

CANADA

CUCINA

Masseria, la pizza artigianale arriva a Toronto



L'ONOREVOLE
JOE VOLPE,
EDITORE

TORONTO - È un ristorante-pizzeria come nessun altro a Toronto, o in qualunque altro posto, per quello che vale. **Masseria**, al 577 di King St. West, unisce un ambiente, un servizio e una qualità degli ingredienti che solo un appassionato della buona tavola che vuole condividere il suo amore per un pasto delizioso avrebbe potuto inventare.

«È una passione», esclama Sam Primucci, ristoratore ed esperto di prodotti agro-alimentari di eccellenza. «Mangiare dovrebbe sempre essere un'esperienza unica. Ovvio, viene da un bisogno, ma c'è un'anticipazione, una soddisfazione e una gratificazione a esso associate - quello che mangi non è solo buono, ti fa anche bene».

«Dovrebbe essere come un corteggiamento che si ripete ogni giorno», interviene suo figlio Domenic. «Quando andavamo nella Masseria dei miei nonni (podere di famiglia sul limitare dell'azienda agricola) fuori città, mia nonna preparava sempre il pranzo come se avesse a tavola la famiglia reale».

«Era vero specialmente con i



piatti più semplici, come la pizza preparata su un piano di marmo e cotta in un focolare aperto, davanti ai nostri occhi» aggiunge suo fratello Michael.

«Non c'era mai da discutere sulla fragranza e il gusto di quel ricco olio extra vergine d'oliva, sull'a-

roma degli odori del giardino, sul profumo dei formaggi artigianali e del prosciutto stagionato che usava come un artista che lavora sulla tela. Ma nella sua cucina c'era sempre spazio per i gusti personali e i voli della fantasia». Come in questa Masseria.

Ad esempio, come la loro pizza dall'impasto nero. «Si tratta in realtà di una pasta di verdura carbonizzata», spiega Sam. Conferisce alla sfoglia fine della pizza la compattezza che la mantiene stabile al centro ma soffice nella consistenza, facilmente digeribile e leggera per

lo stomaco.

A parte il colore, tutte le altre pizze condividono queste stesse qualità. Sam si rifiuta di fare compromessi sugli ingredienti dei condimenti. Importa praticamente tutto, compresa l'affettatrice a mano per il prosciutto. «Fa sì che il profumo e il gusto della carne non siano affatto alterati. Ecco, senti, assaggia... come a casa, no?».

Ha ragione. Un distintivo grande tavolo tondo con al centro un grosso vaso di basilico fresco riempie l'ampia sala di un odore di aria aperta in qualche modo totalmente in linea con il calore emanato dal forno aperto e i sorrisi di uno staff impaziente di soddisfare ogni piccolo capriccio delle vostre papille gustative. Ma l'esperienza inizia appena si entra. Gli impasti della pizza e gli ingredienti sono una festa per gli occhi. Sembra che implorino di essere scelti. Facendosi strada verso la fine del bancone per drink, olive, peperoni, insalate e formaggi per stuzzicare l'appetito - tutti preparati con la stessa cura concorrenziale - il piatto è servito: Ecco! In tre minuti vi sentirete come me nella **Masseria** di mia nonna.

«Chi dice che non si può tornare indietro?» dice Sam sorridendo. «Ricordati gli indirizzi».



TORONTO - It is a ristorante - pizzeria like no other you have seen in Toronto, or anywhere else for that matter. **Masseria**, at 577 King St West, combines an ambience, service and quality of food ingredients that only a food aficionado who wants to share his passion for a delectable meal would invent.

"It's a passion!" gushes Sam Primucci, restaurateur and an aficionado of agri-products par excellence. "Eating should always be a unique experience. Sure, it is born out of necessity, but there's an anticipation, a satisfaction and gratification associated with it - what you ingest is not only good, but good for you".

"It should be like courting a loved one over and over every day", chimed in his son Domenic. "When we'd go to my

ENGLISH VERSION

Masseria, a ristorante - pizzeria like no other in Toronto

grandparents' Masseria (family homestead on the boundary of the family farm) on the outskirts of town, my grandmother always prepared a meal as if she were entertaining royalty".

"That was true especially with the simplest of meals, like a pizza prepared on a marble counter and cooked in an open hearth before our very eyes", added his brother Michael.

"You could never argue with the fragrance and flavour of that rich, extra virgin olive oil, the

aroma of the home grown herbs, the scent of the artisanal cheeses and aged prosciutto she applied as if an artist working on a canvass.

But she always allowed for personal tastes and for flights of fancy with her cuisine." Just like here, in **Masseria**.

Like their black dough pizza, for example. It is really a "carbonized vegetable" dough, explains Sam. It gives the thin-sliced pizza the firmness that holds firm at the centre but it is

porous in texture, easily digestible and light on the stomach.

Except for the colour, all of the other pizzas share those same qualities. Sam refuses to compromise on the ingredients that go into the "toppings". He imports virtually everything, including the hand driven prosciutto slicer. "It ensures that the fragrance and taste of the meat is not altered in the least. Here, smell, taste... like home isn't it?"

He's right. The signature large round table centred by a large

vase of fresh basil fills the one big eating area with a garden fragrance somehow completely a' propos to the warmth that radiates from the open oven and the smiles of staff eager to satisfy every little whim of your taste buds.

But the experience starts as you enter. Pizza doughs and ingredients feast your eyes. It is as if they plead for your favour and selection. As you make your way to the end of the counter for drinks, olives, peppers, salads cheeses to whet your appetite - all prepared with the same competitive care, your meal is ready: Ecco! 3 minutes and you will feel like I used to at my grandmother's **Masseria**.

"Who said you can never go back?", smiles Sam. "Remember the address".