

Dalla stampa (estratto dall'articolo di Alessandro Allocca - La Repubblica 6 giugno 2023)

I ragazzi italiani che a Londra impastano la pizza con acqua di mare

La storia di 'O Ver, due piccoli locali fondati da giovani imprenditori emigrati in Inghilterra. L'acqua (12mila litri all'anno) arriva ogni mese direttamente dal tratto di costa tra Bisceglie e Molfetta

LONDRA-L'acqua di mare in cucina ha radici molto antiche. Veniva usata dai pescatori per cucinare molluschi e crostacei quando erano ancora al largo. In tempi recenti è entrata nelle preparazioni di chef come Ferran Adrià e Felice Lo Basso. Fino ad oggi, però, nessuno mai l'aveva utilizzata in maniera massiccia, tanto da arrivare a impiegarne ben 12mila litri l'anno, gran parte dei quali per impastare, infornare e servire fino a 80mila pizze.



Sono i numeri di **'O Ver**, due piccoli ristoranti londinesi che hanno fatto dell'acqua di mare il loro punto di forza, tanto che il sottotitolo scelto della loro insegna è *"pure sea water"*.

L'acqua, prelevata di fronte al tratto di costa tra Bisceglie e Molfetta, filtrata meccanicamente e non chimicamente, per non intaccare la sua naturale purezza ma solo per ripulirla da agenti esterni, viene imbottigliata in taniche da venti litri che giungono nella capitale inglese una volta al mese.

Da qui, entrano nelle cucine dei due locali, il primo a poca distanza dal Borough Market e il secondo a pochi metri da Piccadilly Circus. L'acqua di mare viene usata per gli impasti della pizza, dei pani e delle focacce, per le preparazioni a base di pesce e anche per i cocktail.

L'acqua di mare rende più leggera e digeribile la pizza, oltre ad abbassare il livello di sodio e cloro aumentando invece la componente di altri minerali essenziali per il benessere fisico come calcio, potassio e magnesio. Non per ultimo, si riduce anche la sensazione di sapidità, molto più intensa quando si aggiunge il sale in granuli.

Lo chef Giorgio Scilanga usa l'acqua di mare anche per rigenerare il pescato fresco e i molluschi, per preparare le bisque, bollire il polpo che viene scottato sulla griglia, per l'impasto degli *scialatielli* fatti a mano e serviti con cozze, polpo e pecorino, oppure per i tagliolini con gamberi di Mazara del Vallo e limone.

Acqua di mare anche nella preparazione dei cocktail, come per la rivisitazione del Tommy's Margarita dove, anziché inumidire e mettere il sale sul bordo del bicchiere, la componente sapida viene esaltata direttamente nello shaker.