



Caseificio Sociale Manciano



IDEE A BASE DI PIZZA E PECORINO TOSCANO DOP

Con il contributo della
Regione Toscana



Regione Toscana



Manciano, 28 settembre 2019

**LA MI' PIZZA AL TOSCANO DOP:
L'ARTE BIANCA DI 10 PIZZAIOLI
DA TUTTA LA TOSCANA SPOSA IL
PECORINO TOSCANO DOP**

Il piatto napoletano per eccellenza parla toscano con "La mi' pizza al Toscano DOP", un ricettario di 10 pizze realizzate con impasti e ingredienti diversi, topping insoliti e un unico sapore in comune: quello

del Pecorino Toscano DOP del Caseificio Sociale Manciano. A firmarle sono **dieci pizzaioli provenienti da tutta la Toscana** - Manciano, Grosseto, Cecina, Firenze e provincia, Siena e Val di Chiana - uniti dalla passione per l'arte bianca e per creazioni gustose e sfiziose capaci di esaltare il connubio fra prodotti espressione del Made in Italy e del Made in Tuscany. Le dieci pizze sfiziose e creative sono state sfornate per la prima volta nell'**evento "La mi' pizza al Toscano DOP"** che si è svolto sabato 28 settembre al Country Villas Fattoria Le Guardiole, nel comune di Capalbio, con un viaggio nell'arte bianca impreziosito dal Pecorino Toscano DOP



del Caseificio Sociale Manciano e da molti prodotti di eccellenza della Toscana e dell'Italia a tavola. L'evento è stato promosso con il contributo della Regione Toscana nell'ambito delle iniziative di promozione e valorizzazione del Pecorino Toscano DOP.

Pale alla mano, i dieci pizzaioli si sono alternati tra forno a legna e forno elettrico in una serata senza gara che ha visto vincere la loro **grande passione per l'arte bianca** e la voglia di confrontarsi per un continuo miglioramento professionale. Uno spirito a tutto gusto che potete assaporare in queste pagine conoscendo meglio le dieci pizze e i loro autori.





Caseificio Sociale Manciano

Il Caseificio Sociale Manciano è una cooperativa nata nel 1961 che oggi riunisce 250 soci allevatori. Sono loro che ogni giorno conferiscono latte di prima qualità per una vasta produzione che vede al primo posto Pecorino Toscano DOP di diverse tipologie e che è capace di rispondere alle esigenze dei consumatori in continua evoluzione unendo tradizione casearia, legame con il territorio di produzione e investimenti in



ricerca e innovazione per un continuo miglioramento del latte ovino e del formaggio che ne deriva. Per le dieci pizze che vi proponiamo in queste pagine, i pizzaioli hanno scelto il **Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore**, etichetta che certifica un formaggio con grassi ridotti e un concentrato di vitamine, proteine, calcio e fosforo ideale anche per chi ha problemi di colesterolo; il **Pecorino Toscano DOP stagionato**

12 mesi, prolungata rispetto ai quattro mesi minimi previsti dal Disciplinare di produzione del Pecorino Toscano DOP stagionato e il **Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano**, trattato in crosta con doppio concentrato di pomodoro toscano fornito dal Gruppo Petti e olio extravergine di oliva Toscano IGP di OL.MA Collegio Toscano degli Olivicoltori. Per approfondire, www.caseificiomanciano.it.



Crostone della Val di Chiana

di Gloria Basagni e Fabrizio Halimi
Menchetti - Cesa Marciano della Chiana (Arezzo)



