

Appuntamenti Primo Piano Ristoranti

Verace Elettrica & Balice. Pizza e scintille a Milazzo, martedì 3 marzo

di: Redazione

29 febbraio 2020



cena a
quattro
mani

3 marzo 2020 - h 21.00

Gli Amici di b a l i c e

Giacomo Caravello
con Sergio Russo
VERACE ELETTRICA

Degustazione di Pizza
in abbinamento vini Planeta



PLANETA

Milazzo (Me). Sergio Russo di Verace Elettrica e Giacomo Caravello del Ristorante Balice danno appuntamento per martedì 3 Marzo per una serata dedicata alla buona cucina, alla pizza e al vino. Durante la serata verrà proposto un menù degustazione nato dalla collaborazione di Sergio e Giacomo.

In abbinamento ai vini della azienda vitivinicola Planeta:

L'APERITIVO

Pasta di pizza fritta

Crocchetta di patate, provola al limone

Pane e panelle

Brut Metodo Classico s.a. – Planeta

A TAVOLA

Focaccia semi integrale con San Marzano, mozzarella di bufala e basilico

Nocera 2017 – Planeta

Pizza ai grani evolutivi con stracciatella, trippa fritta, pepe nero e rosmarino

Eruzione 1614 Carricante 2017 – Planeta

Pizza di canapa con bieta, punta di petto di manzo e patè di olive

Chardonnay 2018 – Planeta

Pizza ai multicereali con patate, polpo e 'nduja

Dorilli 2017 – Planeta

Pizza fritta con crema gianduja, nocciole tostate e finger lime

Passito di Noto 2017 – Planeta

Per info e prenotazioni

Tel. 090 7384720

info@baliceristo.com

Facebook: @baliceristo

Instagram: balice_risto

La scheda di Verace Elettrica

In collaborazione con Pizza & Protagonisti

La "strada del successo" dei Grandi è costellata di dubbi, insidie, fallimenti. Quando, però, l'azione è animata da una grande passione subentra il senso della sfida, quell'agonismo ovvero sano egoismo che raddoppia le gioie e dimezza le sofferenze. Verace Elettrica di Milazzo è una insospettabile realtà che cela una missione molto ambiziosa: quella di diventare una delle pizzerie più importanti d'Italia. E noi vi racconteremo perché.

Siamo a Milazzo al primo piano del Centro Commerciale Parco Corolla, quel gigantesco Mall stile USA all'uscita dell'autostrada, in direzione del centro cittadino. Saremo sinceri, non amiamo molto questo genere di contesto: il vociare di centinaia di persone, i "bling" dei flipper e dei giochini non molto distanti, l'atmosfera da Kentucky Fried Chicken e tutte le priorità che lo shopping significa, con la tavola non vanno granché d'accordo. Noi amiamo concentrarci sulle cose buone, senza compromessi e nel mood che si addice ad una Gran Pizza. Fatta questa doverosa premessa, saremo altrettanto sinceri: il Parco Corolla diventerà una delle nostre tappe obbligate, prima di puntare alla migrazione stagionale verso le Eolie. Anche perché Sergio Russo, il nostro protagonista, la pizza la fa anche a pranzo.



Sergio Russo

Nell'assaggiare le pizze di Sergio avvertiamo proprio il senso della sfida di cui parlavamo prima, del superamento del limite, del piacere per il proprio lavoro. Una energia vitale inarrestabile. Elettrica. Chi lo conosce già, lo associa – senza sbagliare – alla Pizzeria Da Clara di Venetico Superiore (Me). Ma la posta è adesso più alta e Sergio ha deciso di giocare la sua personale partita iniziando da Milazzo con Verace Elettrica, il suo personale brand che strizza l'occhio allo stile napoletano e alla sconfinata tensione/passione per questa missione. Ricordiamo, tra l'altro, che Sergio ha ricevuto un premio speciale da Gambero Rosso nella guida PIZZERIE D'ITALIA 2020 per la Ricerca e Innovazione. Verace Elettrica ha aperto ufficialmente al pubblico il 26 giugno scorso.

Materie Prime

Sergio ha optato per un topping di livello. Non solo della eccellente materia prima, ma anche una preparazione da "Chef" che valorizzi la materia prima. Ad esempio, un eccellente Macco di fave, le patate bollite allo zafferano, il prezzemolo in cristalli e la purea di fagioli della casa. Tra i fondamentali, la mozzarella fior di latte di Latteria Sorrentina, il San Marzano DOP di Gustarosso, i pomodorini Gialli di Così Com'è di Finagricola, la passata di pomodoro Siccagno di Rinascita, l'Olio Extravergine di Oliva Terre di Bari di Olitalia, l'extravergine biologico monocultivar Verbio di Sole di Cajani, le selezioni dei Premiati oleifici Barbera; o ancora il lardo di suino nero dei Nebrodi, l'aglio rosso di Nubia e i capperi di Salina dei Presidi Slow Food, i pistacchi di Bronte, il Cotto Branchi Alta Qualità, le alici di Cetara di Delfino Battista.

Le pizze cambiano ogni stagione, il prossimo reset è previsto con l'arrivo della primavera, l'ultima settimana di marzo. Il forno è elettrico e viaggia con una temperatura media di 400°C. Tre gli impasti disponibili. Il primo è un impasto Classico con farina tipo 0 di Molini Quaglia (come anche le farine dei seguenti impasti), la maturazione a temperatura controllata oscilla tra le 36 e le 40 ore, cui segue la lievitazione con lievito di birra per altre 5-10 ore. Il secondo impasto è realizzato con Riso Artemide (un riso aromatico nero derivante dall'incrocio tra riso Venere e Indica) e farina tipo 1, che dà origine un impasto più corposo e profumato. Infine, l'impasto Multi-cereali con semi lino, girasole, Kia, orzo, tipo 1 integrale. Tra breve, da fine marzo, arriverà il quarto impasto da farina Evolutiva.

Due le tipologie finali: le "Classiche" e le "Gourmet". Ma prima di sceglierla, provate le golose arancine, le crocchette e le frittiture da antipasto. Non ve ne pentirete.

Tra le Pizze Classiche, la Marinara, con pomodori pelati, aglio rosso di Nubia, basilico fresco ed extravergine di Oliva; la Siciliana, con passata di pomodoro Siccagno, alici di Cetara, origano di montagna, capperi di Salina, basilico ed extravergine di oliva; la Super DOP, con pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, basilico ed extravergine di oliva. Tra le Gourmet, la Cardoncella, con mozzarella di bufala, prosciutto cotto, fonduta di Grana Padano 16 mesi, basilico, extravergine di oliva bio di Barbera; la Segreto di Ape Nera, crudo Zuarina 24 mesi, Maiorchino del Presidio Slow Food, miele di ape nera sicula del Presidio, basilico, extravergine di oliva bio di Barbera; la Messinese 2.0, con scarola in crema, formaggio Tuma, pomodorini di Pachino confit rossi e gialli, alici di Cetara, origano di montagna, extravergine di oliva bio di Barbera.

Sergio Russo – Pizzeria Verace Elettrica

Via Firenze, snc (presso Centro Commerciale Parco Corolla, piano 1°)

98057 Milazzo

Tel. 0909146497

Coperti: 110 (solo interni)

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 16.00 e dalle 18.30 alle 00.00 (pranzo e cena)

Carte di Credito: tutte

Giorno di chiusura: mai

Ferie: mai (per Natale, Capodanno, Pasqua, contattare il locale)

www.veraceelettrica.it

www.facebook.com/veraceelettrica

www.instagram.com/sergiorussoreal
