



GUSTO DIVINO

Piazza Cavour, 21
Saluzzo (Cuneo)

Tel. 0175 42444

Aperto dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 24.00

Chiuso domenica a pranzo e martedì

Ferie: due settimane a febbraio

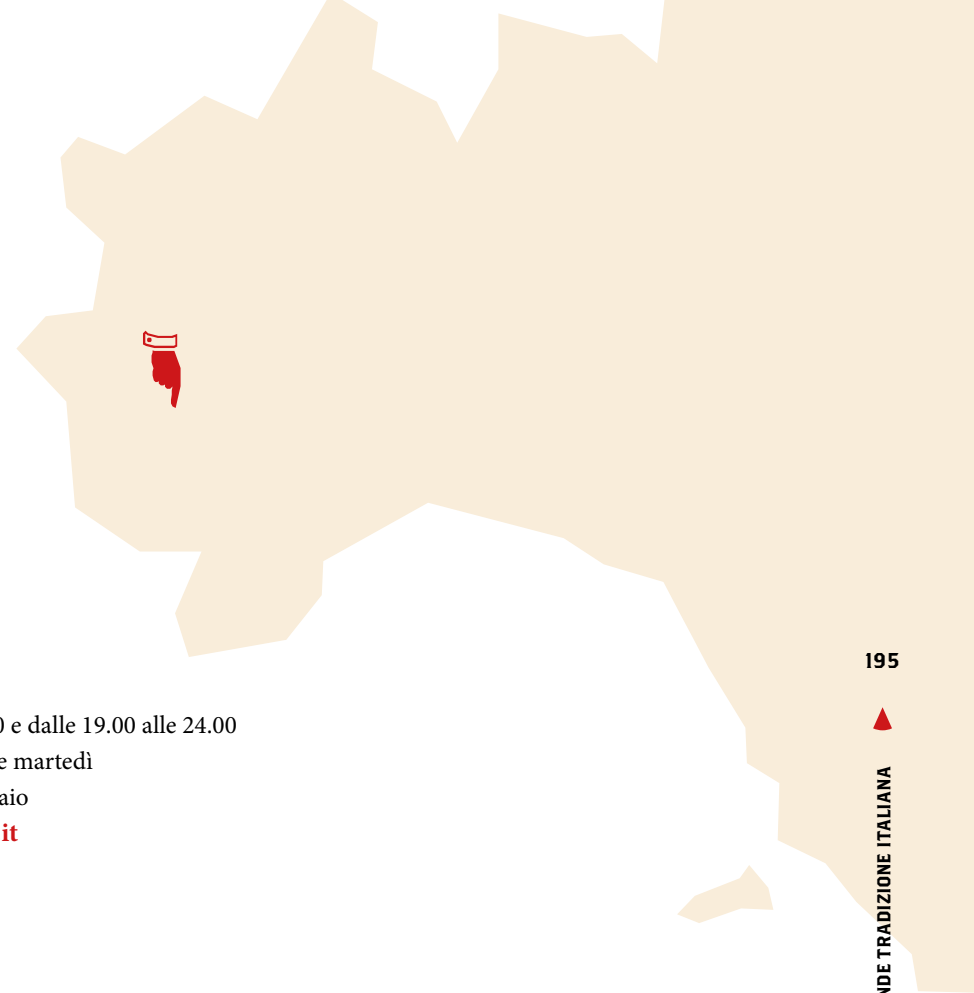
www.gustodivinosaluzzo.it



ILUOGHI

È questa la porta della Valle Po, punto di passaggio tra la montagna, la pianura e le Langhe; la terra che, nella provincia Granda, accoglie sterminati spazi su cui operano aziende agricole e zootecniche di medie e grandi dimensioni che rappresentano, nella stragrande maggioranza dei casi, esempi eccellenti del made in Italy agroalimentare. Saluzzo è una delle città del Piemonte più ricche di testimonianze storico-artistiche e culturali, simboli di un Medioevo che ha saputo creare ricchezza e che dimostra tutta la vacuità delle accuse di oscurantismo. Nel

