

Dolcezze di Nonna Papera

Food, Wine & Beverage With Grandma Duck



Home page About me Press Contattami ...OGGI CUCINA PER NOI... Taste Reporter Junior chef Master Chef Alma Summer School

Le 10 food blogger italiane più famose Le 50 food blogger italiane più famose

lunedì 3 novembre 2014

BASILICO BIANCO: UNA PIZZA E UNA STORIA VERA

Buongiorno!



©DolcezzediNonnaPapera

Volete sentire una bella storia? Ve la racconto. Parla di forza di volontà, passione e coraggio di reinventarsi un mestiere, parla di **Gianfranco Canziani** e del nipote **Andrea**. Siamo a Gallarate, in provincia di Varese. Gianfranco da generazioni era titolare di una officina meccanica in zona, settore colpito dalla crisi (lo so bene lo che ho lavorato nelle risorse umane proprio in questa cittadina e che a seguito dell'andamento del mercato, sono scappata per darmi al food). Dopo

anni di meccanica si ritrova a dover far valutazioni e a dover pensare ad una alternativa di business. Uno con la sua professionalità potrebbe pensare a tutto tranne a quello che, alla fine, ha pensato lui.

"L'ingrediente segreto nella vita è lo spirito con il quale si affronta il quotidiano" mi dice Gianfranco "era il momento di svoltare e l'idea mi è nata da una passione personale. Girando da anni per locali della zona ho notato che, a mio avviso, mancava un qualcosa. A me piace molto la pizza e non riuscivo a trovare un posto dove mangiarla come a casa mia, un posto che non mi lasciasse la sensazione di pesantezza, un posto che mi facesse dire di esser sazio con gusto e benessere".

Un lavoro di ricerca continua che lo porta a scoprire le farine del **Molino Quaglia**, a scoprire **Simone Padoan** e a scoprire che quella era la pizza che piaceva a lui e che mancava in zona. Da qui l'idea che fare la pizza alla Simone Padoan con le farine di Molino Quaglia poteva essere il suo nuovo lavoro. Ne parla con il nipote Andrea e a marzo 2014 aprono, in via Novara 1, angolo Marino Croci a Gallarate, **Basilico Bianco**, la loro pizzeria.

"Abbiamo frequentato un corso con Riccardo Staioli all'Università della Pizza nell'antica sede del Molino Quaglia e abbiamo iniziato a pensare ad abbinamenti, impasti, giochi di farine. La nostra alla base è la classica pizza a legna, rotonda con il sistema biga a doppio impasto" mi spiega Andrea "Ad oggi abbiamo veni pizze in carta e ogni dieci giorni lanciamo la pizza speciale chiamata Basilico Bianco. Vogliamo fare un'pizza buona, che si riconosca, che abbiamo una sua identità. Siamo consapevoli che ci voglia formazione costante e regolare e chissà mai che si riesca a fare un corso proprio con chi, inconsapevolmente, ci ha spronati a questa attività. Simone Padoan appunto (ormai per noi un mito)."

"Il nome del locale nasce in testa come suono pulito e bello, poi abbiamo scoperto che esiste la pianta, viene dall'Oriente, è rara ma noi siamo riusciti a ordinarla e l'aspettiamo da mettere qui come simbolo".

La location dona un senso di pulito, tranquillo, gli arredi sono semplici ma allo stesso tempo ricercati. C'è modernità con toni soft.



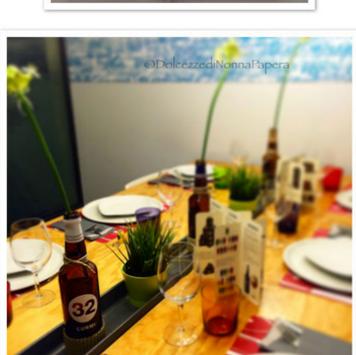
©DolcezzediNonnaPapera



©DolcezzediNonnaPapera



©DolcezzediNonnaPapera



©DolcezzediNonnaPapera

Loro sono aperti solo la sera fino a mezzanotte e fanno quaranta coperti, volendo fanno anche da asporto ma per me è bello fermarsi, abbinare birra artigianale o vino (dipende dai gusti) e far due chiacchiere con i proprietari finendo con un buon dolce fatto in casa (un tiramisù a modo loro, una cheesecake o un carpaccio di ananas).



©DolcezzediNonnaPapera

Organizzano anche serate di gusto una volta ogni due mesi, sono serate a tema come quella alla quale ho partecipato e vedevo la pizza abbinata alla birra di 32 Via dei Birrai.



