



# TRA LE NUVOLE

10 RICETTE PER CONDIRE L'ORIGINALE PINSA ROMANA



# PREFAZIONE

## DALLE FARINE DI MARCO NASCE NUVOLO: LA PINSA ROMANA PRONTA DA CONDIRE

Con le nostre farine abbiamo fatto crescere una generazione di pinsaioli esperti che oggi lavorano in giro per il mondo, portando in tavola la leggerezza, la fragranza e la digeribilità dell'**Originale Pinsa Romana** creata da mio padre nel 2001.

Recentemente abbiamo deciso di rendere disponibili basi di Pinsa da gustare anche a casa, ed è nata Nuvola, la base di Pinsa pronta da farcire e **pronta in 5 minuti** nel forno domestico.

Oltre alle caratteristiche legate al gusto e alla bontà della Pinsa, Nuvola si propone anche come soluzione versatile e inclusiva per una cena in famiglia, un aperitivo tra amici, una festa dei bambini, un incontro romantico, uno spuntino veloce, una merenda sostanziosa, una golosa alternativa al pane.

Si tratta solo di decidere come condirla: dolce o salata, con i migliori insaccati della tradizione italiana, vegetariana, vegana, in modo tradizionale oppure gourmet con le eccellenze gastronomiche regionali.

Ma con Nuvola è anche possibile sperimentare, creando nuovi abbinamenti con ingredienti esotici o provenienti da altre culture. Nuvola accoglie ed esalta tutti i sapori grazie alla sua leggerezza e alla sua particolare consistenza, croccante all'esterno ma morbida e ariosa all'interno.

Nuvola è disponibile nella versione **Classica**, con il bollino di colore rosso e **Multicereali** (bollino verde) che presenta nel suo impasto anche semi di girasole, zucca e lino oltre al malto d'orzo, per conferire un gusto e un profumo più rustico di pane antico.

Si tratta di prodotti freschi, da conservare in frigorifero e che vanno consumati nel più breve tempo possibile, per gustare la qualità e la bontà di una Pinsa Romana, lievitata 72 ore e stesa a mano dai maestri pinsaioli.

Da qualche tempo abbiamo lanciato anche la versione **Ambient** (bollino giallo), che si conserva a lungo fuori dal frigorifero, da tenere in casa pronta per ogni evenienza. Nelle pagine che seguono proponiamo qualche ricetta con topping ideali per il periodo primavera-estate.

Tutte le ricette possono essere realizzate indifferentemente con le diverse versioni di Nuvola e sono solo suggerimenti che potrete, a vostro gusto, modificare grazie alla fantasia o alla disponibilità di ingredienti particolari. L'Italia può infatti contare su una straordinaria biodiversità e varietà di prodotti locali in ogni ambito, da frutta e verdura alle conserve, passando per le carni, gli insaccati e i prodotti trasformati... con Nuvola possiamo valorizzare i nostri migliori prodotti e ribadire la forza del **made in Italy** anche sulla tavola di tutti giorni: noi abbiamo creato Nuvola, ora tocca a voi.

### CREDITI

Testi, ricerca storica, ricette originali  
**Rossella Lucangelo, Enzo Chiarullo**

Shooting ed elaborazioni fotografiche  
**Alessio Pallante**

Laboratorio di cucina  
**Pinsa School**

Concept e grafica  
**Pragmatika S.r.l.**

# PRIMA DI COMINCIARE

Per la realizzazione di queste ricette è possibile utilizzare tutte le basi pronte Nuvola disponibili in commercio, scegliendo tra la **CLASSICA** (bollino rosso) e la **MULTICEREALI** (bollino verde), disponibili nel reparto frigo dei supermercati, oppure **AMBIENT** (bollino giallo) negli scaffali prodotti da forno.

Le creme di formaggio indicate sono quelle che si riferiscono all'immagine fotografica e alle Pinse realizzate durante i laboratori organizzati dalla Pinsa School di Roma ma, in molti casi sono intercambiabili per cui i formaggi freschi come la stracciata (o straciatella), lo stracchino, la ricotta ecc. possono essere scelti in base alla disponibilità di prodotto.

In alcuni casi abbiamo indicato le quantità ma, trattandosi di "topping" per Pinse, tutto dipende da quante ne dovete condire. Per questo bisogna affidarsi "all'occhio" e all'esperienza. L'importante è non sprecare e riutilizzare con creatività eventuali avanzi.

I tempi di cottura indicati si riferiscono ad un forno elettrico domestico portato alla massima temperatura (250°), per il tempo necessario a dorare la superficie della base Pinsa. Di solito sono sufficienti pochi minuti ma l'indicatore corretto è proprio la doratura dei bordi.