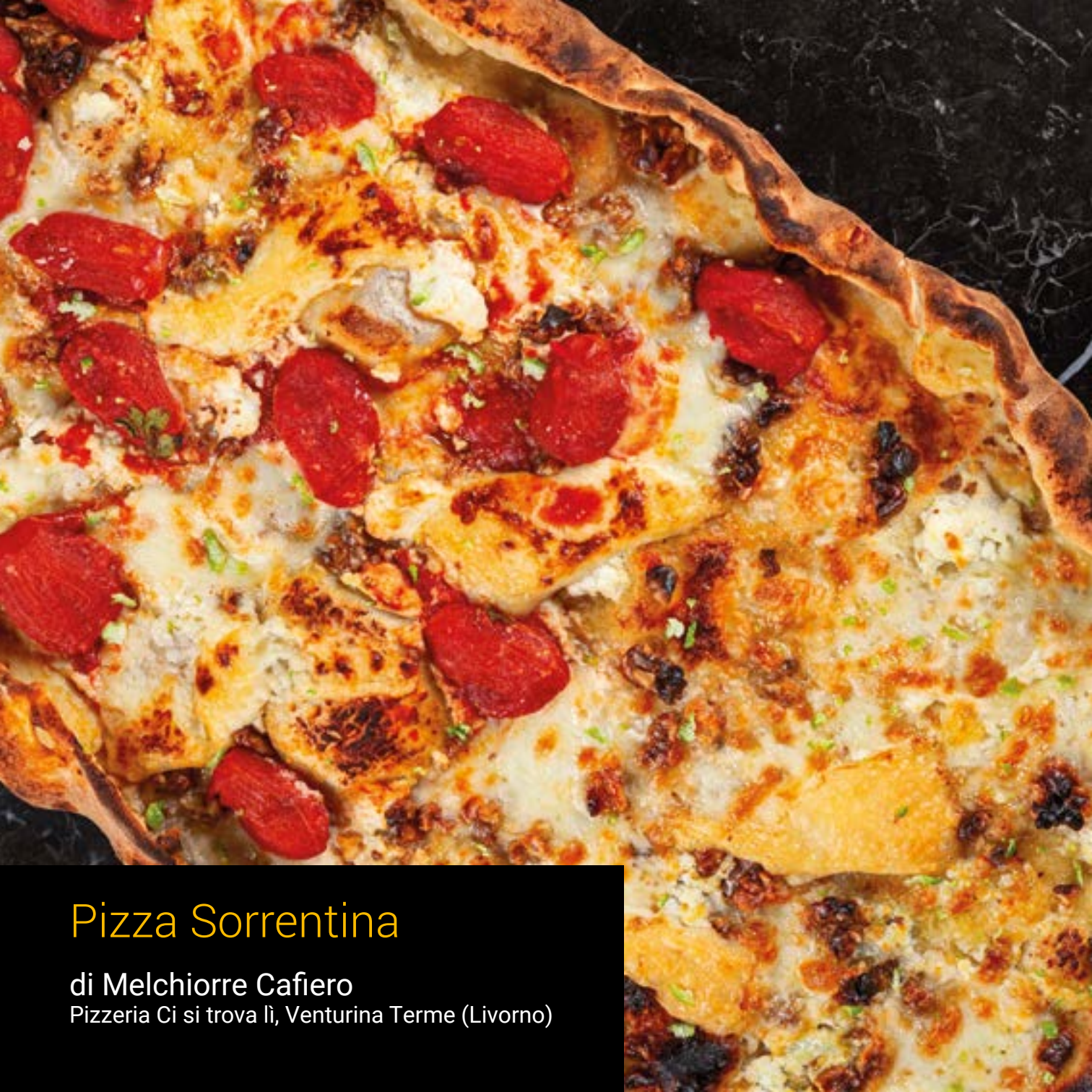
Maria Basagni, Fabrizio Halimi e la loro pizza

Il Panificio Menchetti, avviato nel 1948, conta numerosi punti vendita in tutta la Toscana ed è fresco di conferma con tre Rotelle nella guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Dai primi anni Duemila ha riscoperto e valorizzato la farina Verna, antica varietà di grano, facendone apprezzare le sue caratteristiche di grande rusticità. La base delle pizze di Menchetti ha una lievitazione naturale di oltre 30 ore ed è cotta su pietra refrattaria.

Nel **Crostone della Val di Chiana** la base è semintegrale, con farina Verna e farina integrale, ed è condita con pomodori datterini e Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano, prima di aggiungere, a fine cottura, rucola fresca e Prosciutto Toscano DOP.

Ingredienti

- Base semintegrale al grano Verna e farina integrale Molino Parri
- Pomodori datterini Petti
- Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano
- Rucola fresca Firenze
- Prosciutto Toscano DOP



Pizza Sorrentina

di Melchiorre Cafiero

Pizzeria Ci si trova lì, Venturina Terme (Livorno)



Melchiorre Cafiero

e la sua pizza

Classe 1942, Melchiorre Cafiero è l'anima della pizzeria-trattoria "Ci si trova lì", che ha inaugurato nel maggio 2018 dopo un'esperienza decennale nel settore della ristorazione e dove propone pizza a legna, tonda e a metro, accanto a specialità di pesce e di terra legate al territorio.

