

Argomento: Certificazione

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqV/4750972.main.png>

Le Cronache
Venerdì 1 marzo 2024

www.cronachesalerno.it

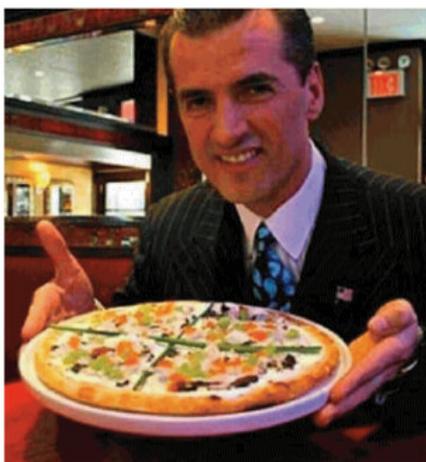
COLLOQUI 23

La storia - Ottomila e trecento euro per una pizza: la Luigi XIII di Renato Viola. Che cosa ha di particolare? Più di un ingrediente

La pizza più costosa al mondo è cilentana, altro che Briatore

di Oreste Mottola

Ottomila e trecento euro per una pizza: la Luigi XIII di Renato Viola è la più cara del mondo. Che cosa ha di particolare? Più di un ingrediente. E' cilentana la pizza più cara al mondo. "Luigi XIII", è la folle pizza creata da Renato Viola: costa 8.300 euro e viene servita direttamente a domicilio dal mastro pizzaio in persona, insieme a un sommelier e uno chef, su stoviglie da collezione. Ha un diametro di appena 20 centimetri - anche se viene venduta per due persone - e viene condita con mozzarella di bufala Dop, gamberoni di Acciaroli, sale all'albicocca, caviale, canocchie e aragosta mediterranea. Il principale pregio è nel prezzo stratosferico che occorre pagare per procurarsela: ben 8 mila e 300 euro (circa 12 mila dollari). "Non è tradizionale. È per le menti aperte", ha detto. Viola inizia a lavorare molto presto, in una pizzeria ad Agropoli: aveva solo 11 anni e non gli è stato permesso nemmeno di toccare l'impasto fino ai 14. Quando i genitori dei suoi amici acquistavano i loro primi scooter, lui, a 16 anni, lavorava in tre diverse pizzerie per poter acquistare un'impastatrice industriale che teneva, poi, nella cantina dei suoi genitori. Ha iniziato a prendere lezioni in tutto il paese per imparare come hanno fare bene le pizze, spostandosi da Napoli a Milano. Ma l'Italia non gli è bastata più, così, dal 2010, la Pizzeria "Mister 0-1 - Extraordinary Pizza" vanta prelibatezze tutte italiane, genuine e, ovviamente, straordinarie.



La pizza più costosa del mondo

E' molto probabile che la sua pizza finisca nel piatto solo di qualche magnate russo arricchito, ma senza dubbio fa scena, come certi abiti folli che nessuno indosserà mai se non le modelle sulla passerella di qualche stilista stravagante. Ma cosa avrà mai di così prezioso questa pizza? Proviamo a scorrerne le caratteristiche così come elencate dal suo stesso creatore sul sito personale che alla pizza Luigi XIII, opportunamente denominata "very expensive pizza", dedica un'intera sezione. E' di piccole dimensioni avendo un diametro di appena 20 cm ed è concepita per essere consumata da due

persone. Viene servita rigorosamente a domicilio da un team di catering formato dallo stesso pizzaio Renato Viola, da un sommelier e da uno chef. L'impasto, altamente digeribile, è preparato con dovuto anticipo in modo da garantire alla massa una lievitazione di ben 72 ore. La pizza viene servita con piatti e posate in servizio esclusivo ad edizione limitata. Passiamo agli ingredienti dell'impasto: la farina impiegata per l'impasto è rigorosamente biologica, con certificazione A.I.A.B.; per la lievitazione viene utilizzato un mix di lievito naturale e lievito di birra; il sale è quello australiano Murray River, rac-

E' di piccole dimensioni ma è concepita per essere consumata da due persone

colto nel bacino del Murray; ha la caratteristica di essere color rosa albicocca e solo i cristalli più belli sono commercializzati nel mondo. In-sostituibile per il suo sapore, è una delle qualità di sale più usate dagli chef.

Per quanto riguarda l'insieme degli ingredienti che definiscono il gusto tipico della pizza Luigi XIII, troviamo una sequenza di materie prime il cui valore di mercato, oltre a tutto il resto, giustifica il prezzo stellare di questo stravagante oggetto del desiderio che, sotto sotto, - ma la cosa non è apertamente dichiarata dal suo creatore - ha la pretesa di essere una vera e propria "bomba" afrodisiaca. Dagli esotismi per portafogli a mantice passiamo alle ricercatezze mediterranee non meno "expensive": gamberoni rossi di Acciaroli (Cilentano), aragosta di Palinuro (Aragosta Palinurus Elephas), cicala del Mediterraneo (Squilla mantis), mozzarella di bufala campana biologica DOP.

