Paisà, non la solita pizza

Autore : Pietro Riccio

Data : 10 Giugno 2021

A via Chiaia 38, Napoli, un connubio di tradizione e innovazione

Che Napoli sia, fra le altre cose, la capitale della pizza è risaputo, nonostante tante altre città al mondo rivendichino ogni tanto questo primato o addirittura si vantino di averla inventata.

Proclami a parte, pizzerie e pizzetterie si trovano ad ogni passo, anche in provincia.

Spesso però, si tratta di un prodotto standardizzato o comunque che segue la tradizione senza discostarsene. Certo, il livello medio è alto, ma capita anche che la ripetitività sfoci in un appiattimento, a meno di offrire l'eccellenza.

In generale, si può ricevere l'impressione di avere un risultato anonimo, '*plastificato*'.

Alcuni ristoratori, invece, garantiscono un prodotto che, per una serie di motivi, si discosta dal già visto e già mangiato.

È il caso di Paisà, un locale centrale ed accogliente, che si trova a via Chiaia 38 a Napoli, che già nel presentarsi come *forno contadino* fornisce un primo biglietto da visita.

Scopriamo, infatti, che tutte le verdure utilizzate sono rigorosamente di stagione e provengono dal loro orto.

Ma ad attirare, oltre al profumo, è una vetrina invitante, un'esplosione di colori, per la quale il primo piacere è quello di scoprire gli ingredienti usati.

Veniamo accolti dalla gentilissima e simpaticissima Carmen, con Giorgia che fa capolino dal retro, ma a dare il benvenuto possono essere anche Mirko, Eska o la *chef* Angela Sorrentino.

Oltre ad un *menu Tradizione*, che comprende le classiche Margherita, Ortolana, Salsiccia e Friarielli, Marinara e Napoletana, ne troviamo un altro *Innovazione*, che opta per ingredienti e farine meno 'convenzionali'. Accanto al lievito madre e farine 00, infatti, sono utilizzati impasti a base di curcuma, di semi di chia, cereali o integrali, che consentono anche di conciliare il gusto con la linea e la leggerezza.

La tentazione di provare tutto è forte, la scelta è vasta ed invitante.

Quella che ci attira di più al primo colpo è la Genovese. La troviamo semplicemente strepitosa.

La cura per la qualità delle materie prime si conferma anche per gli ingredienti diversi da quelli autoprodotti.

Come è evidente l'attenzione al dettaglio, dalla lievitazione alla guarnizione.

Ma sono impareggiabili anche quella con scarole, olive nere e noci, o con crema di cavoli e mandorle, con crema di patate.

La pizza non è l'unica specialità di Paisà, è possibile gustare anche degli eccellenti crocchè. Anche in questo caso, oltre a quello classico, ce ne sono alcuni assolutamente originali. Il primo che mangiamo ha la panatura con pistacchio. Carmen ce ne offre altri due, uno con salsiccia e friarielli e l'altro con mandorle nell'infarinatura. Buonissimi anche questi.

Il tutto annaffiato da una buona birra fredda.

La tentazione sarebbe quella di altri assaggi, ma non vogliamo esagerare.

Ci ripromettiamo, però, di tornare quanto prima per gustare qualche altra meraviglia di Paisà

UN CROCCHÈ
SPECIALE!
PAISÀ
forno contadino