La pizza Sorrentina ha il profumo della costiera amalfitana, terra di origine di Melchiorre, e si presenta con un cornicione ripieno di ricotta del Caseificio Sociale Manciano, pomodori datterini e Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano e mozzarella, prima di aggiungere, a fine cottura, basilico, limone e noci di Sorrento.

Ingredienti

- Farina 00 Molino Parri
- Pomodori datterini Petti
- Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano
- Ricotta del Caseificio Sociale Manciano per il ripieno del cornicione
- Mozzarella
- Noci di Sorrento
- Basilico
- Limone
- Olio Evo



Pizza Mon Amour

di Pietro Camerota

Pizzeria Mon Amour - Grosseto



Pietro Camerota

e la sua pizza

L'arte bianca di Pietro inizia nel 2014 con pane e panini di vario tipo, per poi intraprendere la strada della pizza cercando di soddisfare le diverse esigenze di clienti e consumatori. La pizza che propone in queste pagine è rettangolare e ha una maturazione di 36 ore ad alta idratazione che la rende altamente digeribile.

La pizza Mon Amour, una volta stesa, viene infornata e condita, a fine cottura, con Pomodori di Pachino IGP, rucola, salmone affumicato e la crema di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano, miele di acacia e limone, creazione originale di Pietro Camerota.

