



Ruscalleda, Jubany o Albert Adrià cocinan sus pizzas para "Pizzas para llevar"

Barcelona, 29 oct (EFE).- Cocineros como Carme Ruscalleda, Albert Adrià, Marc Gascons, Nandu Jubany, Carles Gaig o Christian Escribà proponen sus recetas de pizzas en el libro "Pizzas para llevar", de Jérôme Quilbeuf y Rie Yasui.

Publicado por Planeta Gastro, el libro se centra en una de las elaboraciones más sencillas y polivalentes de la gastronomía y, en concreto, en las recetas de Nonna María, la pizzería que regentan ambos autores en Barcelona.

El libro recoge propuestas creativas muy distintas a las habituales a las que el público está acostumbrado y enseña todos los pasos para elaborarlas en casa.

En esta fiesta de la pizza participan chefs amigos de Quilbeuf y Yasui, que han cocinado especialmente en su restaurante, entre ellos Ruscalleda, Gascons, Jubany, Albert Adrià, Gaig, Escribà, Paco Morales, Romain Fornell, Hideki Matsuhisa, Oriol Balaguer, Rafa Peña, Ivan Surinder y Carles Tejedor.

En la introducción del libro, los autores señalan: "seguramente mucha gente pensaba que sin ser italianos no podíamos hacer buenas pizzas, pero confiamos en nuestras ganas de aprender y nos esforzamos en utilizar nuestros conocimientos gastronómicos para conseguir un producto perfecto".

Y añaden que "la pizza es universal y libre" e "igual que hay sushi man no japoneses que ejecutan un trabajo impecable con gran profesionalidad, también hay chefs nipones que ofrecen buena cocina francesa".

Quilbeuf y Yasui, que han trabajado en un restaurante de alta gastronomía, en el Sant Pau de Ruscalleda de Sant Pol de Mar y de Tokio, como jefe de cocina y jefe de sala, han aprendido "la importancia de tener el máximo enfoque en la calidad de los productos, cómo seleccionar, guardar y emplear los ingredientes".

En su restaurante Nonna María comenzaron el concepto único y original de "Pizza del mes", invitando cada mes a un chef amigo para que preparara una pizza especial a su estilo.

En el libro ofrece a los lectores el fruto de su investigación después de analizar y comer las pizzas napolitanas, romanas, de Chicago, de Nueva York, para acabar elaborando una masa fina con fermentación de 48 horas y la cocción al punto necesario.

Esa masa base está formada por 500 gramos de harina para pizza, 300 gramos de agua mineral, 17 gramos de sal, 20 gramos de aceite de oliva arbequina y 4 gramos de levadura fresca. EFE