

Γαστρονομία

Ενας Ιταλός με... μπόλικη Ελλάδα ήρθε στην Πυλαία

Από την
Ελένη Σκάρπου

dimokratia@dimokratianews.gr

Είναι ο χώρος που θα μας μιλήσει σίγουρα στο ιταλικό φαγητό, αλλά ας μην ξεχνάμε ότι η Ιταλία αποτελεί κομμάτι της Μεσογείου και πως οι συνταγές μας, οι γεύσεις μας και τα προϊόντα μας συναντώνται συχνά στην κουζίνα της. Το Da Leonardo μάς φέρνει κοντά στο ιταλικό γαστρονομικό ταμπεραμέντο, χωρίς όμως να ξεχνά τα παραδοσιακά highlights της ελληνικής μάνας γης. Το πρώτο εστιατόριο άνοιξε στο Πολύχρονο της Χαλκιδικής πριν από αρκετά χρόνια, με οικοδεσπότη και αρχηγό τον Ιταλό σεφ Leonardo Frascaria, από τον οποίο πήρε το όνομά του.

Το 2008 περάσε στα χέρια του Αλέξανδρου Πεταλίδη και παραμένει ανοιχτό τους καλοκαιρινούς μήνες. Τον υπόλοιπο χρόνο συναντάμε το Da Leonardo στη Θεσσαλονίκη.

«Το 2013 αποφάσισα ότι έπρεπε να ανοίξω ένα αντίστοιχο μαγαζί και στη Θεσσαλονίκη. Ο χώρος βρέθηκε στην Πυλαία, όπου στις 14 Φεβρουαρίου ανοίξαμε τις πόρτες μας. Η ημερομηνία ήταν μάλλον σημαντική, γιατί ο κόσμος μάς έχει αγαπήσει πολύ από την πρώτη ημέρα. Προσπαθούμε συνεχώς να ανανεώνουμε τις γεύσεις και τα πιάτα, και να γινόμαστε όσο γίνεται καλύτεροι. Τον τελευταίο χρόνο έχουμε δώσει έμφαση στα φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά, τα οποία φτιάχνουμε μόνοι μας με τις καλύτερες πρώτες ύλες» αναφέρει ο ιδιοκτήτης του Da Leonardo Αλέξανδρος Πεταλίδης.

Στα ορεκτικά θα συναντήσουμε οπωσδήποτε σούπα ημέρας και θα δοκιμάσουμε με μανία τις κρέπες από

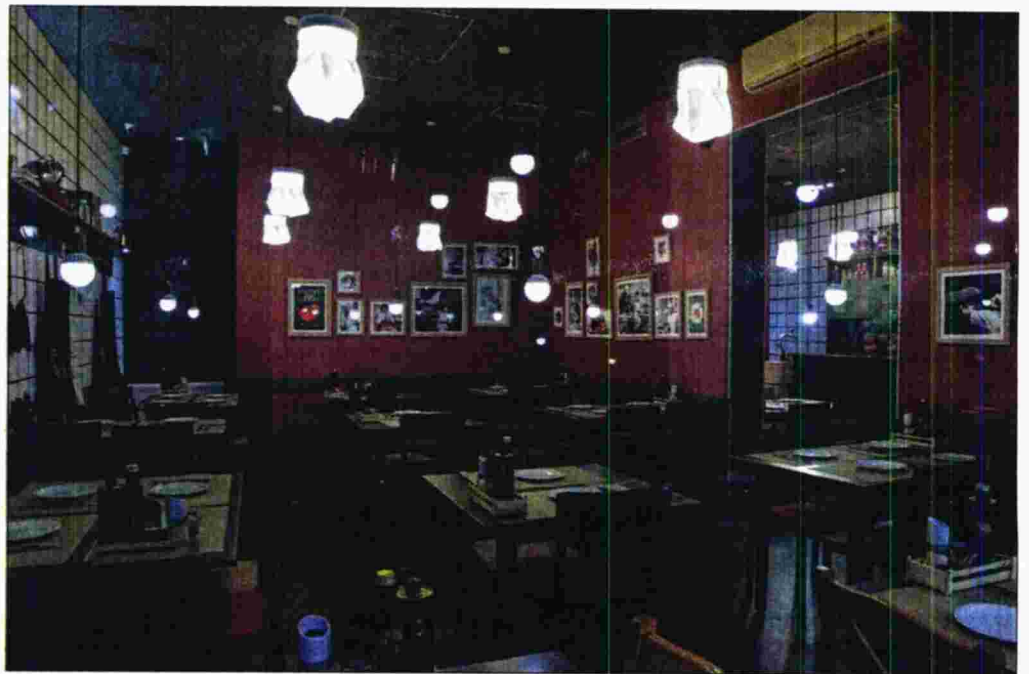
**Το εστιατόριο Da Leonardo
προσφέρει μεσογειακό
αλλά και ναπολιτάνικο
«αέρα» με τα πιάτα του**

καλαμποκάλευρο με λαχανικά, τυρί κρέμα και καπνιστό αγελαδινό ιταλικό τυρί.