Chiudiamo con il super-beverage di accompagnamento: Cognac Louis XIII Remy Martin. Il cognac di più alta qualità sul mercato oggi. Indubbiamente il migliore del mondo. Alla Regina Elizabeth II è stato servito il Louis XIII Grande Champagne nel palazzo di Versailles, in onore

della sua visita in Francia nel 1957. Winston Churchill ha celebrato la sua vittoria alle elezioni nel 1951 con questo Cognac. Anche il cinema si è appropriato del Louis XIII mostrandolo in recenti produzioni cinematografiche con Tom Cruise. Per produrre questo prestigioso cognac vengono usate solo le uve provenienti dalle regioni di Grande Champagne, sinonimo di qualità unica e esclusiva. Contiene numerose miscele di eaux-de-vie di età compresa tra i 40 ed i 100 anni di età. Un must have per collezionisti.

L'esperienza Anche l'esperienza che ruota intorno a questa pizza è decisamente esclusiva: Renato Viola la prepara a domicilio. Porta con sé l'impasto pronto e poi si occupa di ogni dettaglio insieme a uno chef e a un sommelier che nel frattempo serve champagne. Tutto è curato nei particolari, che poi concorrono al costo finale. Per la cronaca: 8300 euro è il prezzo di partenza per provarla in Italia. La Luigi XIII, infatti, può costare anche di più. In un'intervista Viola ha raccontato che si può arrivare anche a 15mila se servita a New York, e ha specificato che è molto richiesta anzitutto da vip, calciatori, miliardari che desiderano provare qualcosa di nuovo e speciale.

Il fatto - "Contoterzisti Piana del Sele", il gruppo con neo presidente Aniello Bacco con Gianluca D'Onofrio vice presidente

Sele, ecco gli specializzati per il contoterzi in agricoltura: personale a disposizione

L'antico che rinasce nell'agricoltura 4.0 e fa riscoprire la figura del "contoterzista" ovvero il proprietario di un parco macchine che le mette a disposizione di più aziende già fornite di personale ad alta specializzazione. Niente di nuovo per la Piana del Sele, vetrina usata da più di un secolo dai giganti mondiali dell'agromecanica per i loro costosi gingilli. I "bisogni" che arano e dissodano, con i protagonisti della trasformazione tecnologica in atto nei campi con soluzioni di precisione, ecco il digital farming, il contadino tecnologico. E poi grandi investimenti non certamente alla portata del singolo coltivatore. E' l'orizzonte che vuole rappresentare "Contoterzisti Piana del Sele", il gruppo con neo presidente Aniello Bacco con Gianluca D'Onofrio vice. "Ci prendiamo l'impegno di facilitare il dialogo tra i terzisti del territorio e le istituzioni regionali e di trasferire alla nuova associazione conoscenze, competenze e metod", ha detto il presidente del settore, Agroniano Tassinari, in occasione della presentazione, avvenuta a Battipaglia davanti a un centinaio di agromecanici. "Aver fatto massa critica è il primo, importante passo che aprirà molte porte", ha aggiunto. Per questo passo è stato fondamentale l'intervento di Confagricoltura attra-

verso il componente di Giunta nazionale Rosario Rago, la regia del delegato di Giunta Donato Rossi, il direttore organizzativo Luca Ginesini e tutto lo staff di Confagricoltura Salerno, a partire dal presidente Antonio Costantino. Con l'associazione Contoterzisti "Piana del Sele", le organizzazioni campane di categoria diventano due. Oltre a quella salernitana, da un paio di anni è attiva anche Contoterzisti Avellino, presieduta da Marco Todisco. Insieme, le due associazioni vedranno crescere il proprio peso politico in Regione. Il contoterzismo è un asset portante dell'economia agricola, non solo perché gli agromecanici

esegono la quasi totalità delle operazioni di raccolta meccanica e acquistano i macchinari più performanti. Lo è anche perché le parole chiave che caratterizzano ogni lavorazione conto terzi sono professionalità, precisione, responsabilità, disponibilità e certificazione, elementi cardine della sostenibilità ambientale ed economica, e della nuova politica agricola comune. Punti critici del settore sono per il futuro l'annuncio stop, a partire dal 2035, anche per i motori agricoli, e per il presente per l'assegnazione del carburante agricolo agevolato in Regione.

or.mo

3775502738 Seguici e trova LeCronache www.cronachesalerno.it LeCronache Cronache

La storia - Ottomila e trecento euro per una pizza: la Luigi XIII di Renato Viola. Che cosa ha di particolare? Più di un ingrediente

La pizza più costosa al mondo è cilentana, altro che Briatore

E' di piccole dimensioni ma è concepita per essere consumata da due persone

ORESTE MOTTOLA

Ottomila e trecento euro per una pizza: la Luigi XIII di Renato Viola è la più cara del mondo.

Che cosa ha di particolare?

Più di un ingrediente.

E' cilentana la pizza più cara al mondo.

"Luigi XIII", è la folle pizza creata da Renato Viola: costa 8.300 euro e viene servita direttamente a domicilio dal mastro pizzaiolo in persona, insieme a uno sommelier e uno chef, su stoviglie da collezione.

