Luciano Pignataro WineBlog
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

I RISTORANTI CHE AMI, A CASA TUA. ORDINA ORA deliveroo

le spose di Giò ITALY Scopri la nuova Collezione ATELIER BERGAMO Prenota ora la PROVA

04
MAR
2017

Pizzeria Polichetti a Roccapiemonte e la passione per l'impasto

Condividi | Mi piace 196 | Tweet | G+1 1 | Condividi 1
Letture: 3246

Antonio e Raffaele Polichetti

di Francesca Faratro

La famiglia Polichetti produce pizze per passione, lo fa selezionando sapientemente gli ingredienti utilizzati, dalla farina per gli impasti fino ad arrivare agli elementi che andranno a condire il disco di pasta.

Pizzeria Polichetti, Impasto con farina Oro Fibra Uno

Pizzeria Polichetti, Impasto con farina Moreschina

La loro storia parte qualche tempo fa con il capofamiglia Raffaele che, stanco di affiancare il fratello nel bar di proprietà, decide di ampliare una vecchia sala giochi, creandovi all'interno una vera e propria pizzeria.

E' con la famiglia Polichetti dunque, che l'arte della pizza trova il suo spazio a Roccapiemonte, piccolo centro a 10 km da Salerno; una scelta questa, derivante da un sogno nel cassetto che pian piano ha preso vita passando di padre in figlio.

Con il giovane Antonio, figlio di Raffaele, la pizzeria prende un ulteriore slancio. Terminati gli studi, il primogenito decide di intraprendere la strada della ristorazione frequentando il corso professionale di cuoco presso le scuole del Gambero Rosso di Nola.

Antonio e Raffaele alle prese con la pizza

Il mondo del cibo lo affascina, è per lui una sorta di richiamo naturale del quale non riesce a fare a meno. Spinto da passione ed entusiasmo, si dedica all'attività di famiglia, stavolta però "mettendoci" del suo e mettendo in pratica le varie tecniche apprese durante il periodo di crescita professionale.

Classe '95, Antonio amplia ogni giorno la sua proposta delle pizze, introducendo pizze gourmet e puntando tutto su una buona lievitazione e sulla sapiente scelta delle materie prime.

Il punto di forza dell'attività è proprio la complicità che esiste fra padre e figlio, una sorta di gioco fatto di sguardi ed intese scambiate vicino al forno mentre a mamma Claudia non solo accoglie gli ospiti ma prepara ogni giorno il dolce della casa.

Da Polichetti è la leggerezza e la digeribilità della loro pizza che subito vengono fuori durante il percorso di degustazione, quale che sia lo spicchio scelto.

Protagonista di questo successo è sicuramente la materia prima, a partire dalla farina del Molino Vigevano, adoperata in due impasti diversi: il primo ottenuto con farina "Oro Fibra Uno", con germe di grano vitale macinato a pietra; l'altro con "Moreschina", con fiocchi di germe di grano, cereali e semi.

Entrambi gli impasti vengono fatti lievitare con lievito di birra e pasta madre ai quali segue un periodo di maturazione in frigo che oscilla dalle 60 alle 85 ore circa, fin quando non si otterrà la giusta consistenza per un impasto idratato al 63%, fragrante e che ben esalti i profumi e i gusti degli ingredienti utilizzati per il condimento.

Il menù varia, in base alle stagioni e alla reperibilità dei prodotti, con la valorizzazione delle tipicità campane ed incentrando l'attenzione sui numerosi presidi Slow Food locali.

La pizza dei Polichetti si fa mangiare, che sia bianca o rossa.
Ed ecco le pizze assaggiate:

- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio "Bucce di Pomodoro", mozzarella di bufala ed olio evo.

Pizzeria Polichetti, pomodori del Piennolo e mozzarella di bufala

- Fior di latte, salsiccia a taglio di coltello, cipolla stufata e schiena d'asino.

Pizzeria Polichetti, Salsiccia, cipolla stufata e schiena d'asino

- Melanzana di Rotonda, fior di latte, ricotta e pomodori arrostiti.

Pizzeria Polichetti, Melanzana di Rotonda, ricotta e pomodori arrostiti

- Fior di latte, bottarga di tonno e trombolotto (condimento naturale a base di Trombolotto, un limone antico, unito ai porcini e ad una selezione di spezie).

Pizzeria Polichetti, Trombolotto e bottarga di tonno

- Fior di latte, speck d'oca, cipolla rossa, cipolla ramata e cipolla bianca stufate.

