

— La —
Pizza gourmet
— di un —
Ristorante d'élite

*Al Relais Monaco di Ponzano Veneto lo
chef Dario Divisa ama la pizza*

DI LAURA NASCIMBEN



A LATO
Relais Monaco a
Ponzano Veneto



A LATO
Danio Divisa

Visitando i ristoranti si hanno a volte delle interessanti e piacevoli sorprese, come m'è capitato al Relais Monaco di Ponzano Veneto (Treviso), un signorile albergo con ristorante gourmet, inseriti in una stupenda villa veneta del Settecento, alla quale si arriva passando sotto una lunga pergola di viti. In questa realtà, frequentata da una clientela che arriva da tutto il mondo, il direttore Enrico Mazzocco dedica grande attenzione al ristorante affidato ad un executive chef di grande esperienza e di consolidata bravura, Domenico Longo.

C'è dunque un'ottima cucina, radicata nel territorio e aperta alle novità tecniche suggerite dalla migliore cucina internazionale.

La vera sorpresa è stata l'aver trovato in questo ristorante una pizza biologica rivisitata nella forma e nei sapori, preparata dallo chef Dario Divisa con prodotti d'eccellenza e servita al guéridon su un tagliere di legno e ardesia, quindi tagliata a quadretti e servita ai commensali.

— E come mai una pizza biologica in un raffinato ristorante?

Enrico Mazzocco non ha difficoltà a rispondermi: *“Questa pizza l'abbiamo denominata Il Pan del Monaco e nasce dalla passione per la bontà dei prodotti che la nostra terra sa offrirci tutti i giorni ed è il frutto del lavoro di mani sapienti che negli anni ha portato alla scelta di accurate e selezionate materie prime. La macinazione a tutto corpo del chicco di grano, ad esempio, rende le farine ricche di fibre, proteine e minerali. La farina che noi impieghiamo è una miscela artigianale composta da cinque farine di prima qualità, realizzata con la collaborazione di competenti consulenti per contribuire al raggiungimento di un perfetto equilibrio nutrizionale. Farine, acqua, lievito, sale e olio extravergine di oliva sono mescolati tra loro in adeguate proporzioni, lavorati con tecnica opportuna e lasciati in riposo 72 ore per favorire una naturale e corretta lievitazione, per rendere la sfoglia fragrante, friabile e ipocalorica e, soprattutto, di elevata digeribilità. Le aggiungo che sempre alla ricerca di prodotti di qualità, la nostra lunga e scrupolosa selezione propone in abbinamento sapori forti e decisi provenienti dal Sud, leggeri e delicati prodotti nel Nord Italia.”*

A LATO



La curiosità non era terminata e abbiamo chiesto allo chef-pizzaiolo, l'autore del Pan del Monaco, qualche altra informazione.

Dario Divisa ci ha detto che di questa pizza biologica presenta diverse versioni, ma tutte ispirate agli stessi principi: impasto accuratissimo, alto gusto, massima digeribilità, prodotti di assoluta qualità, attentamente selezionati in un felice incontro fra Sud e Nord Italia.

Ed ecco i Pan del Monaco che Dario prepara e serve al Relais Monaco di Ponzano Veneto:

1 – Pan del Monaco Azzurro: Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano Dop, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano.

2 – Pan del Monaco Arancio: Fior di latte d'Abruzzo, San Marzano, 'nduja calabrese, lardo di Colonnata Igp.

3 – Pan del Monaco Fuxia: Fior di latte d'A., San Marzano, proscritto cotto al forno, carciofi alla romana, ricotta affumicata.

4 – Pan del Monaco Giallo: Fior di latte d'A., San Marzano, ruchetta, lardo di Colonnata, Reggiano Doc, Balsamico di Modena Igp.

5 – Pan del Monaco Blu: Mozzarella di bufala campana, San Marzano, valeriana, noci di Sorrento Igp, pancetta croccante, reggiano Doc, Balsamico di Modena.

6 – Pan del Monaco Rosso: Fior di latte d'A., San Marzano, mortadella Bonfatti, pistacchi di Bronte, scorza di limoni di Sorrento.

7 – Pan del Monaco Verde: Fior di latte d'A., San Marzano, caprino, pomodoro fresco, pinoli e pesto alla genovese.

8 – Pan del Monaco Viola: Fior di latte d'A., San Marzano, brie De Meaux, petto d'oca affumicato, scorza d'arancia di Sicilia.

Ecco dunque una interessante proposta gastronomica che unisce in modo ottimale, equilibrato e godibile alta ristorazione e pizzeria, a ulteriore dimostrazione che la pizza può entrare dignitosamente anche nei ristoranti più importanti, accolta con piacere dai commensali.