Ha un diametro di appena 20 centimetri - anche se viene venduta per due persone - e viene condita con mozzarella di bufala Dop, gamberoni di Acciaroli, sale all'albicocca, caviale, canocchie e aragosta mediterranea.

Il principale pregio è nel prezzo stratosferico che occorre pagare per procurarsela: ben 8 mila e 300 euro (circa 12 mila dollari).

"Non è tradizionale.

È per le menti aperte ", ha detto.

Viola inizia a lavorare molto presto, in una pizzeria ad Agropoli: aveva solo 11 anni e non gli è stato permesso nemmeno di toccare l'impasto fino ai 14.

Quando i genitori dei suoi amici acquistavano i loro primi scooter, lui, a 16 anni, lavorava in tre diverse pizzerie per poter acquistare un'impastatrice industriale che teneva, poi, nella cantina dei suoi genitori.

Ha iniziato a prendere lezioni in tutto il paese per imparare come hanno fare bene le pizze, spostandosi da Napoli a Milano.

Ma l'Italia non gli è bastata più, così, dal 2010,

la Pizzeria "Mister 0-1 - Extraordinary Pizza" vanta prelibatezze tutte italiane, genuine e, ovviamente, straordinarie.

E' molto probabile che la sua pizza finisca nel piatto solo di qualche magnate russo arricchito, ma senza dubbio fa scena, come certi abiti folli che nessuno indosserà mai se non le modelle sulla passerella di qualche stilista stravagante.

Ma cosa avrà mai di così prezioso questa pizza?

Proviamo a scorrerne le caratteristiche così come elencate dal suo stesso creatore sul sito personale che alla pizza Luigi XIII, opportunamente denominata "very expensive pizza", dedica un'intera sezione.

E' di piccole dimensioni avendo un diametro di appena 20 cm ed è concepita per essere consumata da due persone.

Viene servita rigorosamente a domicilio da un team di catering formato dallo stesso pizzaiolo Renato Viola, da un sommelier e da uno chef.

L'impasto, altamente digeribile, è preparato con dovuto anticipo in modo da garantire alla massa una lievitazione di ben 72 ore.

La pizza viene servita con piatti e posate in servizio esclusivo ad edizione limitata.

Passiamo agli ingredienti dell'impasto: la farina impiegata per l'impasto è rigorosamente biologica, con **certificazione A.I.A.B.**; per la lievitazione viene utilizzato un mix di lievito naturale e lievito di birra; il sale è quello australiano Murray River, raccolto nel bacino del Murray; ha la caratteristica di essere color rosa albicocca e solo i cristalli più

belli sono commercializzati nel mondo. Insostituibile per il suo sapore, è una delle qualità di sale più usate dagli chef.

Per quanto riguarda l'insieme degli ingredienti che definiscono il gusto tipico della pizza Luigi XIII, troviamo una sequenza di materie prime il cui valore di mercato, oltre a tutto il resto, giustifica il prezzo stellare di questo stravagante oggetto del desiderio che, sotto sotto, - ma la cosa non è apertamente dichiarata dal suo creatore - ha la pretesa di essere una vera e propria "bomba" afrodisiaca.

Dagli esotismi per portafogli a mantice passiamo alle ricercatezze mediterranee non meno "expensive": gamberoni rossi di Acciaroli (Cilento), aragosta di Palinuro (Aragosta Palinurus Elephas), cicala del Mediterraneo (Squilla mantis), mozzarella di bufala campana biologica DOP.

Chiudiamo con il super-beverage di accompagnamento: Cognac Louis XIII Remy Martin Il cognac di più alta qualità sul mercato oggi.

Indubbiamente il migliore del mondo.

Alla Regina Elizabeth II è stato servito il Louis XIII Grande Champagne nel palazzo di Versailles, in onore della sua visita in Francia nel 1957.

Winston Churchill ha celebrato la sua vittoria

alle elezioni nel 1951 con questo Cognac.

Anche il cinema si è appropriato del Louis XIII mostrandolo in recenti produzioni cinematografiche con Tom Cruise.

Per produrre questo prestigioso cognac vengono usate solo le uve provenienti dalle regione di Grande Champagne, sinonimo di qualità unica e esclusiva.

Contiene numerose miscele di eaux-de-vie di età compresa tra i 40 ed i 100 anni di età.

Un must have per collezionisti.

L'esperienza Anche l'esperienza che ruota intorno a questa pizza è decisamente esclusiva: Renato Viola la prepara a domicilio. Porta con sé l'impasto pronto e poi si occupa di ogni dettaglio insieme a uno chef e a un sommelier che nel frattempo serve champagne.

Tutto è curato nei particolari, che poi concorrono al costo finale.

Per la cronaca: 8300 euro è il prezzo di partenza per provarla in Italia.

La Luigi XIII, infatti, può costare anche di più. In un'intervista Viola ha raccontato che si può arrivare anche a 15mila se servita a New York, e ha specificato che è molto richiesta anzitutto da vip, calciatori, miliardari che desiderano provare qualcosa di nuovo e speciale.