Le ricette qui raccolte sono state realizzate dagli allievi di Pinsa School a Roma a cui va il nostro più sincero ringraziamento, ecco chi ha cucinato per noi:

Nicolò Lugli | Marco Baroncelli | Davide Fischetto

Ivan Molinaro | Stefano Vasile | Simone Silenzi



AMBIENT



MULTICEREALI



CLASSICA



MULTICEREALI



CLASSICA



AMBIENT



CLASSICA



AMBIENT



MULTICEREALI

# LA PROSCIUTTINA

Mozzarella fior di latte,  
prosciutto crudo affumicato,  
mousse di piselli, olio Evo



## PROCEDIMENTO

Disporre sottili fette di mozzarella sulla Pinsa per creare una base morbida, infornare per 5 minuti in forno già caldo a 250°. In uscita, disporre le fette di prosciutto e guarnire con la mousse di piselli, ottenuta frullando piselli e cipolla rosolata con qualche goccia di panna vegetale per dare la consistenza desiderata.

Completare con un filo di olio Evo.

## COSÌ PER SAPERE...

Affumicare i prosciutti è una antica tecnica di conservazione, diffusa soprattutto nelle zone di montagna, dove i più noti sono quelli friulani. L'affumicato del prosciutto (che può essere sostituito dallo speck), abbinato alla nota dolce della mousse di piselli, rende questa Pinsa particolarmente gradevole al palato.



# LA RUSTICANA

Fave fresche, patate, cipolla,  
finocchietto selvatico, ciauscolo,  
basilico croccante,  
pecorino romano a scaglie



## PROCEDIMENTO

Per preparare la crema di fave fresche occorre sgusciare le fave dai baccelli (in quelle più grandi togliere anche la seconda pelle), lavare e scolare.

Sbucciare la patata, tagliare a cubetti, lavare e scolare.

Mettere le fave, le patate, la cipolla sminuzzata, il finocchietto lavato e tagliato a pezzi in un pentolino, coprire d'acqua e fare bollire per venti minuti circa, aggiustare di sale e controllare la cottura prima di spegnere. Frullare con un mixer ad immersione per creare una crema da spalmare sulla base di Pinsa.

Nel frattempo, friggere o disidratare nel forno alcune foglie di basilico piuttosto grandi. Dopo aver spalmato la crema di fave sulla base di Pinsa disporre le fette di ciauscolo e infornare a 250° ventilato per qualche minuto (min. 5).

In uscita guarnire con le foglie di basilico e scaglie Pecorino Romano.



# LA DIAVOLOTTA

Pomodoro, mozzarella fior di latte,  
spianata piccante, peperoni gialli  
e rossi stufati, gocce di crema  
di stracchino, rosmarino fresco



## PROCEDIMENTO

Una volta preparata la crema di stracchino stemperando il formaggio con qualche goccia di latte molto freddo (fino ad ottenere la consistenza desiderata), disporre sulla base di Pinsa la passata di pomodoro, poi la mozzarella a fette sottili e infornare per 5-6 minuti in forno alla massima temperatura.

In uscita, condire con le fette di spianata piccante, le falde di peperone rosso e giallo stufate (l'effetto si ottiene passando sulla fiamma viva i peperoni crudi interi per togliere la pelle, poi tagliare a strisce sottili condite con olio EVO), le gocce di stracchino e gli aghi di rosmarino fresco.

## COSÌ PER SAPERE...

Una volta arrostiti nel forno, i peperoni possono anche essere conditi con un abbondante trito di aglio e prezzemolo stemperati in olio EVO, con un pizzico di sale. In questo modo la nota fresca delle erbe accompagnerà piacevolmente il gusto piccante della spianata.



# LA SFIZIOSA

Mozzarella fior di latte, zucchine,  
fiori di zucca, mortadella,  
fili di peperoncino

## PROCEDIMENTO

Preparare una dadolata di zucchine tagliate a piccoli cubetti e tirati in padella con olio EVO e un pizzico di sale.

Stendere sulla base di Pinsa la mozzarella a fettine, la dadolata di zucchine e i fiori di zucca dopo averli lavati, asciugati e tagliati a fette per il lungo.

In uscita disporre le fette di mortadella tagliate sottili e decorare con i fili di peperoncino.

## COSÌ PER SAPERE...

La scelta è tra mortadella emiliana e mortadella laziale, due ricette diverse per preparare il noto profumatissimo insaccato. Una vale l'altra se ci si orienta verso prodotti di alta qualità. I colori e i profumi di questa Pinsa avranno la funzione di renderla irresistibile ancora prima di addentrarla.





