

pizza & food
BRASILE 1

La più trendy di Rio



È la pizzeria Capricciosa, cinque location premium nella megalopoli carioca.

Materie prime di alta gamma, lunga lievitazione, farciture classiche e creative hanno dato vita a una formula che funziona alla grande. Pizze Doc in ambiente rustico chic: una ricetta infallibile

Un ristorante pizzeria di così elevata caratura che a Rio de Janeiro si è addirittura trasformato in un brand di eccellenza. Un marchio che oggi presidia ben cinque aree top e di gran fascino della megalopoli brasiliana. Stiamo parlando di **Capricciosa**, servizio esemplare, arredi di estremo buon gusto, ingredienti di prima scelta. E clientela che fa la fila per assicurarsi un tavolo in uno dei locali tra Barra, Ipanema, Jardim Botânico, Copacabana e Buzios. A conferma di tanto gradimento ecco il commento di un cliente italiano che vive a Rio raccolto a caldo all'uscita di un Capricciosa: "È senza dubbio uno dei

ristoranti pizzeria più trendy di Rio. Il forno a legna fa girare un'enorme quantità di pizze e di calzoni. Oggi ho optato per la classica e celebre Capricciosa, a base di pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi, bacon e uovo. Ma è molto fornito anche il buffet degli antipasti e ricca la selezione di piatti di pasta. Più di così...". Da sottolineare che i locali Capricciosa utilizzano le farine **le 5 stagioni di Agugiaro & Figna Molini**, in particolare la 00 blu indicata per **lunghe lievitazioni**, che nei Capricciosa raggiungono le 36 ore.

BUFALA ARTIGIANALE

Anche sul fronte mozzarella si punta decisi all'eccellenza. La mozzarella di bufala di produzione artigianale viene acquistata da un caseificio di San Paolo guidato da una famiglia di immigrati italiani con alle spalle una tradizione centenaria. Dal forno, portato a 400 °C, i pizzaioli estraggono dischi di pasta fine e croccante che guarniscono con appetitose farciture. Le pizze della Capricciosa sono tutte a **Denominazione di origine controllata** e vengono proposte alla clientela suddivise in **quattro tipologie: Gourmet**, tutte con mozzarella di bufala artigianale (Margherita, Scapola, Pesto, Buziana), **Rosse**, pomodoro e bufala (Margherita, Prosciutto, Boscalola, Calabrese, Diavola, Romana, Parmigiana, 4 Formaggi, Peperonata, Napoletana, Amatriciana, Capricciosa), **Senza mozzarella** (Marinara, Mediterranea) e le **Bianche con bufala** (Ele-





LEGAMI CULTURALI

La passione per la pizza è uno dei tanti punti di contatto, non solo culinari ma anche culturali, tra Italia e Brasile. Figlia di un Paese e sposa dell'altro, in entrambi è al tempo stesso espressione della gastronomia e fenomeno sociale. Il piatto forse più apprezzato al mondo è presente da oltre cento anni in terra verdeoro, dove è stato riveduto attraverso infinite varianti. Oggi la pizza è abitudine alimentare tanto radicata da avere dato origine a uno dei modi di dire brasiliani più tipici e diffusi. L'espressione "tudo acaba em pizza", infatti, è l'equivalente portoghese dell'italiano "tutto finisce a tarallucci e vino".

gante, Primavera, Campagnola, Ortolana, Genovese).

La carta propone anche una buona lista di calzoni, focacce romane e insalate, oltre alle già citate voci relative ad antipasti e piatti di pasta. La prima Capricciosa è stata inaugurata nel 1999, un

progetto direttamente ispirato alla pizzeria Port'Alba di Napoli fondata nel 1738. Gli architetti a Rio hanno dato vita a un ambiente **rustico-chic** caratterizzato dai muri in mattoni crudi e un arredo costituito da tavoli e sedie in legno massiccio. Nella location di Jardim Botânico, la più grande di tutte e che sviluppa 180 coperti suddivisi in tre ambienti, è stato realizzato anche un raffinato e **intimo wine bar** dove la clientela può accompagnare il tradizionale menù Doc della casa con una selezione di circa 4.500 bottiglie. ●

PIZZA & food
BRASILE 2

Un arcobaleno di sapori

Pizza bassa, croccante e molto farcita. Le ricette proposte alla clientela sono infinite. Ce n'è davvero per tutti i gusti

La realtà è questa. I differenti gusti registrati e canonizzati, in Brasile, non sono più quantificabili e il numero di varianti non trova riscontro nemmeno a Napoli, Roma o Milano. La scuola brasiliana, di solito, vuole la pizza bassa, croccante e molto farcita. In aggiunta a quelli inediti, anche i tipi di pizza tradizionali sono stati "brasilianizzati" nel nome, così come i loro ingredienti. Tra le pizze più richieste troviamo la **mussarela** (mozzarella, pomodoro a fette, origano e olive), la **quatro stagione**, la **calabresa** (mozzarella, salsiccia piccante e olive), la **alitte** (con alici) e la **portuguesa** (con o senza pomodoro, ma sempre con mozzarella, olive nere uova, prosciutto affumicato e cipolle). Veri e propri classici sono la **frango com catupiry** (mozzarella, pollo e formaggio cremoso del Minas Gerais, del tipo

requeijão) e la **Parma** (mozzarella, prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano). Inusuali sono la **frango com quiabo** (pomodoro, mozzarella, pollo e quiabo, vegetale vagamente simile alla zuccina, dalla caratteristica forma a capsula), la **churrasco** (mozzarella e picanha) e la **carne de bode** (mozzarella e carne di capretto). La creatività asiatica trova nella pizza un terreno fertilissimo per potersi esprimere: le proposte vanno dalla **frango thai** (pollo marinato, pesto di arachidi, zenzero e semi di sesamo) alla **pato Pequin** (anatra al forno, funghi shiitake e salsa agrodolce), fino alla **mango tandoori** (gamberi all'indiana cotti nello speciale forno tandoori, mango, peperoni e curry). Una vera e propria delizia è la pizza dove il formaggio viene messo sia sopra che all'interno della pasta, facendone i bordi a dop-



pio strato un po' come si fa in Liguria con la focaccia di Recco, per esempio. Numerosi estimatori, infine, trova la **pizza dolce**, con vari tipi di frutta, magari adagiati su un letto di cioccolato. La vena innovativa brasiliana applicata al piatto ha dato origine anche a modi di servirlo profondamente diversi da quelli originali. La pizza verdeoro è più grande rispetto a quella italiana e viene affettata appena sfornata. Questo perché in Brasile non si è soliti ordinarla individualmente né consumarla quando si è soli, ma se ne scelgono tanti tipi quanti sono i commensali, spesso numerosi. Viene portata in tavola all'interno di speciali contenitori di metallo che la tengono calda e ne viene servita una fetta a ciascuno, in modo che tutti abbiano modo di gustarne i diversi sapori. ●