suo centro storico sopravvivono le caratteristiche urbanistiche e architettoniche di varie epoche, ciascuna delle quali ha lasciato segni di straordinaria bellezza. È questa la città del celebre marchesato, il quale ha fornito spinte economiche e culturali per quattro secoli, un passato nobile che arriva fino ai giorni nostri e che trova la sua massima figura in Silvio Pellico, uno dei protagonisti dell'Unità nazionale. Saluzzo è ancora oggi la città delle fiere, delle manifestazioni a carattere artistico e culturale, del più grande mercato ortofrutticolo della zona e, ovviamente, dell'eccellenza enogastronomica.





IL LOCALE

In un clima cittadino ricco di fermenti, non poteva non trovare casa una delle migliori esperienze di pizza del Piemonte. Gusto Divino è ubicato nella centralissima piazza Cavour e, sin dal nome, è evidente come il gusto voglia essere l'assoluto protagonista dichiarato dell'esperienza gastronomica proposta dal locale. Padrone di casa è il giovane chef pizzaiolo Massimiliano Prete. Pochi posti a sedere e tanta cura del cliente consentono a chi arriva da Gusto Divino di divenire ben presto interlocutore privilegiato del padrone di casa. Massimiliano nasce pizzaiolo ma decide, a un certo punto del suo percorso, di deviare dalla strada maestra per approfondire le conoscenze legate alla lievitazione anche attraverso il mondo della pasticceria. Giunto al giusto punto di maturazione (per usare una metafora "pizzosa"), nella seconda decade degli anni Duemila, Massimiliano sente che è giunto il momento di dare vita a un'esperienza nuova e così, nel 2014, apre al centro di Saluzzo questo locale che diviene subito un punto

di riferimento attirando clienti da più parti della provincia cuneese. Gusto Divino non è dunque identificabile con i canoni comuni della pizzeria, in quanto non classificabile tra i luoghi classici o tra quelli definiti *gourmet*. Gusto Divino si presenta infatti a un visitatore più attento come un vero e proprio laboratorio permanente. Qui si fa cultura del cibo raccontando le materie prime e i processi. L'obiettivo è far vivere un'esperienza culinaria che lo stesso Massimiliano promette come "senza precedenti". Di recente, Massimiliano Prete ha deciso di raddoppiare i propri spazi, non ampliando la sede di Saluzzo ma aprendo due locali, uno sempre a Saluzzo (Teatro del Gusto) e l'altro a non molti chilometri di distanza, nel cuore delle Langhe, nella terra del tartufo bianco e a pochi passi dallo stellato Enrico Crippa, di recente accolto tra i venti chef più bravi del mondo. Ad Alba Massimiliano ha aperto, infatti, con Fabio Ciriaci di Gusto Madre, il locale nel quale sin dal nome diventa ancora più evidente il mantra del giovane chef pizzaiolo: la pasta madre.





LA PIZZA

Quattro impasti, quattro modi diversi di intendere la pizza, quattro storie contemporanee di arte culinaria. Il menù di Gusto Divino è l'ideale per ogni appassionato dell'argomento e, seppure sia presente la versione classica, quale personale interpretazione di pizza ispirata ai vicoli di Napoli, la bravura di Massimiliano si evidenzia soprattutto nelle sue "variazioni sul tema" dell'impasto. C'è infatti il pizzone, pizza soffice a pasta alta, leggermente friabile all'esterno e soffice all'interno. Il terzo stadio è rappresentato dalla croccante, ispirata alla pizza in teglia romana e caratterizzata da una struttura croccante e friabile. E, per finire, il "facroc" che, grazie all'alta percentuale di farina, ha profumi di grano tostato che ne esaltano, anche in questo caso, la croccantezza. Comune denominatore di tutte le quattro vie è il lievito madre "vivo", unito a farina di grano italiano macinato a pietra. L'impasto così ottenuto lievita e fermenta a lungo con l'obiettivo di garantire digeribilità e gusto. La cottura avviene in forno elettrico.