©DolcezzediNonnaPapera

Gianfranco Canziani e Mauro Gajo di 32 Via dei Birrai



©DolcezzediNonnaPapera



©DolcezzediNonnaPapera

Posso dirvi con tutta sincerità che ho trovato le pizze tutte molto digeribili, dalla pizza impasto Napoli, alla pizza integrale, fino all'impasto con la nuova farina giovane che è un mix di farro, cereali, kamut ed estratti d'uva tutto a basso tasso glicemico.



©DolcezzediNonnaPapera



©DolcezzediNonnaPapera

La storia ve l'ho raccontata, l'indirizzo ve l'ho scritto...cosa aspettate?

Ti potrebbero anche interessare:

TRANSLATE

Seleziona lingua
Powered by Google Traduttore



IL MIO PIZZO LIBRO IN

COLLABORAZIONE CON

CESARE STORNI

[Storni, le ricette - Cesare Storni](#)

L'ARTISTA VA IN CANTINA



Da unidea di Carmelo Todoverto, noto artista della provincia di Varese, e in collaborazione con Alessia Bianchi, food blogger comasca amministratrice del blog Dolcezze di Nonna Papera, nasce "L'artista va in cantina". Artisti provenienti da varie parti d'Italia presenteranno quadri che diventeranno etichette per vini d'autore. L'arte e il vino vanno in mostra. Sei una cantina interessata? Contattami!

I MIEI VIDEO



powered by YouTube

LATTOSIO.

L'INTOLLERANZA? LA

CUCINIAMO!



Presentazione del libro giovedì 13 Novembre 2014 all'Hotel De la Ville di Monza

NICHEL. L'INTOLLERANZA?

LA CUCINIAMO!



In un periodo in cui abbondano le trasmissioni e i libri di cucina come nasce l'esigenza di pubblicare un nuovo volume sul tema? Si tratta di un libro unico nel suo genere. Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo! non è un semplice ricettario di cucina, ma uno strumento indispensabile e prezioso per tutte le persone che, in numero sempre crescente, scoprono di essere intolleranti al nichel e si trovano a dover modificare radicalmente le proprie abitudini alimentari e di vita. Per l'acquisto contattami via mail.

Follow me on [bloglovin'](#)

SE TI PIACE...

✓ Mi piace **Condividi** 2,8mila

SE NON VUOI PERDERTI

NEMMENO UNA RICETTA.

Email address...

CHI CERCA TROVA!!!!

GOOGL+ FOLLOWERS

Alessia Bianchi
+ Aggiungi alle cerchie
975 mi hanno aggiunto alle cerchie

LE MIE RICETTE

Seleziona ricetta

I MIEI CONTEST

COME PIETRO TIFINELLA??
Scarica il PDF gratuito QUI

Pietri la natura tutto sapere
E' terminato, grazie a tutti!

POST PIÙ POPOLARI

- Torta di limone ed albicocche. OGGI CUCINA PER NOI. Buongiorno! L'ospite di oggi è Daniela. Dann, di Cucinaamoremiò. Daniela è una donna meravigliosa, lo posso dire pur conos...
- Quel buon sapore... Buongiorno! Grande festa al Magna Pars di Milano per i 50 anni di Tigre. 1924-2014, un'occasione per ripercorrere la storia del...
- Shortbread, dal libro di Knam. Buongiorno! È uscito il nuovo, il 17°, libro di Ernst Knam "Che paradiso è senza cioccolato?", ed. Mondadori, e lo p...
- L'Artista va in Cantina. Buongiorno! Quadro di Carmelo Todoverto ieri, domenica 25 Maggio, si è svolta la prima edizione de "L'Artista va in Cantina". Da...
- La cucina napoletana del Buongiorno! Alle porte di Milano c'è un piccolo e accogliente ristorante, il Marina di Nisida, che ho scoperto grazie ad amici...

ARCHIVIO BLOG

- ▼ 2014 (100)
 - ▼ novembre (1)
 - Basilico Bianco: una pizza e una storia vera
 - ▶ ottobre (12)
 - ▶ settembre (10)
 - ▶ agosto (7)
 - ▶ luglio (12)
 - ▶ giugno (6)
 - ▶ maggio (5)
 - ▶ aprile (8)
 - ▶ marzo (13)
 - ▶ febbraio (12)
 - ▶ gennaio (14)
- ▶ 2013 (175)
- ▶ 2012 (175)
- ▶ 2011 (150)