

Le quattro pizzerie che hanno cambiato la storia della pizza al taglio a Cagliari

Quattro storie differenti, diverse per dimensioni, ambienti e persone ma accomunate da un triplo filo conduttore: dai loro forni escono prodotti di alta qualità, frutto di attente lievitazioni e cotture accurate.

Di **Marco Colognese** - 22 agosto 2020



Le Pizzerie

Quattro storie differenti, diverse per dimensioni, ambienti e persone ma accomunate da un triplo filo conduttore: dai loro forni escono prodotti di alta qualità, quei prodotti sono tutti frutto di attente lievitazioni e cotture accurate e si svolgono tutte a **Cagliari**. A dire la verità un altro legame tra loro è evidente, perché le pizze d'asporto e i pani che offrono sono le migliori che abbiamo trovato in questa bellissima città sarda che sotto il profilo gastronomico è sempre più vivace e interessante.

Annuncio pubblicitario

Madriga

Madriga si trova in una zona molto suggestiva del centro storico nella città vecchia, lungo la salita che porta al quartiere Castello, tra la porta dell'Elefante e il Bastione di Saint Remy in un palazzo del cinquecento. Qui Carlo Defraia, poco più che trentenne, ci racconta della sua avventura che è approdata a pizzeria e panificazione attraverso varie esperienze da cuoco, tra le quali quella con Roberto Petza a Casa Puddu e poi da un panettiere di rango come Davide Longoni a Milano e ancora da quel gran personaggio di Gabriele Bonci a Roma.



“Madriga proviene da *sa madriga*, uno dei modi per definire lievito madre in lingua sarda, ed è un progetto che nasce dall’unione di due percorsi, da cuoco e panificatore. “Ora stiamo diventando un panificio, scelta già presa perché con quello che è accaduto avremmo potuto mettere a sedere pochissime persone e lo spazio era già piccolo. Un passaggio necessario, ma la panificazione, sebbene ci fosse già un po’ di pane in linea, mi mancava molto.



Annuncio pubblicitario

Così Madriga si sta trasformando, rimarranno naturalmente un po' di pizze, anche con il nuovo formato al tegamino perché a noi piace sperimentare". Tutto sempre sulla base di lievito madre, lievitazioni lunghe e farine non raffinate: "Sui pani ci sarà un tema che ho appreso negli anni, legato alla cultura sarda dei grandi formati. Daremo la priorità ai grani sardi che raccontano il nostro territorio e avremo una scelta di quattro o cinque varietà perché conviene avere poche cose e seguirle al meglio".



E le cotture? “Sono due mondi differenti, da gestire. La temperatura per le pizze in teglia è decisamente più alta, anche se non si arriva ai livelli di calore della tonda. Il pane invece cuoce *in caduta*, con la temperatura che si abbassa gradualmente. Ci serviva un forno che fosse stabile: abbiamo un Moretti Forni Serie S che nasce per la pizza ma è molto adattabile e funziona bene anche per il pane. Stabilità e uniformità di cottura sono caratteristiche fondamentali.



Annuncio pubblicitario

In questo forno non abbiamo perdite di temperatura in platea che per la pizza sarebbero un grosso problema. Di fatto la regola è questa: si può risparmiare su tutto ma non su forno e impastatrice!". Se parliamo di impasti e ingredienti per la pizza, Defraia privilegia prodotti di questo magnifico territorio, così come sardi tendono a essere i grani: "per esempio un Senatore Cappelli lavorato con semola integrale e bianca e un'aggiunta di grano cotto; la tecnica è quella della pastiera, con ammollo di cinque giorni e doppia cottura: ha un profumo buonissimo, sta piacendo molto.



Un altro pane che mi piace tanto arriva da un'usanza dei periodi di carestia, quando si faceva il pane con il grano duro spezzato con il mais. Questo non faceva parte della nostra cucina, ma era una necessità quando il grano scarseggiava, così ne ho letto e ho reinterpretato e aggiungo polenta di mais al Senatore Cappelli. È notevole, conserva una grande umidità all'interno e dura tantissimo, anche più di una settimana se conservato correttamente.”

