

# IVG

## All'Osteria del Buon Gusto di Finale Ligure la specialità è la pizza in pala alla romana

di **Pubbliredazionale**

06 Giugno 2017 - 8:30



**Finale Ligure.** Un prodotto di qualità, preparato attraverso una lavorazione complessa e curata, ma soprattutto estremamente leggero e salutare. Tutto questo (e molto di più) è la pizza in pala alla romana che oggi si può gustare anche a Finale Ligure, all'Osteria del buon gusto in lungomare Migliorini.

Il locale è stato aperto a luglio dello scorso anno da Flora e Timi, i titolari de "Il sogno", noto ristorante nel cuore di Finale, con l'idea di proporre una cucina semplice e genuina di terra e mare. Qualche mese fa nella testa di Timi però è balzata l'idea di aprirsi al mondo della pizza, ma con la volontà di uscire dagli schemi tradizionali per proporre qualcosa di nuovo e diverso.

L'occasione per trovare la strada giusta è stato un corso professionale in Veneto: "Mi si è aperto un mondo - rivela Timi - Ho imparato moltissime cose che prima ignoravo, dalle farine macinate a pietra fondamentali per una buona riuscita all'alta idratazione, dal lievito

madre alla maturazione in cella ad una temperatura bassa. E soprattutto ho scoperto proprio la pizza in pala alla romana, che prima non avevo mai avuto modo di mangiare, e ho capito che era il prodotto sul quale dovevamo puntare”.



La pizza in pala alla romana, infatti, è diversa da quelle “tradizionali”: “Prima di tutto è fatta con una selezione di farine di grani scelti macinate a pietra (di tipo due) con germe di grano vivo importante per una buona digestione. Si tratta di prodotti di altissima qualità a scadenza breve perché durano circa tre mesi” spiega il titolare dell’Osteria del buon gusto.

Altra particolarità della pizza in pala alla romana è la preparazione dell’impasto che richiede tempi di lavorazione più lunghi del normale: “Si parte da un pre-impasto 24 ore prima (impasto indiretto). Questo impasto riposa (matura) un giorno in cella a 4 gradi, dove avviene una lentissima lievitazione dato la bassissima temperatura, ma in questo lasso di tempo avviene la scissione degli enzimi che sono i principali fattori di una cattiva digestione. Dopo appunto un giorno di riposo si realizza l’impasto definitivo (il rinfresco) partendo da quello fatto 24 ore prima”.



“Altro fattore della diversità - prosegue Timi - è l’alta idratazione (80%, mentre per quella normale si va dai 55 al 60%). L’impasto viene bagnato con tantissima acqua: per ogni chilo di farina ne usiamo appunto 800 millilitri. Ovviamente più acqua si utilizza (fattore importantissimo per una pizza leggera, ipocalorica oltre che croccante) e più l’impasto diventa morbido come una pastella (altra difficoltà nel lavorare questa pizza): per questo chiudere le ‘pagnotte’ è molto più difficile e richiede tempo, infatti all’Osteria non riusciamo a sfornare più di 60-70 pizze al giorno”.

Infine, tra le altre caratteristiche che rendono questa pizza molto salutare c’è l’uso del lievito madre e dell’olio extravergine di oliva, oltre che di materie di prima qualità anche per le farciture.

Per ora all’Osteria del buon gusto si possono gustare pizze in pala “classiche”, con gli ingredienti tipici ma selezionati di una pizza tradizionale, ma Timi ed il suo staff più avanti promettono di inserire altre pizze “gourmet” con farciture diverse.