



“

El secreto para que la masa madre sea perfecta es el tiempo que dedicas a hacerla

fibra y muy poca cantidad de masa madre. El amasado es todavía más lento, suave y con fermentaciones largas», describe Xavier Sistaré. Después, con la misma paciencia y cariño, se hornea el pan.

El patrimonio de la pizza

Así como la masa madre aporta sabor al pan, mejora su conservación y facilita su digestión, en la elaboración de las pizzas también es todo un arte. La pizza napolitana ostenta la categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2017.

«El secreto para que la masa madre sea perfecta es el tiempo que dedicas a hacerla. Nosotros la mantenemos un mínimo de 48 horas a base de harina de fuerza y un 60%-70% de hidratación», explica Roberto Abbiate, de la pizzería Lo Zio de Tarragona.

El amasado es otro momento crucial. «Trabajamos manualmente porque así controlamos la energía corporal y la temperatura que ejercemos sobre la masa. Amasamos desde el centro hasta el exterior para obtener una masa fina con un borde grueso; de lo contrario, con el rodillo aplastaríamos la malla glutinosa y perderíamos elasticidad», detalla.

La perfección no existe, reconoce, pero no deja de intentarlo. «Siguiendo todos estos pasos, conseguimos una pizza crujiente y suave, que se deshace en la boca. Lo más importante: si sobra, al día siguiente puedes comerla sin calentarla», añade el pizzero.

«Para elaborar nuestras pizzas utilizamos levadura Criscito, un fermento natural que mantenemos vivo con harina y agua», detalla Maurizio Tarricone, de la Pizzería Tarricone, la tradición de la verdadera pizza italiana.

El tiempo también es oro. «Utilizamos una amasadora que gira muy lentamente, así no calentamos la masa. Transcurridos quince minutos, la sacamos y la dejamos reposar cubierta con un paño húmedo para que se relaje», añade.

Siguiendo la tradición familiar, elaboran la pizza a ruota di carro (a rueda de carro). A simple vista se distingue por su tamaño, más grande de lo normal. Tarricone puede presumir de haber aprendido de Gino Sorbillo, descendiente de una de las familias de pizzeros más antiguas de Nápoles y embajador de la pizza italiana por todo el mundo.

IMPRESCINDIBLE: UN FRASCO DE VIDRIO HERMÉTICO



«El recipiente para elaborar la masa madre, debe ser hermético, suficientemente grande y más alto que ancho para que la mezcla pueda crecer y expandirse. Sirve reutilizar un tarro de mermelada con capacidad de al menos 300 ml», recomienda Xavier Sistaré.

COMER: ESCOLA D'HOTELERIA DE CAMBRILS



«La comida que preparan los alumnos en el Aula Restaurant Pedagògic transmite el valor de los productos de proximidad, además de ser ejemplo de futuro», dice Sistaré.

UN POSTRE: PAN, ACEITE Y CHOCOLATE



«Una rebanada de pan artesano con aceite de oliva virgen extra de la DOP Siurana y un buen chocolate... no tiene precio. Con estos tres ingredientes el abanico de posibilidades es muy amplio, como coca de forner regada incluso con vermut», recomienda Sistaré.

BEBER HOY

RIOJA & ROLL

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Cuando se piensa en Rioja, lo primero que probablemente viene a la mente es una copa de vino tinto, añejado en barricas de roble, con una etiqueta que evoca tradición y clase. Hoy traigo algo diferente, algo que desafía ese estereotipo y abre un nuevo camino en el mundo del vino de La Rioja. ¡Bienvenidos a Rioja & Roll!

¿Qué es Rioja & Roll? No es un término que haya inventado yo, sino un grupo de pequeños viticultores con una visión clara. Sus vinos son puro 'rock&roll' en el sentido más auténtico: libres, atrevidos, con ideales firmes. Capturan y expresan la esencia del viñedo, del suelo y de la uva, creando vinos que despiertan emociones intensas.

No son los clásicos y típicos Riojas genéricos. Buscan dar un giro al estilo tradicional de la región, reivindicando una nueva forma de entender el viñedo riojano. Con pequeñas producciones donde prima la calidad sobre la cantidad, aplican prácticas ecológicas y de mínima intervención, logrando que cada botella refleje la conexión profunda con el viñedo y la auténtica esencia del terroir. Forman parte de esta banda, productores como los hermanos Artuke, Bárbara Palacios (Barbarot), Tom Puyaubert (Bodegas Exopto), Roberto Oliván (Tentenublo Wines), Olivier Rivière, Sandra Bravo (Sierra de Toloño), entre otros.

Exopto 2021, Bodegas Exopto
Graciano, Tempranillo, Garnacha
DOCa Rioja
Temperatura de servicio: 14°C
Precio: 27€
Te gustará si... aún se te eriza la piel con el riff final de "Stairway to Heaven" de Led Zeppelin

2021 redefinen lo que significa beber un Rioja. Desde el primer sorbo, sorprende su equilibrio. Un coupage de Graciano, Tempranillo y Garnacha perfectamente orquestado. No pierde la esencia de Rioja, pero se siente fresco y moderno. Elaborado por Tom Puyaubert con uvas de dos pequeños viñedos: uno con cepas de 30 años en Alfaro, Rioja Baja (ahora denominada Rioja Oriental) y el otro con cepas de 80 años en Ábalos (Rioja Alta). Con clima, suelos y variedades diferentes pero con predominio de la variedad Graciano y toda su complejidad. Vendimia manual, vinificación a baja temperatura y crianza de 18 meses en barricas usadas de roble francés de 600 y 225L. Porque no hablamos de romper con las barricas de roble, sino de hacer con ellas algo más suave que permita que la fruta y el terroir brillen más que la madera. Ha merecido 94 puntos Parker, no digo más.

Dato Curioso: La Rioja fue pionera en España en adoptar barricas de roble francés para la crianza de vinos.

Fue en el siglo XIX, influenciada por los enólogos franceses tras la crisis de la filoxera en Burdeos. Precisamente, Tom Puyaubert es de origen bordelés y llegó a Rioja en los 2000 como comercial de una tonelería francesa. Se enamoró de esta región y en 2003 decidió dar el salto al mundo del vino y crear Bodegas Exopto, término que viene del latín y significa "desear fuertemente, esperar con mucha ilusión".