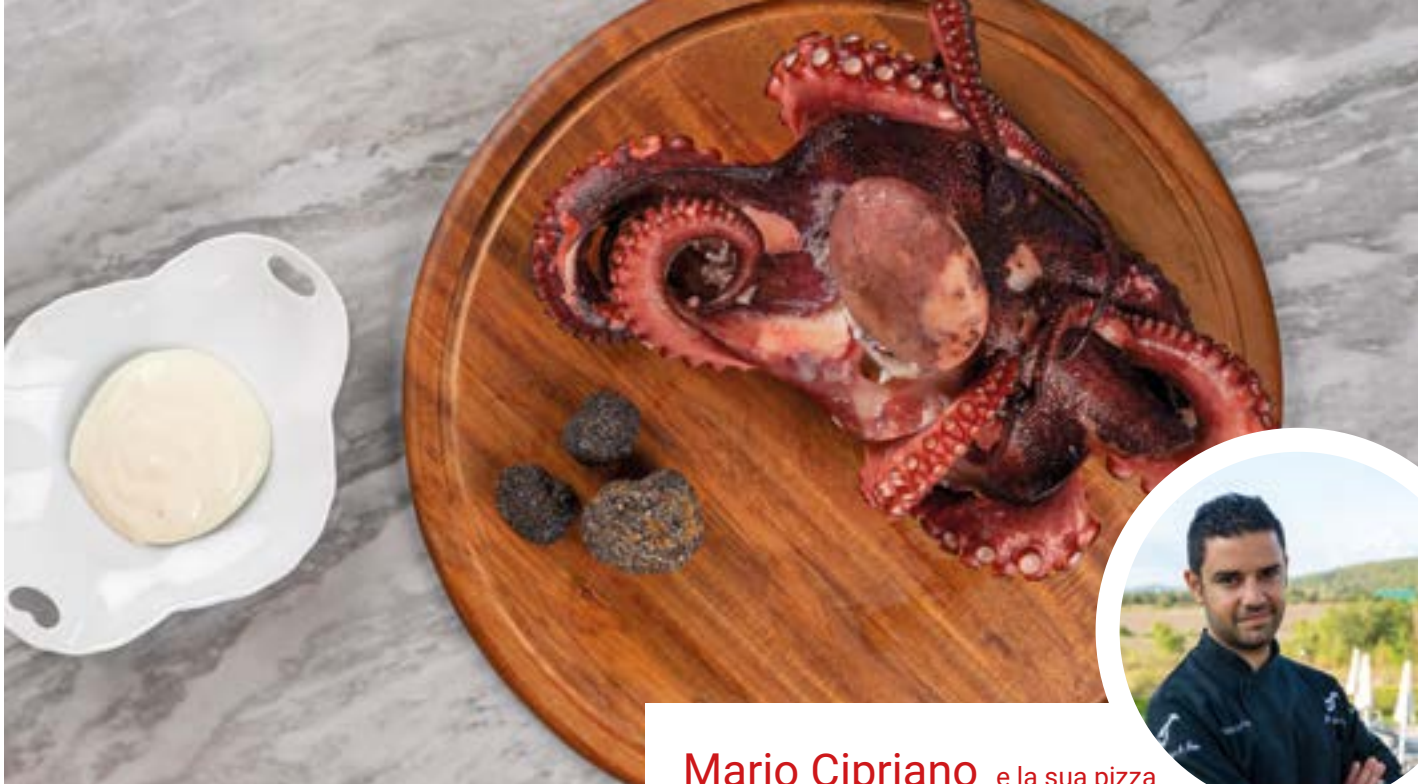
Ingredienti

- Impasto con Farina 0, Farina 00 e Farina di avena Molino Parri
- Crema di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano con miele di acacia e limone
- Pomodori di Pachino IGP
- Rucola
- Salmone affumicato
- Olio Terre di Capalbio



Pizza Nuvola
cotta a vapore

di Mario Cipriano
Ristorante-Pizzeria Il Vecchio e il Mare, Firenze



Ingredienti

- Farina macinata a pietra e Farina 00 Nonna Farina Rossa Molino Parri
- Fonduta di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano
- Polpo croccante
- Sabbia di lamponi
- Zest di tartufo fresco

Mario Cipriano e la sua pizza

Socio e pizzaiolo per “Il Vecchio e il Mare” a Firenze, Mario Cipriano tiene anche corsi di pizzaiolo ed è tecnico dimostratore per Grandi Molini italiani. Presente nella guida Gambero Rosso su migliori Pizzerie d'Italia 2018, 2019 e 2020 con 3 spicchi per 'Pizza napoletana', tra i migliori 27 Pizzaioli d'Italia nella Guida Gambero Rosso e 79° su 500 premiati in Italia nella guida 50 Top Pizza. Nel 2018 è stato tra i rappresentanti dell'arte di pizzaiolo napoletano come patrimonio mondiale dell'umanità riconosciuta dall'Unesco.

La pizza Nuvola cotta a vapore è con farina macinata a pietra e resa soffice da cottura a vapore e rifinitura in forno prima di farcire con fonduta di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano, polpo croccante, spolverata di lamponi tritati e zest di tartufo fresco.



Pizza Lauretta

di Paolo D'Urzo
Pizzeria La Veranda, Siena



Ingredienti

- Impasto con farina 00 e farina di cereali Molino Parri
- Blend di Pecorino Toscano DOP in petali e crema
- Zucca Bio arrostita e marinata
- Salsiccia di Cinta senese

Paolo D'Urzo e la sua pizza

Classe 1985, Paolo D'Urzo ha una passione per la pizza che è iniziata quando, ancora ragazzino, aiutava il cugino Giacomo nella pizzeria di famiglia a Torre del Greco. Innamorato da sempre della Toscana, nel 2014 arriva a Siena, a "La Veranda", dove ancora lavora. Dalla sua esperienza è nata una pizza gustosa con il cornicione soffice, fragrante e digeribile grazie all'uso di farine scelte 100% italiane e alla lunga lievitazione dell'impasto, che va dalle 24 alle 48 ore.

La pizza Lauretta, dedicata alla madre, è fatta con farina di cereali e il topping unisce zucca bio arrostita e marinata e salsiccia di cinta senese DOP, prima di unire a fine cottura con un blend di Pecorino Toscano DOP in petali e crema.



Pizza La Marinara Gialla

di Gabriele Dani

Disapore La Pietra pizzeria contemporanea - Cecina (Livorno)



Ingredienti

- Farina 00 Molino Parri
- Scaglie di pomodori pelati essiccati
- Stracciatella di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano
- Alici di Cetara
- Pomodoro di zucca (salsa di zucca in acqua di pomodoro)
- Zest di limone
- Aglio
- Origano

Gabriele Dani e la sua pizza

Pizzaiolo figlio d'arte, Gabriele Dani affianca alla sua attività quella di consulente di arte bianca in giro per l'Europa e consulente tecnico per alcuni molini produttori di farine. Dal 2019 è nella guida Gambero Rosso delle migliori Pizzerie d'Italia nella categoria 'Pizza degustazione' e 'Pizza napoletana', presenza confermata nella guida 2020 con due Spicchi, e nella guida 50 Top Pizza di Luciano Pignataro.