# LA PIPERITA

Crema di piselli alla menta,  
gamberi freschi, foglie di menta,  
fili di peperoncino,  
petali di fiordaliso, olio Evo



## PROCEDIMENTO

La crema di piselli si ottiene frullando i piselli, passati in acqua bollente insieme ad una piccola patata tagliata a cubetti e a qualche foglia di menta. Aggiustare di sale e, a cottura ultimata, passare al mixer.

Stendere la crema su una base di Pinsa e guarnire con le code di gambero sbollentate e pelate, qualche foglia di menta o mentuccia, i fili di peperoncino e i petali disidratati di fiordaliso (o altri fiori eduli per dare una nuova nota cromatica). Inforpare qualche minuto e servire calda, con un filo di olio Evo.

## COSÌ PER SAPERE...

Utilizzare i fiori in cucina è una tecnica antica che sta tornando alla ribalta, soprattutto nelle preparazioni gourmet. Il trucco è sempre l'equilibrio, scegliendo i colori e i profumi che meglio si abbinano agli altri ingredienti. In questo caso, dove prevale il profumo di menta, suggeriamo di orientare la scelta dei fiori soprattutto in base alla nota cromatica.





# LA CONTADINA

Mousse di Pecorino Romano,  
pere William, noci,  
fili di peperoncino



## PROCEDIMENTO

La mousse di Pecorino si prepara mescolando in una ciotola 50 g di Pecorino Romano grattugiato insieme a 50 g di patata bollita e schiacciata, allungati con un decilitro di panna fresca e una macinata di pepe nero.

Stendere la mousse ottenuta su una base di Pinsa calda e condire con sottili fettine di pera William a crudo dopo averla marinata qualche minuto con zucchero semolato e gocce di limone. Guarnire con i gherigli di noce sminuzzati e i fili di peperoncino. Si può servire quando è ancora tiepida.

## COSÌ PER SAPERE...

"Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere...". L'abbinamento del gusto dolce della pera, con la nota salata del pecorino, sarebbe già sufficiente a condire una pinsa perfetta. Noci e peperoncino aggiungono consistenza e carattere che si esprimono già dal primo morso.



# LA CALABRESE

Pomodoro, melanzane al forno,  
spianata piccante, crema di  
stracchino, foglie di basilico



## PROCEDIMENTO

La crema di stracchino è semplice da fare, basta stemperare lo stracchino con qualche goccia di latte molto freddo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Spalmare la base di Pinsa con la salsa di pomodoro e infornare a 250° per qualche minuto. Nel forno avrete prima fatto appassire una melanzana tagliata a fette sottili per il lungo che andremo a disporre sul pomodoro della Pinsa in uscita dal forno, alternandole alle fette di spianata piccante. Guarnire con alcune gocce di crema di stracchino fatte scivolare dal dorso di un cucchiaio e profumare con qualche foglia di basilico fresco.

## COSÌ PER SAPERE...

Una volta arrostito nel forno, le melanzane andrebbero condite con un abbondante trito di basilico fresco stemperato in olio EVO, con un pizzico di sale. In questo modo la nota fresca del basilico accompagnerà piacevolmente il gusto piccante della spianata.



# LA GIARDINIERA

Stracciatella, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico, foglie di basilico fresco, olio Evo



## PROCEDIMENTO

Scaldare in forno a 250° qualche minuto una base di Pinsa e, in uscita, condire con una base di stracciatella, spicchi di pomodorini freschi rossi e gialli, qualche cucchiaino di pesto di basilico (si può utilizzare anche il pesto alla genovese), guarnire con foglie di basilico fresco e un filo di olio Evo. Servire subito.

## COSÌ PER SAPERE...

Una pinsa molto semplice che si mangia anche con gli occhi per l'allegra tavolozza di colori che presenta. Consigliamo di fare il pesto in casa, utilizzando un trito di basilico fresco, pinoli, olio EVO, sale e pepe, con l'aggiunta di un cucchiaio di formaggio grattugiato.



# LA BAROCCA

Yogurt greco, avocado, salmone affumicato, granella di anacardi tostati, scorza d'agrumi, petali di fiori eduli



## PROCEDIMENTO

Inforiare a 250° una base di Pinsa e, in uscita stendere uno strato di yogurt da condire con le fettine di avocado precedentemente marinato per qualche minuto con sale e gocce di limone o lime. Disporre le fette di salmone affumicato e guarnire con la granella di anacardi, la scorzetta di agrumi grattugiata e i petali di fiori.