Οι σαλάτες μας θα έχουν γεύση από ταξίδι γαστρονομικό, ενώ στις πίτσες θα εντοπίσουμε ανάμεσα στις ιταλικές γαστρονομικές σταθερές και την ελληνική «πινελιά»: Πίτσα με κιμά και κρεμμύδι, πίτσα με πικάντικο λουκάνικο, τσίλι πιπεριά και ντοματίνια, πίτσα με μελιτζάνα, πράσινη πιπεριά, φρέσκα μανιτάρια και κολοκύθι, πίτσα με φέτα, φιλέτο ελιάς, πράσινη πιπεριά, ντοματίνια, κρεμμύδι και φρέσκα ρίγανη.

Θα «κολλήσουμε» όμως με την πίτσα Bufalina με βουβαλίσιο λουκάνικο και αβγό, αλλά και με εκείνη με κοτόπουλο, παρμεζάνα, τσίλι πιπεριά, μανιτάρια πλευρώτους και τυρί μασκαρπόνε. Από έναν χώρο με χρώματα, αύρα ανάλαφρη και μυρωδιές που σου σπάνε τη μύτη από την εξώπορτα δεν θα μπορούσαν να λείψουν τα υπόλοιπα ζυμαρικά, σε συνδυασμούς που μαγεύουν τον ουρανό μας, όπως οι κόκκινες παπαρδέλες με φιστίκι Αιγίνης, παντζάρι, θυμάρι, δενδρολίβανο, σκόρδο και κατσικίσιο τυρί ή εκείνες με κόκκινη σάλτσα και ραγού αγριογούρουνο.

Φεύγοντας θα έχουμε φάει γλυκό και θα έχουμε χωνέψει με ένα λιμοντσέλο.



Ο καλαίσθητος χώρος του Da Leonardo



Από αριστερά: Πράσινη σαλάτα με ρόδι, πίτσα Bufalina και πράσινη σαλάτα με φιλέτο ελιάς και κατσικίσιο τυρί

ΣΥΝΤΑΓΗ

Πίτσα Bufalina με καπνιστό βουβαλίσιο λουκάνικο

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη της πίτσας

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 φακελάκια ξηρή μαγιά, δηλαδή 16 γρ.
- 400 ml νερό ελαφρώς χλιαρό - προσοχή: όχι πολύ ζεστό
- 1 κοφτή κουταλιά του γλυκού ζάχαρη και 1 αλάτι (προαιρετικά)
- 2-3 κουταλιές ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

- 1 κονσέρβα κονκασέ ντομάτας (με ολόκληρα κομμάτια)
- Λίγα φύλλα βασιλικού
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για το στόλισμα

- 1 αβγό
- 100 γρ. τυρί μοτσαρέλα
- 150 γρ. καπνιστό βουβαλίσιο λουκάνικο, κομμένο σε λεπτές φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσθέτουμε σε ένα μπολ τα στερεά υλικά και τα ανακατεύουμε καλά.

- Ρίχνουμε όλο το νερό και με ένα πιρούνι ανακατεύουμε το μείγμα, μέχρι να γίνει σχετικά ομοιόμορφο.
- Μόλις το μείγμα σταθεροποιηθεί, πασπαλίζουμε με αλεύρι και ανακατεύουμε εκ νέου, μέχρι να μπορούμε να πιάσουμε το μείγμα χωρίς να κολλάει στα χέρια μας.
- Προσοχή: Δεν βάζουμε πολύ αλεύρι, γιατί θα σφίξει και δεν το θέλουμε αυτό - βάζουμε όσο χρειάζεται, ίσα για να μην κολλάει.
- Αλευρώνουμε μια επιφάνεια και ζυμώνουμε το μείγμα μέχρι να γίνει λείο.
- Αν αρχίσει να κολλάει, του ρίχνουμε λίγο αλεύρι.
- Του δίνουμε σχήμα μπάλας, του ρίχνουμε 2-3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, το ζυμώνουμε λίγο ακόμα και το σκεπάζουμε με μια πετσέτα για μία ώρα. Όσο πιο ζεστός είναι ο χώρος τόσο το καλύτερο.
- Απλώνουμε τη ζύμη και από πάνω της τη σάλτσα, τη μοτσαρέλα και το βουβαλίσιο λουκάνικο.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στην πιο δυνατή θερμοκρασία και ψήνουμε την πίτσα για περίπου 20 λεπτά.
- Τρία λεπτά πριν τη βγάλουμε, προσθέτουμε το αβγό. Ξεφουρνίζουμε και σερβίρουμε.

Ο ιδιοκτήτης του
Da Leonardo Αλέ-
ξανδρος Πεταλίδης