

Pizza d'amare: grande successo per le pizze di Francesco Pastore con le farciture di Raffaele Licinio



Oggi vi racconto di una delle più belle serate trascorse nell'ultimo periodo. Sono proprio orgogliosa di aver partecipato. Mi riferisco a "Pizza d'amare", l'evento svoltosi il 22 maggio scorso presso la pizzeria "La Pergola" in Scafati. Francesco Pastore, pizzaiolo residente, ha ospitato Raffaele Licinio, chef patron di "Li.Ra. Restaurant" in Pompei.



Quattro mani unite per realizzare un percorso gastronomico eccezionale, potenziato ulteriormente dai vini dell'Azienda Agricola Rossella Cicalese di Eboli.



Da sx: Francesco Pastore e Raffaele Licinio

Francesco e Raffaele, il pizzaiolo e il cuoco, due facce della stessa medaglia, la gioventù operosa attaccata alle radici che sceglie di lottare in patria per innalzare i propri territori. Gli impasti dell'uno uniti alla cultura dei prodotti di mare dell'altro hanno incantato tutti.



Non si sono risparmiati in nulla. Olimpia, la regina della sala, accoglie sempre gli ospiti con il sorriso e presenta dettagliatamente ogni pietanza.



Ad aprire la sfilata, le frittelle al nero di seppia su crema di piselli seguite da croché di patate su baccalà mantecato, arancino alla pescatore, alici ripiene.



Equilibrate e gustose le farciture scelte per il tris di pizze: mozzarella, asparagi, prosciutto di salmone e stracciata;



mozzarella, friggitelli al pomodoro del piennolo e polpo fritto;



provola, puttanesca di tonno, polvere di olive e dressing al

basilico.



Un tuffo nel passato con il predessert a sorpresa: il biscotto di Castellammare dell'Azienda Ricciardi da intingere nell'acqua della Madonna.



Dulcis in fundo, la pizza fritta al cacao con mousse ricotta e pistacchio.



Sono le serate di questo tipo che imprimono energia a chi, contro tutto e tutti, ha sempre alimentato la propria visione del mondo dedicato al rilancio delle realtà locali. Finché ci sarà anche un solo giovane che decide di impegnarsi per svolgere la sua piccola rivoluzione, le speranze continueranno a essere alimentate.

La famiglia Pastore è un esempio di perseveranza e abnegazione al lavoro; Raffaele Licinio è ambasciatore della cucina di mare di alta qualità in un luogo, Pompei, molto spesso più conosciuto per menu turistici a basso costo per attrarre turisti di passaggio. Bisogna avere coraggio. Solo così si potrà avviare il cambiamento.

Ad maiora!

Ph credit: Pietro Paolo Ruocco