



"DAL CAPITANO 2 "

***Pizzeria al taglio e d'asporto
aperta tutta la settimana mezzogiorno e sera
martedì, giorno di riposo***

La pizzeria al taglio e d'asporto "Dal Capitano 2" nasce dall'esigenza di fornire ai clienti un servizio 7 giorni su 7, aperto a pranzo e cena, con giorno di chiusura il martedì.

Il locale è stato inaugurato nel marzo 2011 da Diego Pedrini, mio cognato, che mi ha trasmesso la passione ed i "segreti" per fare una buona pizza, sia al tegamino che al mattone. La **pizza "al mattone"** è il tradizionale disco circolare destinato alla cottura in forno, chiamata così perché è posta direttamente a contatto con la pietra. La **pizza "al tegamino"** invece è più alta e morbida con un bordo spesso e croccante, viene definita così perché viene cotta sempre in forno, ma dentro ad una piccola teglia in alluminio.

Nell'ottobre 2011 decisi di intraprendere la mia personale strada nel mondo della pizza mantenendo comunque il nome del locale, grazie anche alla connessione con la pizzeria di mio cognato Diego (Dal Capitano) e avvalendomi della collaborazione di Fabrizio Tomasino.

Siamo attrezzati con **un forno a due carene** per la cottura delle pizze ed un'impastatrice per preparare gli impasti, la stesura di questi ultimi, che sia per le pizze al mattone, in teglia o nei tegamini è effettuata sempre a mano.

Offriamo **due tipi di impasto**, il primo adatto anche a chi segue **uno stile di vita vegano**, composto semplicemente da: *FARINA, SALE, LIEVITO E ACQUA*. Le dosi sono indicative, in quanto le condizioni atmosferiche influiscono non poco sul risultato finale, ma per una teglia da forno di casa si consigliano 200 millilitri di acqua, 400 grammi di farina, 10 grammi di lievito e 8 grammi di sale.

Per quanto riguarda **l'impasto tradizionale** delle pizze rotonde (altrimenti dette al mattone), a *FARINA, SALE, LIEVITO e ACQUA* bisogna aggiungere *OLIO EXTRAVERGINE e LATTE*, la proporzione con la farina rimane sempre la stessa (2 a 1).

La nostra filosofia è quella di offrire un prodotto di qualità, genuino, sano e fresco, per questo effettuiamo ogni giorno l'impasto, per offrire ai nostri clienti un servizio a mezzogiorno e a cena con pizze al mattone, al tegamino e farinate (realizzate con farina di ceci, sale, acqua, olio extravergine e pepe, che può anche essere aggiunto dopo la cottura) con una vasta scelta di farciture e condimenti.

Io e Fabrizio vi aspettiamo a Devesi in via San Pietro 69, pronti ad esaudire le vostre richieste nel minor tempo possibile garantendo qualità e cortesia.

Alessandro Fornelli