La pizza Marinara Gialla si presenta condita con pomodoro di zucca, ossia salsa di zucca in acqua di pomodoro e scaglie di pomodori pelati essiccati, prima di aggiungere, a fine cottura, stracciatella di Pecorino Toscano DOP Rosso Petti di Manciano, alici di Cetara, zest di limone, aglio e origano.



Pizza Toscana

di Domenico Felice
Pizzeria Ti do una pizza, Firenze



Domenico Felice

e la sua pizza

Originario della provincia di Campobasso, Domenico Felice lavora a Firenze dal 2010 e dal 2012 è delegato Toscana per App, Associazione Pizzaioli Professionisti, per cui tiene corsi per pizzaioli. Nell'agosto 2018 ha aperto la pizzeria "Ti do una pizza" a Firenze, dove propone pizze con impasti diversi, senza glutine e vegani.

La pizza Toscana ha un impasto lievitato 24 ore con farina di grano antico Saragolla. Una volta steso, si uniscono pomodori datterini e, a fine cottura, il guanciale di suino grigio del Casentino e la spuma di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi del Caseificio Sociale Manciano, preparata grattugiando il formaggio e sciogliendolo a bagnomaria con un po' di latte.

Ingredienti

- Farina di grano antico Saragolla Molino Parri
- Pomodori datterini Petti
- Spuma di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi Caseificio Sociale Manciano
- Guanciale di suino grigio del Casentino



Pizza L'Insolita

di Giacomo Fusi
Pizzeria DoppioZero - Manciano (Gr)



Giacomo Fusi e la sua pizza

Nato e cresciuto a Manciano, Giacomo fa il pizzaiolo da oltre venti anni e ha aperto la Pizzeria Doppio Zero con Fabio Benassi, che si occupa della sala come sommelier forte di un'esperienza ventennale nel settore food&wine. Il nome della pizzeria richiama il tipo di farina e il punto di partenza dei due soci, partiti da zero per la nuova avventura imprenditoriale dopo le rispettive esperienze.

La pizza L'Insolita, con lievitazione di 36 ore, viene farcita con pomodorini gialli semiseccchi ripassati in forno, una riduzione di polpa di pomodoro e cozze fatte aprire in padella. A fine cottura, si uniscono menta e scaglie di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi del Caseificio Sociale Manciano per un ultimo tocco di sfiziosità.

Ingredienti

- Farina 00 Molino Parri
- Polpa di pomodoro Petti
- Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi Caseificio Sociale Manciano
- Cozze
- Pomodorini gialli semiseccchi ripassati in padella
- Menta



Pizza Maremmana

di Fabio Pettorali

Pizzeria Il Melograno - Grosseto



Fabio Pettorali e la sua pizza

Fabio Pettorali coltiva il suo interesse per la cucina da quando era piccolo e con la pizza ha trasformato la passione in professione. All'età di 16 anni scopre i segreti dell'arte bianca e perfeziona le sue conoscenze prima di aprire la pizzeria Il Melograno nel 2005. La sua specialità è la pizza di tipo napoletano, che ama farcire con prodotti biologici e a km zero.

La pizza Maremmana, con impasto lievitato 24 ore, propone un cornicione ripieno con crema di Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore del Caseificio Sociale Manciano e, al centro, pomodori pelati, pomodori datterini biologici e mozzarella di bufala affumicata. Dopo la cottura in forno, si uniscono scaglie di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi del Caseificio Sociale Manciano e rigatino di cinta senese biologico.

