

Sò Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Pizza dal Professore: Ιταλικές ιστορίες στο Σύνταγμα

Λωρίδες speck, αν και θα σας πρότεινα να τους πείτε να μην προσθέσουν την κρέμα βαλσαμικού που βάζουν συνήθως - πιστεύω ότι τραυματίζει την πληθωρικότητα αυτού του υπεργευστικού ιταλικού τυριού. Να ενημερώσω, επίσης, τους αμετανόητους λάτρεις του γλυκού ότι για αυτούς έχει φτιαχτεί η Fragolina με πραλίνα, κουλί κόκκινων φρούτων, μασκαρπόνε και ζάχαρη άχνη. Όλα τα παραπάνω μπορείτε να τα πάρετε μαζί σας στο γραφείο ή στο σπίτι ή να τα καταναλώσετε επιτόπου, στο πόδι, ακουμπώντας στους πάγκους περιμετρικά όπως κάνουν και στη γειτόνα χώρα. Πίσω από το Pizza dal Professore βρίσκονται οι αεικίνητοι Σπύρος Κέρκυρας, Ηλίας Ανθίδης και Πάτροκλος Κουδούνης.

Pizza dal Professore,
Κολοκοτρώνη 3 (Στοά Μπολάνη),
Σύνταγμα, Τηλ. 211-18.28.508

Δεν το συζητάμε: Ασφαλώς και ξέρετε τι είναι η pizza. Γνωρίζετε όμως τι είναι η scrocchiarella και η pinsa; Η πρώτη είναι μια τραγανή ζύμη που αποτελεί τη βάση για την πίτσα που φτιάχνεται στη Ρώμη και διαφέρει πολύ από την ναπολιτάνικη «συνάδελφό» της και η δεύτερη είναι μια εύπεπτη ζύμη με cruncy εμφάνιση, εξαιρετικά μαλακό εσωτερικό και καταγωγή από την αρχαία Ρώμη (μέχρι και ο Βιργίλιος στην Αινειάδα κάνει σχετική αναφορά σε έναν παρόμοιο τύπο ζυμαριού).

Τη δική του εκδοχή, η οποία παίζει ανάμεσα σε scrocchiarella και pinsa παρουσιάζει ο Νίκος Δημητροκάλης στο Pizza dal Professore, της στοάς



Μπολάνη (ναι, πρόκειται για τον σεφ και ιδιοκτήτη του μαρουσιώτικου Dal Professore, που ειδικεύεται στην ιταλική κουζίνα). Πειραματίστηκε πολύ για να βρει την ιδανική συνταγή, η οποία αποτελείται από τρεις διαφορετικούς τύπους αλευριού. Αυτό που την κάνει τόσο ξεχωριστή είναι το υψηλό ποσοστό υγρασίας, το φυσικό προζύμι και η διπλή ζύμωση, ενώ δε χρειάζεται να πούμε ότι στο τελικό, πεντανόστιμο αποτέλεσμα συμβάλλει φυσικά το μαστόρικο ψήσιμο σε έναν απίστευτο φούρνο. Ψήνεται, μάλιστα, δύο φορές. Την πρώτη αφού την απλώσουν και κατόπιν ξανά για λίγα λεπτά, αφού την αρτύσουν.

Το εκπληκτικό, ελαστικό αυτό ζυμάρι του Pizza dal Professore είναι γεμάτο με «κυψέλες» αέρα εσωτερικά (γεγονός που δίνει την αίσθηση ότι λιώνει στο στόμα) και την ίδια στιγμή ξεροψημένο απέξω. Οι επιλογές στο γαρνίρισμα περιλαμβάνουν συνδυασμούς από ιταλικά Π.Ο.Π. προϊόντα κυρίως. Πέρα από την κλασική Margherita με βασιλικό, σάλτσα ντομάτας και αυθεντική mozzarella δοκιμάστε την Strana με nduja, τσίλι, αντζούγια και βασιλικό, την (So Posh) Carbonara με γνήσιο guanciale παρακαλώ, αυγό και φίνα κρέμα από πεκορίνο, αλλά και την ιδιαίτερη Muffata με gorgonzola και φίνες

