

Grottaminarda; La "Pinsa" romana in Irpinia ma non è l'alternativa della pizza

Comunicato - 27/01/2017 - Grottaminarda - www.cinquerighe.it

La pinsa romana sbarca in Irpinia. È di Grottaminarda l'unico pinsaiolo della provincia, il primo in Campania a fregiarsi del marchio di qualità OPR (originale pinsa romana). «La pinsa è spesso percepita come un'alternativa alla pizza, anche se in realtà – precisa Giovanni Uva – qualcosa di diverso. Certo, la somiglianza è evidente, ma le fasi dell'impasto, della lievitazione e della lavorazione hanno davvero pochi punti in comune. Il risultato finale è un prodotto leggero e facilmente digeribile, destinato ad andare incontro anche ai gusti dei campani». Primo in Campania (e 14esimo in Italia) ad ottenere il prestigioso riconoscimento che garantisce sulla qualità delle materie prime utilizzate e sulla corretta lavorazione del prodotto, Giovanni Uva è prima di tutto pizzaiolo. Ha 31 anni e lavora in pizzeria da quando ne aveva 16. «La pinsa piace molto anche in Irpinia e, non di rado, è preferita alla pizza. Immaginare un'alternativa all'amata Margherita proprio in Campania è stata una scelta rischiosa, ma sono convinto che ci sia spazio per entrambe». Il nome pinsa deriva dal verbo latino pinsere che vuol dire pigiare, allungare, schiacciare. Il prodotto si presenta infatti in una caratteristica forma ovale allungata. L'impasto combina tre tipologie di farina non raffinate (frumento, riso e soia) che garantiscono alla pinsa croccantezza all'esterno e morbidezza all'interno. Ha una lievitazione lenta e molto più lunga (fino a 150 ore a temperatura controllata) di quella necessaria per la classica pizza. Per la fantasia del pinsaiolo con gli ingredienti fa il resto, andando incontro a tutti i gusti. Il padre riconosciuto della pinsa è Corrado Di Marco, discendente da una antica famiglia di panificatori romani. A lui si è rivolto Giovanni, dopo averla provata per caso a Roma. «Mi ha colpito subito, e così ho deciso di realizzarla in Irpinia. Non è stato semplice, ho fatto diverse prove, non sempre soddisfacenti. Alla fine ho chiamato Di Marco che mi ha invitato ad una demo a Roma e trasferito qualche segreto, a partire dalla farina». Giovanni ha poi deciso di seguire un corso di formazione sulle tecniche di lavorazione che lo ha portato all'iscrizione all'albo nazionale ed all'ottenimento del marchio OPR.

Comunicato - 27/01/2017 - Grottaminarda - www.cinquerighe.it