Pizzeria Polichetti, Speck d'oca e cipolle stufate

Pizzeria Polichetti
Via Calvanese, 92
Roccapiemonte (SA)
081 5145756
345 4294113
(Chiuso il lunedì)

Powered by Google
Residenza Gambrinus – Booking.com
La compagna di Carlo Cracco apre un blog:... – lucianopignataro.it
Hotel Angelica – TripAdvisor
Quattro pizzerie imperdibili alla Stazione di Napoli – lucianopignataro.it
Centro Firenze Hotel – trivago.it
Roccapiemonte, Pizzeria Polichetti e il valore della... – lucianopignataro.it
Pontecagnano, Pizzeria Mangiafoglia – lucianopignataro.it
Pizzeria Il figlio del Presidente: Gigi Cacialli – lucianopignataro.it

Le pizzerie | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME* Nome
EMAIL* La tua email
SITO WEB Sito web

COMMENTO
Il tuo messaggio

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <s> <strike> <strong>`

Invia commento

CON BE-FREE FIAT PANDA TUA A 179 EURO AL MESE. NESSUN ANTICIPO BOLLO E ASSICURAZIONE INCLUSI. PUOI RESTITUIRE L'AUTO DOPO 24 MESI RICHIEDI PREVENTIVO LEASYS

Articoli recenti

Scegli un mese

Luciano Pignataro 88 mila "Mi piace" Mi piace questa Pagina Piace a 5 amici

Booking.com Firenze - B&B... Eccellente 9.4 Firenze - Soggi... Favoloso 8.6

Pane Bianco

MySocialRecipe Questa ricetta è mia!

Negativo di spaghetti pomodoro e basilico
Caccavelle ripiene in cocotte
Spaghetti alla Ciccio
Come lo mangia lo chef
C'era una volta... l'Irpinia
Mousse al cavolfiore e cioccolato bianco

Booking.com Firenze - nancy... Favoloso 8.6 Firenze - Resid... Eccellente 9.1

Articoli correlati

Le cinque migliori pizze margherite di Napoli su App per iPhone e iPad
Quattro pizzerie imperdibili alla Stazione di Napoli
Napoli, Pizzeria Fresco
Boscotrecase, Napoli. Pizzeria Lucignolo Bella Vita. La Pizza Nova di Gianfranco Iervolino
Una pizza con la frutta secca? Si può fare e la trovi da Lady Pizza!

garantito igp i giovani promettenti

Ultimi commenti

luca: *Condivido il pensiero di Luciano Pignataro. E' il nucleo più importante del concetto di pizza classica della tradizione napoletana. Ricord...*
Mari: *Più di una volta mi sono chiesta della freschezza e provenienza del pesce dei ristoranti di Marechiaro tra cui cicciotto. Più di una volta da q...*
Alessandro: *L'immensità del Sig. Borghesi è riuscita a creare un luogo dove esiste un'atmosfera unica ed inimitabile. La professionalità indiscussa di Luc...*
Virginia: *pezzo davvero interessante. La foto del signor Borghesi, in camice da lavoro, con l'Iphone, mentre cura roselline e lilium bianchi è da incornic...*
Luciano Pignataro: *Bella domanda, non è facile rispondere. Secondo me la tradizione, la vera essenza della pizza napoletano, è nell'impasto morbido e scioglievole...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi
  Vini francesi
Bollicine
I Grandi Classici
I vini del Mattino
in Abruzzo
in Basilicata
in Calabria
in Campania
  Avellino
  Benevento
  Caserta
  Napoli
  Salerno
in Molise
in Puglia
in Sardegna
in Sicilia
nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Album
Alimentazione corretta
bracerie
Breaking News
Cinema e cibo di Roberto Curti
Città e paesi da mangiare e bere
Cucina cinese
Cucina giapponese
Curiosità
Documento
Eventi da raccontare
Formamentis
Frasi sotto spirito
GARANTITO IGP
Giro di vite
Gli agriturismi più belli
Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud
Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord
Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide
Hamburgerie
I miei prodotti preferiti
I primi piatti
L'olio d'oliva
La cazzata del giorno
La Tavola di Pulcinella
Le pizzerie
Le ricette
Le stanze del gusto
Le torte e i dolci di Claudia Deb
LSDM 2014
LSDM 2015
LSDM 2016
LSDM 2017
Midailaricetta?
Minima gastronomica
News dalle aziende e dagli enti
paninoteche
Pizza nel ruoto
Salotti del gusto
TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato
Verticali e orizzontali
Visti In Tv
Voglia di Birra

FORMA E GUSTO
nutrizionisti

I migliori alleati della nostra dieta
Ceci, fagioli, maracuoccio, le proprietà della Campania
Maracuoccio a rischio estinzione: Slow Food lancia il presidio
La mozzarella. Impossibile farne a meno ma sempre a piccole dosi
Campania a tavola, il tour della salute
Pomodoro fresco e conserve, elisir di giovinezza!

Premio Luigi Veronelli

© 2017 Luciano Pignataro