

# Dalla ricerca su lievito e farina

Dichiarata dall'Unesco un patrimonio culturale, la pizza è un'icona d'arte e tradizione italiana nel mondo. A Casa Petra, nel veronese, i titolari hanno fatto del più tipico piatto della nostra cucina, l'argomento della loro passione e della loro ricerca, percorrendo strade nuove e impasti differenti

**S**imbolo della tradizione italiana, la pizza è un'icona che identifica l'arte e la creatività della nostra cucina in un tutto il mondo. Un piatto semplice e geniale che ha dato origine a una leggenda intorno alla sua creazione, a una favola sulla sua preparazione, e a un'esperienza irrinunciabile per chiunque desideri imparare qualcosa di più sull'Italia passando attraverso la stuzzicante via del gusto. E se la pizza è nata a Napoli nel lontano Ottocento, per onorare la regina Margherita di Savoia, a oggi è possibile assaggiarne la ricetta originale in tutta la penisola, e trovarne anche affascinanti varianti locali, pensate per soddisfare le più differenti esigenze del consumatore.

Eppure, per quanto la pizza appartenga ormai all'immaginario comune, l'idea di una scuola che trattasse di farine e lie-



A Casa Petra, figlia minore del Ristorante Settimo Cielo, è possibile trovare una farina artigianale usata per realizzare focacce, pizze tradizionali e panificati, senza glutine o di kamut, senza lievito aggiunto o con impasti speciali come l' "impasto Petra": un impasto realizzato con farina macinata a pietra, lievito madre naturale, olio evo, acqua e sale di trapani "Riserva del Mare".

La sfida del gluten free, invece, nasce da una promessa. «Avevamo assicurato al piccolo Leonardo – racconta la titolare – che nel nostro locale avrebbe potuto mangiare ogni cosa, dalla pasta, alla cotoletta, alle pizze gourmet». Questa rivoluzione ha coinvolto non solo la sensibilità dei proprietari, ma anche la stessa struttura. Nel Settimo Cielo, infatti, il laboratorio che tratta le farine 00 è separato da quello dedito alla lavorazione di impasti senza glutine, proprio

## GLUTEN FREE PER PASSIONE

In Italia la celiachia è molto diffusa, e se fino a qualche anno fa, le cause non erano ancora così chiare, oggi è possibile identificarla con assoluta certezza, contando anche su una campagna di sensibilizzazione volta a non rendere questa malattia un problema.

Il glutine, infatti, è un complesso proteico molto diffuso nella cucina mediterranea, ma intollerabile per chiunque soffra di celiachia. Eppure, se qualche anno fa essere celiaco significava dover rinunciare ad alcuni dei più simbolici piatti della nostra tradizione, attualmente sono sempre più numerosi i ristoratori e i cuochi che si prendono a cuore questo problema. Petra Antolini e suo marito Lorenzo hanno fatto dei loro ristoranti a Pescantina, nel veronese, un luogo dove far sentire ogni cliente celiaco prezioso e ben accetto, a proprio agio davanti un'ampio menù di proposte pensate per ogni tipo di intolleranza. Qui anche chi soffre di celiachia potrà gustare piatti gourmet e persino la pizza, argomento di studio e passione dei due chef.

viti e che fosse in grado di rispondere a una sincera ricerca sulla sua preparazione, è una realtà abbastanza recente. Prima la pizza sembrava un mito da accettare senza porsi domande, e un divieto per chiunque soffrisse di celiachia.

Far convivere il gusto originale a un'attenzione particolare per gli impasti, adatti anche a chi non ha confidenza con il glutine, è la scommessa di Petra e Lorenzo, coppia all'avanguardia sul mondo del cibo, che ha fatto della ricerca di materie prime eccellenti e di nuove idee, un obiettivo non solo professionale.

Situato a Pescantina, in provincia di Verona, il Ristorante Pizzeria Settimo Cielo è il luogo in cui Petra Antolini porta avanti con suo marito Lorenzo una passione per la cucina che nasce già dalla prima infanzia. Quello che contraddistingue la cucina del loro ristorante è una continua ricerca che riguarda sia l'offerta del proprio menù, sia le competenze dei due chef. «M'incuriosiva capire cosa stesse dietro ai lieviti e alle farine –



dichiara Petra Antolini –, per ottenere una consapevolezza capace di rendere unico il nostro lavoro, in un periodo in cui la ricerca in questa direzione non era ancora un terreno tanto battuto».

Dopo aver avviato il suo ristorante e avere così iniziato un percorso che potesse soddisfare la sua curiosità, nel 2016 Petra s'iscrive all'Università della Pizza per «ampliare le mie conoscenze e scoprire cosa si nascondesse dietro un impasto eccellente».

L'Università della Pizza, come anche l'Accademia del Pane, sono progetti nati dal Molino Quaglia, in provincia di Padova, eccellenza italiana in campo dello studio sulla macinazione del grano. Realtà con oltre un secolo di storia e con l'obiettivo di dimostrare come il sapore e l'attenzione ai valori nutrizionali del chicco, possano convivere con le attuali tecnologie, realizzando prodotti biologici e macinati a pietra.

Frutto di questo percorso, Petra Antolini ha aperto anche una pizzeria d'asporto nel centro del paese, un bakery house dove la cura e l'attenzione per i diversi tipi d'impasti, con farine macinate a pietra e l'utilizzo di prodotti di qualità e di stagione, incontrano un luogo informale in cui respirare un'atmosfera distesa all'insegna della buona cucina.



Il Ristorante Settimo Cielo e la bakery house Casa Petra si trovano a Pescantina, in provincia di Verona - [www.pizzeriasettimocielo.net](http://www.pizzeriasettimocielo.net) [www.casapetra.net](http://www.casapetra.net)

per evitare ogni contaminazione, e continuare a coccolare e rispettare le esigenze dei clienti celiaci che potranno contare su un impasto nato da una miscela di farine di mais e riso, acqua, sale, olio d'oliva e lievito madre, preparato in un apposito piano e poi cotto in un forno riservato.

La passione e la ricerca che contraddistinguono Petra e Lorenzo, ha trasformato ben presto il locale in un punto di riferimento per pranzi di lavoro, cenette sfiziose e meeting aziendali. Reinterpretando anche un'altro classico della tradizione italiana, e simbolo della cucina locale, il Panettone. ■ **Andrea Mazzoli**

## DIETRO LA TRADIZIONE

**M'incuriosiva capire cosa stesse dietro ai lieviti e alle farine, per ottenere una consapevolezza capace di rendere unico il nostro lavoro**