Ideale da affettare e servire come antipasto caldo oppure come piatto principale leggero e proteico, prima di svolgere attività sportiva.

## COSÌ PER SAPERE...

La scorza di agrumi può davvero fare la differenza in questa pinsa. Possono essere utilizzati limoni, arance, mandarini o bergamotti. In ogni caso suggeriamo di scegliere il prodotto biologico per una maggiore garanzia di salubrità della scorza che va grattata a crudo.



# LA MONTANARA

Mozzarella fior di latte,  
speck, granella di pistacchi



## PROCEDIMENTO

Disporre la mozzarella a fette sottili sulla superficie di una base di Pinsa. Coprire con lo speck tagliato sottile e guarnire con abbondante granella di pistacchi.

Inforiare a 250° per 6 o 7 minuti e servire caldissima.

La semplicità di questa preparazione è compensata dalla ricchezza aromatica dello speck con il gusto affumicato e pepato, stemperato dalla delicatezza della mozzarella fusa e dal tocco profumato della granella di pistacchio che si tosta nel forno.

## COSÌ PER SAPERE...

In base al proprio gusto è possibile determinare il livello di croccantezza desiderato, sia attraverso la cottura dello speck sia con la quantità di granella di pistacchio. Per poter gestire alla perfezione la croccantezza dello speck è opportuno però che le fette siano tagliate molto sottili.



## SI Torna a Scuola per Impastare

Scegliere le farine migliori, creare l'impasto perfetto con la giusta dose di acqua per renderlo leggero, dosare il lievito e pazientare diverse ore per creare una base di pasta con la massima digeribilità per poi condire secondo la tradizione o con creatività con topping gourmet e, infine, infornare per ottenere la perfetta consistenza...

Sono queste le principali materie di studio per gli studenti della Pinsa School di Roma che, guidati da personale esperto, entrano anche in contatto con attrezzature professionali, trucchi e consigli di carattere imprenditoriale per gestire una pizzeria/pinseria.

Personale giovane e motivato, classi piccole, un concreto aiuto per la parte logistica (viaggio e alloggio a Roma nel periodo del corso) sono altri servizi interessanti offerti da Pinsa School, per **diffondere conoscenza sul mondo della panificazione e offrire nuove opportunità professionali** a chi intende approcciare questo mondo.



"Pinsa School intende far crescere discepoli della qualità ed è motivo d'orgoglio per noi vedere nascere e crescere nuovi professionisti. Vengono a Pinsa School persone che non hanno alcuna esperienza di panificazione, provenienti da altri mestieri ma motivati ad apprendere il lavoro di pizzaiolo per esplorare nuove opportunità di vita. Veder uscire una pizza bella, condita bene e cotta alla perfezione, dà un senso al nostro lavoro e alla nostra propensione a condividere tecniche e trucchi che sono alla base del nostro sapere, ma anche una mentalità orientata alla qualità e al lavoro ben fatto".

Marco Montuori

Nuvola, **CLASSICA**, **MULTICEREALI** e **AMBIENT**, nasce proprio dalla ricerca sulle farine realizzata da Corrado Di Marco che ha portato, nel 2001, all'invenzione dell'Originale Pinsa Romana, oggi conosciuta e diffusa in tutto il mondo.

Nuvola è l'Originale Pinsa Romana Di Marco, disponibile nel banco frigo e sugli scaffali dei supermercati, pronta da portare a casa e farcire a piacere. In questo libro condividiamo alcune idee di topping realizzate dagli studenti di Pinsa School a Roma da ripetere a casa con Nuvola.

Per ulteriori informazioni e per conoscere il calendario dei prossimi corsi visitare il sito: [pinsaschool.com](http://pinsaschool.com)

### RINGRAZIAMENTI

I condimenti delle fragranti Pinsa Nuvola, riportati in queste pagine, sono stati realizzati da **Marco Baroncelli, Davide Fischetto, Nicolò Lugli, Ivan Molinaro, Simone Silenzi e Stefano Vasile**, durante uno dei corsi organizzati da Pinsa School, sotto l'attenta guida di **Cristina Cipriani, Simone Montuori** e del pizza-chef **Marco Montuori**.





DI MARCO  
TASTE DIFFERENT

## DI MARCO CORRADO SRL

Via Monte Nero 1/3  
00012 Guidonia Montecelio (RM)

Tel. +39 0774363847

[info@nuvolapinsa.com](mailto:info@nuvolapinsa.com)

[www.nuvolapinsa.com](http://www.nuvolapinsa.com)

Seguici su