FACROC CON PROSCIUTTO CRUDO DI FASSONA E BRA DURO

INGREDIENTI

- 270 g di pasta a lievitazione mista
- 80 g di prosciutto crudo (coscia) di vitella fassona
- 60 g di formaggio bra duro Dop

PREPARAZIONE

Tagliare a fette il bra duro e a fettine il crudo di fassona.

STESURA

Stendere delicatamente il panetto della pizza lievitato, facendo attenzione a non sgasare troppo l'impasto.

COTTURA

Cuocere direttamente sul piano refrattario oppure su teglia da forno, in forno statico a 270°C per 9/10 minuti. Prima della fine della cottura sfornare la pizza e tagliare a metà in senso orizzontale, disporre le fette di bra e riporre in forno per altri 2/3 minuti.

SERVIZIO

Aggiungere il crudo di fassona, tagliare in quattro pezzi e servire la pizza calda.

IN ABBINAMENTO:

P.I.L.S., Pausa Café (*Guida alle Birre d'Italia 2017*)



PIZZ'OTTO CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Impasto: metodo indiretto con biga a lievitazione mista

FORMULA BIGA

INGREDIENTI

- 500 g di farina forte tipo 1 macinata a pietra
- 30 g di lievito madre
- 5 g di lievito di birra
- 225 di acqua

PROCEDIMENTO

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto grezzo (temperatura dell'impasto 22°C). Lasciare riposare per 14/18 ore alla temperatura di 18/22°C.

FORMULA IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

- 760 g di farina di media forza tipo 1 macinata a pietra
- 760 g di biga
- 10 g di lievito di birra
- 556 g di acqua
- 57 g di olio extravergine di oliva
- 25 g di sale

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con la biga, il lievito di birra e l'acqua per sei minuti in prima velocità; aggiungere il sale e l'olio continuando a impastare per altri 10 minuti in seconda velocità (temperatura finale dell'impasto 26/27°C). Lasciare puntare la pasta per 30 minuti, spezzare in parti del peso di 260 g, avvolgerle a palla e fare riposare circa mezz'ora. Stendere e mettere a lievitare su uno stampo tondo unto d'olio del diametro 26 centimetri per quattro ore a 28°C.

INGREDIENTI PER LA PIZZA

- 260 g di pasta a lievitazione mista
- 8 gamberi di Mazara del Vallo
- 100 g di burrata di Gioia del Colle
- 150 g di zucchine verdi
- 8 pomodori datterini
- 8 foglie di capperi di Pantelleria
- una cipolla
- 20 g di prezzemolo riccio

- olio extravergine di oliva
- sale, pepe, zucchero di canna

PREPARAZIONE

Spadellare le zucchine tagliate a rondelle con un soffritto di cipolla per 6/7 minuti, mettere in un frullatore con sale e pepe e fare una crema.

Pulire i gamberi, eliminando la testa e l'intestino, e condirli con olio, sale e pepe. (Attenzione: il pesce crudo per poter essere mangiato ha bisogno di un passaggio di 24 ore in freezer a -18°C per evitare il parassita delle larve di anisakis).

Tagliare a metà i pomodorini, disporli su una teglia, cospargerli di zucchero, sale, pepe e un filo di olio extravergine e cuocere in forno a 110°C per circa un'ora. Dissalare le foglie di capperi in acqua corrente se sono stati conservate sotto sale, se invece sono sott'olio non vi è bisogno di alcun accorgimento.

STESURA

Stendere delicatamente il panetto lievitato, facendo attenzione a non sgasare troppo l'impasto. Disporre sul disco di pasta, con l'aiuto di un cucchiaio, la crema di zucchine.

COTTURA

Cuocere in forno statico con vapore a 240°C per 6/7 minuti a valvola chiusa.

SERVIZIO

Dopo la cottura tagliare in otto fette e disporle su un piatto. Aggiungere su ogni spicchio pezzi di burrata, un gambero crudo, un datterino confit, una foglia di capperi e, in ultimo, ciuffetti di prezzemolo. Completare con un filo di olio extravergine di oliva.

IN ABBINAMENTO: Brut Zero 2012, Olim Bauda