PBread Natural Bakery

Nasce da un cambiamento radicale di vita in quello che prima era stato un magazzino per il sale e poi deposito di farine. Si tratta di PBread Natural Bakery e della conversione di Stefano Pibi, ex ingegnere e manager che a due passi dal Molo Ichnusa ha creato un locale ampio e moderno scegliendo di svoltare a cinquant'anni.

Annuncio pubblicitario



“Fin da ragazzino ero appassionato di gastronomia, una passione che curavo come hobby dedicando la mia abilità a parenti e amici. L’unica cosa della quale cui non mi occupavo davvero era la panificazione, ovvero l’arte bianca. Nel 2013 per sopperire a questo mio gap e al fatto che non trovassi prodotti di livello, ho iniziato a interessarmene: sai che ti dico? Il pane me lo faccio io. Così ho iniziato quasi per gioco ma ho lavorato seriamente col lievito madre che è veramente una scienza interessantissima. In questo modo ho scoperto che c’era tanto da studiare e imparare e tantissime possibilità di espressione.



Annuncio pubblicitario

Dopo anni da autodidatta cui sono seguiti anche diversi corsi ho capito che forse era il momento di cambiare vita per iniziare a fare quello che in questo momento mi piace di più in assoluto. Noi qui partiamo dalle colazioni (memorabili i croissant sfogliati, tra le altre delizie, n.d.r.) e arriviamo a sera, apriamo alle sette e chiudiamo a mezzanotte. Obiettivo è riportare il pane, il lievitato, al centro della tavola in un periodo in cui c'è una demonizzazione per glutine, zucchero e farine. Serve riprendere in mano questo prodotto e riportarlo nella sua giusta dimensione. Ma arte bianca non è solo pane, è anche tutta la pasticceria da colazione e da forno e sono anche grandi lievitati come i panettoni, le focacce e anche le pizze.



“E accanto a queste leccornie Stefano Pibi ha voluto mettere prodotti eccellenti perché: “non c’è pane senza companatico”. Ecco quindi una grande cantina con ottimi vini e birre artigianali e una ricerca profonda sulle materie prime. Da assaggiare la fragrante pizza in pala alla romana, la squisita pizzetta sfoglia alla cagliaritana oppure ancora *Oro di Sardegna*, un panino davvero goloso con pane tondo, fettine di bottarga di muggine sardo e stimmi di zafferano di Sardegna DOP.

Federico Nansen

Stefania e Maurizio Loi sono due personaggi sui generis, lo si capisce subito appena entrati nella loro pizzeria Federico Nansen. Maurizio racconta: “L’abbiamo chiamata così perché in via Nansen ci abbiamo abitato a Roma e lui era stato un esploratore, scienziato e politico norvegese, ma soprattutto premio Nobel per la pace nel 1922 per la sua attività come alto commissario per i rifugiati”.



Perché questa coppia non è soltanto titolare di un ottimo locale in centro a Cagliari, ma è anche molto attiva nel contribuire alla causa palestinese. “Tramite una ONG siamo riusciti a entrare nella Striscia di Gaza e abbiamo legato il nostro lavoro a questa esperienza. Abbiamo portato laggiù le nostre pizze e le abbiamo cucinate nel porto di Gaza, con un grande coinvolgimento della popolazione. Un'altra volta siamo tornati lì con la cucina sarda. Abbiamo voluto dare il nostro contributo, perché il cibo unisce.



Non è fanatismo il nostro, perché lottiamo per i diritti umani. Prima di parlare però bisogna conoscere, perciò abbiamo scelto di andar lì fisicamente a vedere per capire.” Maurizio era

come lui si definisce “un mezzo chef”, avendo lavorato in cucina tra Milano, Roma, Bologna e Porto Cervo. “E se conosci la cucina riesci a strutturare meglio gli ingredienti sulla pizza. Io non seguo le mode, voglio solo fare qualità”. E, continua Stefania: “Siamo qui da vent’anni e siamo stati i primi a fare la pizza con le patate in tempi non sospetti quando tutti erano quasi schifati. E poi quella con stracchino e mortadella: io sono figlia di pizzaioli e posso dire che è buonissima.



