

2ingredienti

Arte & Cibo

4 AGOSTO 2017

ANNAMARIA PARLATO

Criscito's a Praiano: il pizza concept gourmet di Claudio Criscuolo che crea dipendenza

Criscito's a Praiano, un nome che è tutto un programma. Si perché in realtà il criscito è un termine usato nel mondo dei lievitati e della pizza, che fa riferimento alla pasta da riporto (porzione d'impasto avanzato, ottenuto da una lavorazione precedente, che va aggiunto ad uno nuovo) o anche ad un lievito che ha raggiunto una fermentazione spontanea e naturale senza aggiunta di lievito di birra. Criscito's ormai in Costiera Amalfitana è diventato un punto di riferimento per la pizza di qualità, un locale nato un anno fa dall'intuizione e dal talento del minorese Claudio Criscuolo, sostenuto nel suo progetto da Anna Tagliafierro, originaria di Tramonti, sua compagna di vita e abile pasticciera, grazie alle tecniche acquisite presso i maestri: Rolando Morandin, Armando Palmieri e Sal De Riso.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/claudio-criscuolo.jpg>

Claudio instancabile lavoratore, è cresciuto a pane e impasti, la sua simpatia è davvero coinvolgente. Con la sola temperatura del forno e con la manipolazione dell'impasto, riesce a far magie come un alchimista. Classificatosi terzo al Campionato Mondiale di Pizza, 12°Trofeo Caputo per la categoria "teglia", lui di corsi sulle farine ne ha fatti tantissimi in giro per l'Italia, ha lavorato in molti ristoranti della Costiera ed è un appassionato di biologia molecolare ed un cultore delle tecniche di lievitazione naturale (autolisi), senza aggiunta di molti orpelli e artifici.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-1-anno.jpg>

Il locale presenta un'unica sala interna luminosa dagli arredi essenziali, con il banco rosticceria, la cucina e il forno, che nella bella stagione si arricchisce di uno spazio all'aperto con spettacolare vista su Positano, per offrire più coperti alla clientela nazionale e soprattutto internazionale che puntualmente anima la Costiera in questo particolare periodo dell'anno con numeri da capogiro.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-fritti.jpg>

Nel menù dei salati ci sono fritti napoletani, sfizi della tradizione campana, pizze tradizionali, pizze gourmet, pizze fritte, insalate con prodotti selezionatissimi e alcuni taglieri di salumi o formaggi del territorio con confetture e marmellate, arricchiti da verdure grigliate a km0, perché provenienti dagli orti praianesi confinanti con la pizzeria e dal territorio costiero in generale.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-tagliere.jpg>

Da non perdere il venerdì l'impasto integrale a lievitazione 50 ore con un blend di farine intriganti, creato appositamente da Claudio, quali grano cilentano tipo 1 con germe, grano cilentano tenero "Carosella", grano duro nero "tumminia", grano duro "Bidi" e grano duro "Burattata". Gli impasti ottenuti da una lenta lievitazione che arriva sino a 72 ore, le farine non raffinate, il cornicione pronunciato, la morbidezza, le alveolature che mettono in evidenza la complessa maglia glutinica, rendono le pizze di Criscito's il tripudio della leggerezza, della digeribilità, sono soffici come nuvole.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-integrale-bio.jpg>

Per Claudio la pizza è tradizione che diventa innovazione a partire dagli ingredienti, selezionati con cura, come ad esempio i pomodori BIO, piccole cose che nella loro semplicità trasformano il prodotto in qualcosa di unico.

In assaggio oltre alla sensazionale Margherita

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-margherita.jpg>

mi è stato consigliato qualcosa di più innovativo come la "Cinque Formaggi" con fior di latte, provola, gorgonzola, ricotta di Montella, parmigiano a scaglie 24 mesi, con aggiunta su richiesta di spalla di San Secondo.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-5-formaggi.jpg>

Ancora la "Cacciatore" a base di melanzane, salsiccia di suino campano, porcini, parmigiano grattugiato 24mesi.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-cacciatore.jpg>

Come pizze prettamente estive invece la scelta è ricaduta su "Estate" con lattuga paesana, fior di latte, prosciutto cotto San Secondo naturale

https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/img_20170728_215406.jpg

e "Capri" con fiordilatte a fette in uscita, pomodori di Sorrento, basilico, olio EVO a crudo, origano di montagna e sempre su personale richiesta prosciutto crudo San Daniele.

https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/img_20170728_215347.jpg

Tra i dessert per non fare un torto alla bravissima Anna, ho trovato eccezionale "Diamante di Bavarese al limone" su coulis di frutti rossi, fresco, cremoso e ricco delle essenze degli sfusati amalfitani

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-bavarese.jpg>

e "Crème caramel all'ananas con crema al cocco, cannella e frutti rossi", la cui presentazione al piatto è valsa da sola tutta l'esperienza gastronomica in questo locale.

https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/img_20170728_222757.jpg

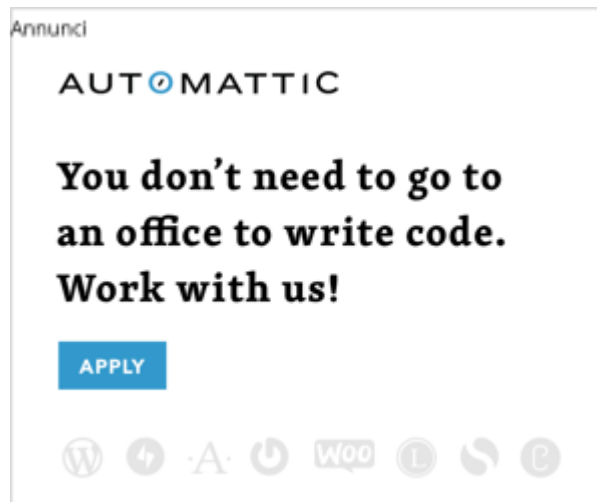
Interessantissima anche la carta dei vini, dei distillati e delle birre artigianali, in particolare per queste ultime, ecco i birrifici presenti: Birra del Borgo (Etrusca, Cortigiana, My Antonia, Enkir, Re Ale extra), Amalfi Coast Beer (Amalphia), Il Chiostro (Gold Ale), la trappista italiana Tre Fontane e l'abbaziale St. Stefanus.

<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/criscitos-santstefanus.jpg>

Il consiglio di scrivere è di approfittare immediatamente di una visita culturale del meraviglioso comune di Praiano, magari all'imbrunire, e poi alla fine della passeggiata concedersi una bella cena da Criscito's. Se poi la serata dovesse presentarsi anche con la luna piena, il cielo stellato e l'aria profumata di zagare, allora avreste trovato davvero il Paradiso in terra! Non trovate?

https://2ingredienti.files.wordpress.com/2017/08/img_20170729_115639.jpg

Annamaria Parlato



REPORT THIS AD



REPORT THIS AD

PIZZERIE PRODOTTI TIPICI SENZA CATEGORIA

AMALFI COAST AMALFI COAST BEER ANNA TAGLIAFIERRO
 CLAUDIO CRISCUOLO CRISCITO CRISCITO'S
 FRIGGITORIA PASTA DA RIPORTO PRAIANO

