

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 Poggiolo**. 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 qual-

cuno 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 **accontentare 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](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople