

ACQUA e FARINA

Rosaria Giannattasia

CARTELLA STAMPA

GALLERIA FOTOGRAFICA

www.fotocru.it/acqua-e-farina

ROSARIO GIANNATTASIO

Rosario Giannattasio, nasce a Battipaglia (SA) il primo gennaio del 1987.

Arriva a Vicenza nel 2001, portando con sé i sapori, le tradizioni e l'esperienza maturata nella sua terra d'origine.

Cresciuto nel ristorante-pizzeria dello zio, fin da piccolo è affascinato dal pizzaiolo del locale con il quale trascorre molto tempo. Una persona capace di trasformare ingredienti semplici come l'acqua e la farina, in un piatto saporito, amato da tutti, che rende celebre l'Italia in tutto il mondo. Ad appassionare Rosario, in particolare, è la maestria dei pizzaioli che si cimentano nella pizza acrobatica, che da bambino provava ad imitare usando al posto della pasta un asciugamano ripiegato, giocando con i suoi amici. Tra questi, il suo migliore amico, Biagio Mansi, discendente da una famiglia di pizzaioli, che l'anno scorso ha vinto il Campionato mondiale della pizza nella categoria pizza napoletana STG.

Dopo il trasferimento in Veneto, Rosario inizia a mettere letteralmente le mani in pasta, lavorando gratis come pizzaiolo per imparare durante la settimana e come cameriere nei fine settimana per mantenersi. Frequenta i corsi di alcuni dei più grandi professionisti del settore, come il maestro panificatore Piergiorgio Giorilli, Simone Padoan, della pizzeria I Tigli, Renato Bosco di Saporè e del consulente Marco Lungo, specializzato nel settore della ristorazione, in particolare in quello della pizza.

Tra tecnica e passione, fattori che lo spingono alla continua ricerca di un prodotto leggero, gustoso e apprezzato, cerca di apprendere il più possibile dai suoi insegnanti: dall'attenta ricerca degli ingredienti ottimali, allo studio dei processi di fermentazione e idratazione dell'impasto capaci di rendere la pizza delicata e digeribile, ma anche saporita.

LA PIZZA E L'IMPASTO #SOFFIODIGRANO

L'arte della preparazione dell'impasto è alla base dell'abilità di ogni pizzaiolo e Rosario si concentra fin da subito su una particolare tipologia: quella

dell'impasto morbido, idratato e lungamente maturato. Un tipo di impasto che lo lega alla sua infanzia salernitana.

Maestro di questa tecnica è Renato Bosco, con la pizza in teglia. Rosario rimane colpito dalle sue creazioni e fin da subito cerca di studiarle, capirle e ricrearle, concentrandosi sull'idratazione, che rende l'impasto leggero come una nuvola.

Nei primi tempi Rosario si concentra su un impasto diretto ad alta idratazione e lenta lievitazione, proponendo nella sua pizzeria sei differenti tipi di impasto, abbinati a vari condimenti di cucina e all'utilizzo di diverse tecniche di cottura.

Ma Rosario non è soddisfatto e, dopo tante prove, nasce finalmente *#SoffiodiGrano*. Questo impasto è frutto della lunga e costante ricerca di Rosario nell'individuare gli ingredienti migliori e le affinate tecniche di preparazione, per renderlo leggero al morso e facilmente digeribile. Un impasto che raggiunge un'idratazione del 75-80%, rispetto alla media in città del 58-60%.

L'impasto è realizzato con farine di tipo 1 con germe di grano, partendo da una biga di 24 ore e da un successivo reimpasto cui segue una fase di lievitazione di 36-48 ore, grazie al quale diventa molto più leggero e valorizza i sapori e i profumi rustici delle pizze proposte.

Il risultato è una pizza dal cornicione alto, molto alveolato. Un prodotto delicato e allo stesso tempo gustoso, che rispecchia la semplicità e il carattere della pizzeria Acqua & Farina.

ACQUA&FARINA

La clientela della prima pizzeria d'asporto di Rosario, *Ai Ferrovieri*, aperta nel 2010, apprezza fin da subito la differenza e unicità del suo impasto rispetto alle pizzerie locali, in termini di digeribilità e leggerezza.

Nel frattempo la sua tecnica si affina grazie ai molti corsi che continua a frequentare per comprendere a fondo una materia "viva" come l'impasto, guidato da un' inguaribile curiosità e dalla voglia continua di migliorarsi.

Nel 2014 apre il suo secondo locale *Aqua e Farina*, dove prepara pizza in teglia da asporto. Nel 2015 aggiunge 20 posti a sedere nel locale e si dedica alla preparazione di pizze Gourmet, ispirate dalla partecipazione ai corsi di Renato Bosco. Nel 2017 la svolta che lo porta a dedicarsi alla pizza delle sue origini, la pizza napoletana.

Nel 2018 Rosario amplia ancora il locale *Acqua&Farina*: un bel forno a vista e 42 posti a sedere, compreso un social table, attorno al quale riunirsi per gustare in compagnia una buona pizza.

Da *Acqua&Farina* la fa da padrone l'impasto *#SoffiodiGrano*, a cui Rosario aggiunge materie prime della migliore qualità. Il risultato è una selezione di pizze che nascono dalla sua creatività e che aggiorna costantemente.

Acqua & Farina non è solo una pizzeria, ma un punto di incontro, un locale giovane e dinamico della città di Vicenza, dove trascorrere il momento del pranzo e della cena in compagnia.

L'atmosfera che si respira tra i tavoli è proprio come la pizza di Rosario: semplice, ma gustosa e sempre nuova.