



I ragazzi italiani che a Londra impastano la pizza con acqua di mare (che arriva dalla Puglia)

di Alessandro Allocca

La storia di 'O Ver, due piccoli locali fondati da giovani imprenditori emigrati in Inghilterra. L'acqua (12mila litri all'anno) arriva ogni mese direttamente dal tratto di costa tra Bisceglie e Molfetta

06 GIUGNO 2023 AGGIORNATO ALLE 13:48 3 MINUTI DI LETTURA

LONDRA - L'acqua di mare in cucina ha radici molto antiche. Veniva usata dai pescatori per cucinare molluschi e crostacei quando erano ancora al largo. In tempi recenti è entrata nelle preparazioni di chef del calibro di Ferran Adrià e Felice Lo Basso, solo per citarne alcuni. Fino ad oggi, però, nessuno mai l'aveva utilizzata in maniera massiccia, tanto da arrivare a impiegarne ben 12mila litri l'anno, gran parte dei quali per impastare, infornare e servire fino a 80mila pizze. Sono i numeri di 'O Ver, due piccoli ristoranti londinesi che hanno fatto dell'acqua di mare il loro punto di forza, tanto che il sottotitolo scelto della loro insegna è pure sea water.

Quella che giunge dalla Puglia, prelevata di fronte al tratto di costa tra Bisceglie e Molfetta, filtrata meccanicamente e non chimicamente, per non intaccare la sua naturale purezza ma solo per ripulirla da agenti esterni, imbottigliata in taniche da venti litri che giungono nella capitale inglese una volta al mese. Da qui, entrano nelle cucine dei due locali, il primo a poca distanza dal Borough Market e il secondo a pochi metri da Piccadilly Circus, tra le foodie destinations più gettonate di Londra. L'acqua di mare viene usata per gli impasti della pizza, dei pani e delle focacce, per le preparazioni a base di pesce e anche per i cocktail.



A creare questo ponte Puglia-Londra è stato Mauro Palomba, socio fondatore di 'O Ver, con un background nel mondo della Finanza ma con una grande passione per la cucina alimentata dalle sue origini campane, essendo nato e cresciuto a Torre del Greco. "Ho viaggiato molto per il mondo e in ogni luogo dove approdavo mi immergevo nei sapori locali - racconta Mauro - ma ho sempre avuto il desiderio di dar vita a qualcosa di mio. Così dopo essermi trasferito a Londra, nel 2015 insieme agli altri due soci Dario e Domenico abbiamo ragionato su cosa avremmo potuto fare, puntando prima di tutto sulla qualità degli ingredienti ma anche su quel qualcosa di originale utile per attrarre gli investitori con i quali finanziare il nostro sogno". L'idea del giovane avvocato è proprio quella di puntare sull'acqua di mare, idea maturata dopo un confronto con Guglielmo Vuolo, storico pizzaiolo dell'antica scuola napoletana, tra i primi ad aver introdotto questo particolare elemento negli impasti, accorpando naturalmente il sale con l'acqua, due dei quattro principali ingredienti insieme a farina e lievito.

Il motivo principale è per rendere ancora più leggera e digeribile la pizza, oltre ad abbassare il livello di sodio e cloro aumentando invece la componente di altri minerali essenziali per il benessere fisico come calcio, potassio e magnesio. Non per ultimo, si riduce anche la sensazione di sapidità, molto più intensa quando si aggiunge il sale in granuli. Tornato a Londra, Mauro e soci iniziano la ricerca di chi potrebbe fornirgli l'acqua di mare e si imbattono in Steralmar, azienda italiana che la propone per uso alimentare, con sede proprio di fronte alla costa di Bisceglie dove avviene il processo di estrazione e purificazione. Ricevute le prime taniche, danno il via ai test con Marino Bove dell'Associazione Verace Pizza Napoletana col quale finalizzano la ricetta ancora oggi utilizzata nei due ristoranti; quantità dei tre ingredienti e passaggi per la preparazione dei panetti è un segreto che Palomba ci tiene a preservare.



Tre le linee di pizze proposte tutte a base di acqua di mare: le Classiche, tra le quali Marina, Margherita, Salsicce e friarielli, e calzone con prezzi da £11.50 (13,30€) a £18.50 (21,40€); 'O Ver che prevedono l'utilizzo del pomodoro giallo del Vesuvio, limone di Sorrento, fiodiatte e mozzarella affumicata di Agerola, pancetta arrotolata di Ferrara e altri prodotti dop, igp e dei presidi slow food con prezzi tra £15 e £19; le Gourmet con capocollo di Martina Franca, burrata pugliese e altri ingredienti che cambiano in base alla stagionalità, e il costo medio è di £19. Mentre ai fornelli, lo chef Giorgio Scilanga, originario della Calabria, usa l'acqua di mare per rigenerare tutto il pescato fresco e i molluschi, per preparare le bisque, bollire il polpo che viene scottato sulla griglia, per le tartare di tonno rosso del Mediterraneo servite con una spuma di acqua di mare, mela verde e cetriolo e quella di ricciola con mango a fette. La stessa acqua viene incorporata con la farina per l'impasto degli scialatielli fatti a mano serviti con cozze, polpo e pecorino, oppure per i tagliolini con gamberi di Mazara del Vallo e limone.

Acqua di mare anche nella preparazione dei cocktail, come per la rivisitazione del Tommy's Margarita dove, anziché inumidire e mettere il sale sul bordo del bicchiere, la componente sapida viene esaltata direttamente nello shaker. "L'acqua di mare è sicuramente un elemento essenziale del nostro menù - conclude Mauro Palomba - ma rimane fondamentale un gancio per incuriosire il palato internazionale dei clienti londinesi, abituati alle continue novità culinarie che propone la città. Anche perché sono davvero pochi coloro capaci di riconoscere una pizza preparata con acqua e sale o con acqua di mare. La vera fidelizzazione avviene proponendo ingredienti di primissima qualità importanti dai piccoli produttori, in un ambiente che si distacca dal più classico degli stili italiani proposti all'estero: tovaglie a quadri e immagini di Totò e Sophia Loren".

Argomenti Pane e pizza Le storie I piaceri del Gusto

© Riproduzione riservata



Une jeune marque suisse surprend le monde de l'horlogerie avec ses montres mécaniques



Médecins stupéfaits : Nouveau produit amincissant incroyable !



Usa questa invenzione militare per 20 minuti al giorno e guarda il tuo stomaco restringersi



L'Europa punta sull'intermodalità per ridurre il trasporto merci su strada Perché la Cina ha avviato lo scavo di un pozzo profondo 11 km nel cuore della Terra



Perché le case a Dubai sono così economiche? (Guarda)

Dubai Appartamenti | Cerca annunci

IL NETWORK

Fai di Repubblica la tua... TUTTA L'INFORMAZIONE CHE VUOI SITO + QUOTIDIANO IN DIGITALE

13,99€ al mese per 6 mesi ABBONATI ORA

Espandi

TUTTO IL SITO 1€ al mese per 2 mesi ABBONATI

la Repubblica



TUTTO IL SITO 1€ al mese per 2 mesi ABBONATI

la Repubblica

