



PPN FOOD - Food: Alchemiae sorprende Novara con 'o padellino napulitano

Novara - 19 apr 2024 (Prima Pagina News) Nuove rivoluzionarie degustazioni pizza-cocktail e fra gli impasti colorati, Luca Mendoza omaggia anche il nero lava del Vesuvio.

Il più napoletano fra i napoletani, il più “novarese” fra gli amanti di Novara, il pizzaiolo Campione del mondo pizza in teglia 2022, continua a stupire, e oggi lo fa con un format rivoluzionario, dinamico e innovativo che abbina la sua pizza gourmet a cocktails ricercati e irresistibili. Nuove degustazioni con novità allettanti come 'o padellino napulitano, un impasto nero come la terra del Vesuvio e profumato come il più saporito degli impasti, nel consueto e immancabile omaggio alla terra d'origine dello chef. Prende il via, dunque, l'ultima iniziativa di Luca Mendoza che porta per la prima volta in città la sorprendente proposta nella sua Alchemiae, con sfiziose e sorprendenti degustazioni: protagonista è la pizza, che lo ha portato sul tetto del mondo, ma anche i cocktails, con una selezione che va dalla bollicina locale al gin tonic, che in questo abbinamento sprigionano tutta la loro freschezza. Un banchetto di gusto, profumi sensazioni e soprattutto colori, perché gli impasti avranno particolari sfumature che li renderanno unici, curcuma, polvere di pomodoro, o barbabietola per un arcobaleno di saperi! E poi lo speciale padellino: il nero del carbone vegetale un impasto 40 ore lievitazione con prefermento biga, un'idratazione all'87% e una straordinaria digeribilità, condito con ragù napoletano “rosso lava” frutto di una cottura lenta di 8 ore, e il candore della stracciatella per raffreddare il tutto, in un tripudio di gusto. Tutto il menù di Mendoza del resto parla di Napoli, in onore delle origini dello chef, ma è contaminato da accostamenti creativi. Prevede un antipasto con fritti napoletani, accompagnati da un calice di prosecco DOCG; a seguire, quattro tipologie di pizza, dalla consistenza e dall'impasto diversi, romana alla pala, al padellino, contemporanea e in teglia, abbinate al gin tonic, il re dei cocktails. Anche il dolce sarà un omaggio alla tradizione, a partire dal tiramisù, con l'eccezionale mascarpone di Baruffaldi, tipico della zona, e un dessert di pizza guarnita con confettura e ricotta di fuscella, ennesimo tributo alla città partenopea. Da Alchemiae il menù cambierà in base alla stagionalità, nel rispetto della materia prima e della creatività dello chef, il cui segreto è proprio la freschezza degli ingredienti. Ben chiara l'impronta di Mendoza in queste sue degustazioni, che lui definisce “una vera e propria esperienza culinaria, creativa e dinamica”, che strizzano l'occhio ad un pubblico giovane. Grazie all'abbinamento con i cocktails, serviti rigorosamente con uno zito napoletano come cannuccia, in perfetta e geniale ottica green, Alchemiae inaugura un nuovo modo di vivere la pizzeria a Novara.

(Prima Pagina News) Venerdì 19 Aprile 2024