Ingredienti

- Farina 00 Molino Parri
- Datterini pelati Petti
- Crema di Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore Caseificio Sociale Manciano per il cornicione
- Scaglie di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi Caseificio Sociale Manciano
- Datterini azienda Sfera Agricola
- Mozzarella di bufala affumicata
- Rigatino di Cinta senese biologico Km 0 della Tenuta di Paganico



Pizza Buttera

di Gabriele Tonti
Ghevido, Sesto Fiorentino (Firenze)



Ingredienti

- Farine macinate a pietra tipo 1
- Ristretto di pomodori pelati Petti
- Pecorino Stagionato DOP 12 mesi
Caseificio Sociale Manciano
- Salsiccia di cinghiale
- Cipolla stufata
- Olive Riviera
- Timo
- Germogli di Porro

Gabriele Tonti e la sua pizza

Dopo la scuola alberghiera e il lavoro in ristoranti di eccellenza, Gabriele Tonti frequenta l'“Università della Pizza” del Molino Quaglia e nel 2017, con Stefano Degli Innocenti, apre Ghevido proponendo una pizza a taglio a doppia cottura, ultimata dopo la scelta del cliente. Ghevido ha due Rotelle Gambero Rosso, è nella Guida 50Top pizza tra le mille migliori pizzerie d'Italia e dal 2018 Gabriele è “Petra selected Partner” per il Molino Quaglia.

La pizza Buttera, lievitata 30 ore e steso su pala, è condita con ristretto di pomodori pelati, cipolla stufata, salsiccia di cinghiale e olive Riviera. A fine cottura, si uniscono scaglie di Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi del Caseificio Sociale Manciano, timo e germogli di porro.

La passione per l'arte bianca e la creatività di questi dieci maestri pizzaioli sono gli ingredienti che, insieme al nostro Pecorino Toscano DOP, rendono uniche e originali le pizze che trovate in queste pagine.





Il Caseificio Sociale Manciano ringrazia i dieci maestri dell'arte bianca in arrivo da tutta la Toscana per aver partecipato all'evento "La mi' pizza al Toscano DOP" e a questa pubblicazione con grande disponibilità e spirito di collaborazione, pronti a confrontarsi con fantasia e originalità.



Il Molino Parri

Il Molino Parri si trova a Sinalunga ed è specializzato dal 1700 nella produzione di farina di grano tenero, farine speciali, integrali, bio, farine macinate a pietra di cereali e grani antichi con professionalità

e strumenti di alta qualità. Tutte le farine sono senza additivi o coadiuvanti alimentari.

L'Antico Molino Parri tramanda da secoli l'arte molitoria, di generazione in generazione, e dal 1948 continua a rinnovarsi e a evolversi a livello qualitativo



e quantitativo senza dimenticare le sue tradizioni. L'azienda si avvale, infatti, di un molino a cilindri, insacco e pallettizzazione automatici, ma anche di due piccoli molini a pietra, con i quali produce farine di nicchia, grezze come farine di cereali, grani antichi e biologiche. Ogni miscela

viene controllata da un laboratorio computerizzato e all'avanguardia per garantire salubrità dei prodotti, rispetto della tradizione, bontà del pane, gusto e tutela della salute dei consumatori.

www.molinoparri.com





Il pomodoro Petti

Petti è la linea premium di conserve di pomodoro lanciata nel 2013 per soddisfare le esigenze dei consumatori sempre più attenti a qualità, innovazione e origine certificata della materia prima. I prodotti sono realizzati con solo pomodoro toscano

lavorato con l'esclusivo metodo a bassa temperatura, che permette di preservare al meglio il colore e il sapore del pomodoro fresco come appena raccolto, per questo offrono un'alta qualità e mantengono la genuinità tipica della conserva fatta in casa. Il pomodoro Petti proviene dalle coltivazioni



in Val di Cornia, Grosseto, Maremma, campagne senesi e pisane da agricoltura integrata e biologica. In pochi anni, Petti è diventato uno dei principali marchi di conserve di pomodoro premium e il brand leader del mercato delle conserve BIO con la sua ampia gamma, il cui fiore all'occhiello

sono i prodotti a base di datterini biologici toscani, che si distinguono per il sapore particolarmente dolce.

www.ilpomodoropetti.com



Petti Pomodoro

TOSCANA • ITALIA





**Buono e dolce,
ma si fa notare.**

PECORINO TOSCANO DOP,
UN FORMAGGIO FUORI
DAL GREGGE

#fuoridalgregge



Caseificio Sociale Manciano