

PIZZERIA DUJE: DOVE LA PIZZA DI QUALITÀ INCONTRA IL BRUNELLO. ED È SUBITO AMORE



Alla pizzeria Duje a Firenze in Largo Annigoni, dove si trova il nuovo Mercatino delle Pulci, non fanno una pizza, ma La Pizza, come dicono loro, premiata addirittura con tre spicchi – il punteggio massimo – dal Gambero Rosso 2020. Pizzeria Duje: dove la pizza di qualità incontra il Brunello di Montalcino. Ed è subito amore.

Il mago della pizza, il maestro pizzaiolo, è Michele Leo, napoletano che sa coniugare la potente tradizione della sua terra a ingredienti d'eccezionale qualità. L'impasto, veramente fuori dal comune, lo annunciamo subito, è fatto con farine italiane senza additivi, ad alta idratazione, con una lievitazione lunga, fino a 48 ore. Questo non significa solo bontà ma anche alta digeribilità, non dimentichiamolo mai.



La vera pizza d'ispirazione napoletana a Firenze

La pizzeria Duje è un concept che nasce nel 2015 dal comune sogno di Pietro Baracco e Simone Fiesoli, imprenditori toscani: valorizzare la qualità della pizza d'ispirazione napoletana, il prodotto più rappresentativo del made in Italy nel mondo, e forse anche il più riconoscibile.

Da qui la scelta di creare una location accogliente e curata nei minimi dettagli che facesse da scenografia alla sapienza e all'estro culinario di Michele Leo, col supremo scopo finale di portare in tavola la passione e l'arte del pizzaiolo napoletano, riconosciuto addirittura dall'Unesco come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

In questa serata rigorosamente a invito, ottimamente organizzata - come sempre, d'altronde - da Marco Gemelli de "Il Forchettiere", tra blogger e giornalisti siamo una quarantina: la sala grande è tutta per noi. L'evento è curioso, la sfida molto azzardata ma stimolante: abbinare la pizza del Duje ai pluripremiati Brunello di Montalcino 2015 del Poggio. Il tutto a una settimana delle Antepreme toscane del vino.



Pizza e Brunello di Montalcino, vero incontro gourmet

In altre parole, il senso è accostare al mondo dell'arte bianca una delle massime espressioni dell'eccellenza vitivinicola toscana, scoprendo se è possibile sposare le pizze gourmet firmate Michele Leo con vini rossi provenienti da punteggi altissimi da parte della critica (95/100 e 96/100 sulla guida di James Suckling, tanto per capirsi).

Dopo un'entrée di pizza frita con lampredotto e salsa verde, il celebre Brunello di Montalcino 2015 dell'azienda agricola Il Poggiolo viene accostato a una versione della pizza Margherita impreziosita dal sapore deciso del ragù napoletano, cotto a lungo e a fuoco lento, come da tradizione.



Michele Leo, maestro pizzaiolo

Ricordiamo che Michele Leo fa questo lavoro solo ed esclusivamente a causa della grande passione che nutre per i lievitati, in particolar modo le pizze. In realtà nasce come informatico, finché non incontra il grande Gabriele Bonci - pizzaiolo e chef romano, conosciuto dal grande pubblico per la sua partecipazione al celebre cooking show della Rai, "La Prova del cuoco" - intraprende la sua nuova strada e non l'abbandona più. Dopo aver insegnato nelle scuole del Gambero Rosso e aver gestito la pizzeria della Città Del Gusto di Napoli, è rimasto fino al luglio 2015 presso la Pizzeria di Palazzo Petrucci a Napoli, parte integrante del noto ristorante stellato, per poi approdare a Bologna con il progetto Mozzabella. È al Duje dal 2018.

Ecco, a seguire, il secondo round del grande match che si svolge da Duje e che vede il "Terra Rossa" 2015 del Poggiolo accoppiarsi con un'inedita pizza al Brunello di Montalcino. Per l'occasione Michele Leo ha ideato una pizza al cavolo nero, fior di latte, salsiccia e salsa di patate, con una riduzione del pregiato vino.



Leggi anche: [Montalcino ed il suo monumentale Brunello](#)





Duje, la pizzeria a Firenze di Michele Leo

Le pizze, qui alla pizzeria Duje, non mirano necessariamente all'eccezionalità degli ingredienti e dei sapori, ma alla perfezione degli equilibri: acqua e farina, lievito e tempo, forno, legna e temperatura.

Si utilizzano solo farine italiane di alta qualità, senza additivi, 100% naturali, perciò sostenibili, provenienti da molini d'eccellenza. La scelta di farine di prima qualità si estende anche alla lavorazione per l'impasto *gluten free*.

I pomodori sono quelli di Marrazzo, azienda fondata nel 1934 da Carmine Marrazzo, che ha sempre cercato d'innovare nel rispetto della tradizione. Maestri nell'arte della conservazione, studiosi di nuove tecnologie, il loro pomodoro biologico è frutto della grande conoscenza della terra e delle sue possibilità. La mozzarella è quella dell'azienda Il Casolare, tra l'alto casertano e la media valle del Volturno, da qualcuno definita una

DOP nella DOP. Qui le bufale producono latte tutti i giorni. Questo viene lavorato entro le 16 ore dalla mungitura sebbene il disciplinare del consorzio lo consenta fino a 60: il risultato è un prodotto unico, inconfondibile, di altissima qualità.



Leggi anche: [Che differenza c'è tra STG, IGP e DOP?](#)



La porti un Bacione a Firenze

Dulcis in fundo, il “Bacione di Firenze” della Cantucceria Fiorentina: un involucro di pasta frolla con un morbido cuore di gianduia amaro, arricchito con granella di nocciole, in abbinamento a “Le mie Bollicine - Metodo Classico 2013”.

Be', che dire? Per il suo primo appuntamento dell'anno, la pizzeria Duje a Firenze ha proposto un'anteprima delle Antepreme, presentando due vini “superstar” di Montalcino in un contesto assolutamente fuori dagli schemi anche se sempre all'insegna dell'alta qualità. Se di solito è infatti tutt'altro che facile accostare pizze a bottiglie tanto importanti - dal momento che si abbinano generalmente a piatti di carne - la ricerca di un equilibrio quasi impossibile è proprio la sfida che lancia il locale di piazza Annigoni. E che noi lanciamo a voi.



PER APPROFONDIRE:





[Berberè: gli Aloe bros raccontano i segreti della loro pizza di successo](#)





Gennaro Battiloro, maestro pizzaiolo





Cibo, amore mio. Cosa cercano gli italiani al ristorante?





Marco Manzi, giovane pizzaiolo pluripremiato

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



