademia. Il gruppo docenti, infatti, è formato da professionisti esperti e qualificati del settore, come i Maestri Pizzaioli Piergiorgio Giorilli, Salvatore Lioniello, Vincenzo Capuano, Raffaele Bonetta, Errico Porzio, Vincenzo Fotia, Fabio Di Giovanni, Armando Scalella, Alessandro Della Monica e tanti altri. I corsi sono rivolti soprattutto a chi vuole entrare nel mondo del lavoro del pizzaiolo, a chi è già dentro e vuole perfezionarsi ma anche a semplici appassionati. Ogni corso alterna lezioni pratiche a quelle teoriche. Gli istruttori insegnano le tecniche di impasto e di lievitazione, la scelta della farina più adatta per caratterizzare il gusto desiderato, quali sono gli ingredienti principali, come utilizzarli per ogni tipologia di impasto, come condire e farcire. Ed è proprio grazie a questa Accademia e grazie al Maestro Vincenzo Fotia, tra l’altro suo concittadino, che il nostro Chef Pizzaiolo Francesco è riuscito a perfezionarsi e a conoscere il mondo della pizza a 360 gradi. Nel marzo dello scorso anno decide ancora una volta di partire, stavolta in direzione Canada, dove inizia subito a lavorare in uno dei ristoranti italiani più noti della zona subito a nord di Toronto, Il Gatto e la Volpe di Woodbridge, dove, di passione in passione, sta anche cimentandosi nella creazione di piatti sia di carne che di pesce. *Ed ecco la fantastica pizza che il nostro Chef Pizzaiolo Francesco Racco ci presenta oggi e che ha battezzato ‘’Il mio amato Sud’’. Ingredienti dell’impasto: 1kg farina 00 - 700 ml acqua - 2,5 g lievito di birra - 25 g sale. •Procedimento: mettete la farina all’interno dell'impastatrice, quindi sbriciolate 2,5 g di lievito di birra, dopodiché fate girare l'impastatrice in modo che il lievito si mescoli bene alla farina. Subito dopo inserite il 60 % dell'acqua tutto in una volta, il resto a filo, poco a poco, a mano a mano che l'impasto lo richiede. Quando vedrete che la maglia glutinica si sarà formata aggiungete 25 g di sale insieme all'ultima goccia d'acqua . Una volta che l'impasto avrà assorbito tutto il sale e vedrete che avrà preso la forma di una ‘’zucca’’, significa che sarà pronto. Ponetelo quindi sul banco e fategli le pieghe di rinforzo ed, infine, mettetelo in ‘’puntata’’ per circa due ore, trascorse le quali, l’impasto sarà diventato più consistente e denso. Posizionatelo sul piano di lavoro e iniziate a stagliarlo in panetti da 270/280 gr, facendoli poi riposare per circa 6 ore. A questo punto i panetti possono andare in maturazione in frigo per circa 24 ore. •Condimento: su questa pizza il nostro Chef Pizzaiolo Francesco ha voluto utilizzare un ingrediente proveniente da ogni regione del Sud: la burrata che rappresenta la Campania, il tarallo sbriciolato per la Puglia, la ‘nduja che ovviamente rappresenta la sua amata Calabria, i pomodorini di Pachino per la Sicilia ed infine un filo d'olio extravergine d’oliva della zona del Vulture per la Basilicata. Un mix di sapori inconfondibili provenienti da posti meravigliosi e unici per una pizza altrettanto spettacolare

ed eccezionale.