

Pizza in puro stile Valle Isarco



Aki si appoggia un'ala sul pancino: quello che prima era un leggero brontolio, ora è un ruggito. In piscina e sullo scivolo si è divertito da matti, ma adesso è ora di mettere qualcosa nel becco.

L'aquilotto si asciuga in fretta e parte alla ricerca. In un primo momento, non sa bene che direzione prendere. Poi, però, un odorino delizioso gli solletica il naso.

Mmmh! Che profumino! A quanto pare, anche il suo stomaco è d'accordo, perché il ruggito si fa ancora più forte.

Aki segue come un segugio la scia di quell'odorino così invitante e ricco di sfumature. Sono forse pomodori? O magari pane?

L'aquilotto accelera e in men che non si dica arriva alla cucina dei piccoli. Qui, un cuoco è alle prese con tanti panetti di impasto.

«Ciao! Cosa stai facendo?», gli chiede Aki curioso.

«Ciao. Preparo l'impasto per le pizze», spiega il cuoco.

«E che cos'è una pizza?», domanda l'aquilotto sorpreso.

Lo chef ride stupito. Ma come?! Lo sanno tutti cos'è una pizza! Anziché spiegarglielo, però, decide di farglielo vedere. «Ti va di aiutarmi a farne una?», chiede ad Aki. L'aquilotto non se lo fa ripetere due volte. Cucinare è un gran divertimento!

Il cuoco gli dà un cappello da chef e gli dice di lavarsi le ali – perché la pulizia è la prima regola in cucina!

«Innanzitutto, dobbiamo stendere la pasta fino a renderla sottile sottile», dice il cuoco. Mentre mostra ad Aki come si fa, gli spiega di avere preparato l'impasto già ieri e di averlo lasciato riposare e lievitare per tutta la notte.

«E adesso cosa facciamo?», chiede Aki guardandosi intorno con entusiasmo.



Il cuoco va a prendere una grande pentola piena di salsa rossa.
«Questa è la salsa di pomodoro, il primo condimento della tua pizza».

Dunque era proprio profumo di pomodori quello che aveva sentito Aki poco prima. Ma oltre al pomodoro, c'è anche un altro odore che non riesce a identificare...

Il cuoco porge ad Aki un mestolo e gli mostra come versare la salsa sul disco di pasta. «Basta così. Ora bisogna distribuire la salsa disegnando dei cerchi con il mestolo. Ha un profumo delizioso, vero? È perché utilizziamo solo pomodori freschi e maturati al sole. Non lontano da qui c'è un contadino che coltiva per noi verdure e ortaggi. I pomodori che finiscono sulla nostra pizza vengono dritti dritti dal suo orto. E poi, lo senti questo odorino in sottofondo? È origano, un'erba aromatica che sembra fatta apposta per la salsa di pomodoro».

Ecco cos'era l'odore che non aveva saputo riconoscere!

Adesso, il cuoco prende una pallina bianca e un coltello.

«Bene, ora puoi tagliare la mozzarella. È un formaggio molto morbido e saporito, e questa qui nello specifico è fatta con latte di mucche altoatesine».



Aki guarda il cuoco. Un pensiero gli ha appena attraversato la mente: «Ma è poi così importante che gli ingredienti vengano da qui e non da qualche altra parte?»

Lo chef sorride: «Oh sì, è molto importante. Gli ingredienti che vengono da lontano devono fare dei lunghi viaggi a bordo di navi e camion, il che non è affatto positivo per l'ambiente. È molto meglio usare alimenti che puoi comprare da produttori vicini a te, ancor più se sono di stagione. Così sono belli freschi e non hanno dovuto passare settimane o mesi in un magazzino».

Aki è piacevolmente sorpreso. È una gran bella cosa che qui ci si preoccupi tanto per l'ambiente: dopo tutto, lui lo sa bene quanti animali e quante piante vivono nella natura.

Con l'aiuto del cuoco, taglia la mozzarella in tanti piccoli tocchetti e la distribuisce sulla salsa.

«Ed ecco pronta la tua pizza margherita. Se vuoi, adesso puoi aggiungere verdure o quello che più ti piace», spiega il cuoco facendo cenno verso delle ciotole colme di ogni bendeddio.

Aki le esamina tutte con attenzione e alla fine decide di condire la sua pizza con prosciutto e mais e la sua pancina affamata lancia un grido di felicità.

Il cuoco solleva la pizza con una grande pala e la infila nel forno. «Non ti preoccupare, sarai a tavola in un batter d'occhio. Una pizza ci mette sì e no cinque minuti a cuocersi, sai?»

Aki ne è ben felice. Si siede a un tavolo e aspetta. Come promesso, in un battibaleno sente il profumo della pizza appena sfornata. Le dà un bel morso e... Mamma mia, che delizia! Aki non ha mai mangiato nulla di più squisito. E mentre divora una fetta dopo l'altra, pensa all'orto in cui sono maturati i pomodori e alle mucche che hanno dato il latte per la mozzarella.

L'aquilotto lascia la cucina con la pancia sazia e la testa piena di idee. Chi l'avrebbe mai detto che avrebbe imparato così tante cose cucinando?