



Pontormo Caffè

In estate i pellegrini in arrivo da **San Miniato** si fermano al Bar Pontormo, il primo del paese per chi viene da nord. Non è raro intraverli dietro le vetrate, forse si passano parola - di viaggiatore in viaggiatore - forse sono impazienti di riposare, forse li attrae il profumo dei **piatti di Rosi** e della **pizza di Gerardo** e allora da qualche anno fanno compagnia ai locali, a quei clienti abituali che vengono per un caffè, per un pasto veloce o per merenda, quando i bambini impazziscono per le famose **donzelle**, uno dei più golosi piatti dello street food toscano [un impasto lievitato semplice, simile a quello del pane, fritto a striscioline in olio bollente e poi mangiato ancora tiepido].

Rosi e Gerardo sono un'istituzione di Gambassi ma a dire il vero, ci sono arrivati per caso, a causa dello *tsunami della globalizzazione*, dicono tra il serio e il faceto. Hanno passato mezza vita a lavorare a Prato, nell'industria tessile e poi, nel 2006 hanno cambiato vita e aperto il **Caffè Pontormo**.

Il 1° luglio di quell'anno, mentre Rosi affinava la preparazione di piatti semplici come le paste - l'amatriciana, la carbonara, col pesto fresco ma anche le melanzane alla Parmigiana e tanto altro - Gerardo apprendeva l'arte della pizza da *Giuseppe Il Calabrese*, pizzaiolo di lungo corso. Ancora oggi segue la sua ricetta ma dopo anni di litigi con la pasta, Gerardo non sa più dire se sia lui a ubbidirle o viceversa. La sua pizza di sicuro è lenta, lo è la lievitazione, la preparazione e la cottura perché, come dice Confucio, è *difficile fare la pizza cattiva, tutt'altra cosa è farla bene!* [beh, non è certo che Confucio l'abbia mai mangiata la pizza, ma ci piace pensare che se lo avesse fatto, l'avrebbe considerata alla pari di tutte quelle manifestazioni del sacro che riconosceva nella vita di tutti i giorni!].

E allora usa farine bio di grano duro, lascia l'impasto a lievitare per almeno



-



+39 0571638130 - +39 0571
638130



Via Volterrana, 34 - 50050
Gambassi Terme (FI)



-

ventiquattro ore e usa prodotti freschi. Non è fisica quantistica ma chi abbia provato a far la pizza, sa quanto siano delicati gli equilibri per ottenere un impasto croccante e leggero. Gerardo ci riesce ed è chiaro non appena taglia la prima fetta e, a conferma della sua teoria, cita Colette Tatou di *Ratatouille*: *Come si riconosce la buona pizza senza assaggiarlo? Non dal profumo, non dall'aspetto ma dal suono della crosta.*

Fermatevi per una pizza al Bar Pontormo, ma non abbiate fretta, il tempo della pizza di Gerardo è lento e ne vale la pena.