Dobbiamo accontentare palati molto diversi tra loro e adesso per esempio stiamo facendo la pizza con l'hummus che prepariamo noi con i ceci freschi e la tahina (pasta di sesamo). Perché

devi evolverti e non puoi presentarti con la margherita soltanto, per quanto buonissima.” Naturalmente sono presenti anche i prodotti sardi come il casizolu di San Lussurgiu e altre bontà autoctone. “Nell’impasto uso lievito secco, sto molto attento alla maturazione della pasta che avviene in frigo per un paio di giorni. Quando una cosa la fai bene, basta poco, però bisogna essere creativi e avere personalità e far sapere chi sei.” E sicuramente qui, a loro, riesce alla perfezione.

Porta

È una storia che ha più di cent’anni quella del Panificio Porta, un’azienda che prese vita a Gonnosfadiga nel 1918 quando nonna Chiara creò la sua pasta madre. Il paese, ai piedi del Monte Linas, è noto in tutta l’isola tanto per la sua grande biodiversità ambientale quanto per la produzione di pane e olio eccellenti. Quattro generazioni e molti punti vendita dopo, i Porta producono pane, dolci, pasta e offrono servizi che vanno dal laboratorio didattico al catering, tutto sempre all’insegna dell’alta qualità.



“Benvenuti al panificio spettacolare”, recita il claim che compare sopra le forme di pane del negozio di Cagliari che abbiamo visitato. Come racconta Riccardo Porta: “Vogliamo far vedere

oltre alla bellezza del prodotto finito anche le fasi di lavorazione, quindi dalla strada si intravede il nostro lavoro. Siamo aperti dalle sei del mattino fino a mezzanotte, stiamo sviluppando ancora meglio la cena e a pranzo offriamo la pizza in teglia in degustazione con vino o birra artigianale e qualche piatto del giorno, panini all'olio particolari e hamburger”.



E poi c'è il *pane della domenica*, disponibile solo quel giorno, a lievitazione naturale di semola di grano duro Khorasan, coltivato in Sardegna e macinato a pietra dalla Cooperativa Sardo Sole. “Un pane moderno, con radici ben salde nella nostra storia e nel nostro territorio, nato per celebrare l'arte bianca e la bellezza della condivisione e del mangiar bene nel pranzo più importante della settimana”.



Due pizze da assaggiare? Di croccante fragranza e caratterizzate da sardità certificata, sicuramente la “Culurgiones Bianca” con patate, pecorino, menta e pomodorino al forno e la

“Campidanese Rossa” con sugo alla campidanese a base di pomodoro, zafferano, salsiccia, pecorino e basilico.

Potrebbe interessarti anche



SPONSOR

I montascale potrebbero essere di moda, nel 2019! - Guarda gli annunci oggi stesso!

[Stair Lift | Search ads](#)



E' in Sardegna il resort più sicuro del mondo: il Forte Village è completamente Covid Free...



SPONSOR

Basta rimorchiare! Prova gli affidabili siti d'incontri di Top5

[Top 5 Dating Sites](#)



SPONSOR

4 Ristoranti: quanto c'è di vero nel programma di Borghese?

[cucinainmente.com](#)



vodafone

SPONSOR

Passa a FIBRA a 27,90€ e ricevi un BUONO SPESA di 100€.

[Esclusiva Vodafone](#)



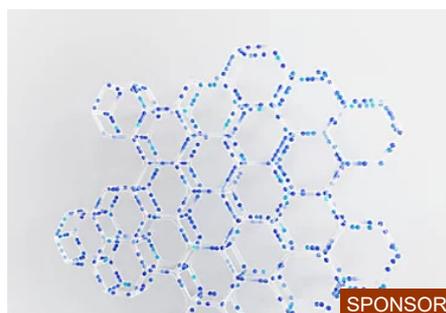
SPONSOR

Rinfresca come un condizionatore, ma costa pochissimo

[FreezAir](#)



Come preparare i ravioli capresi a 2 stelle Michelin di Gennaro Esposito



SPONSOR

Quale cloud ha ricevuto la valutazione migliore? Leggi lo studio

[IBM](#)



Il ristorante più all'avanguardia del Sud: sperimentazione, dark kitchen, speakeasy omakase...

Raccomandato da [Outbrain](#) |▶