



Taglio and **Visionnaire** are
proud to introduce

PIZZAKU



The collaboration

Also this year, Taglio it's honoured to collaborate with Visionnaire, a company which strength is taken from quality, excellence and italian manufacture. To celebrate the antique Raku technique that Stefania Pennacchio is proposing in her master pieces, we are glad to present you "PizzAku": a pizza that englobes all the most traditional flavours of southern Italy's cuisine, the artist's birth place.

The recipe

A starting focaccia is prepared with an old wheat from the southern of Italy (Senatore Cappelli), which dough is mixed during the leavening phase with some diced tomatoes, leccine olives from Lecce (Puglia), and capers from Pantelleria (Sicilia). At the same time, some E.V.O oil is stirred with anchovies from Sciacca (Sicilia), minced fresh red pepper from Soverato (Calabria), and red garlic from Nubia (presidio Slow Food); the sauce is splattered over the surface after the mixture is finally baked. The result is an exaltation of warm flavours, with meridional colours and senses!

Matching

We honour the South of Italy by proposing you some Tomarchio di Acireale 1920's drinks: lemonade, orange juice, "spuma" and ginger.



Taglio e Visionnaire
presentano

PIZZAKU



La collaborazione

Anche questo anno Taglio è onorato di collaborare con un'azienda, Visionnaire, che ha fatto della qualità, dell'eccellenza e della artigianalità italiana, il suo punto di forza. Per celebrare l'antica tecnica Raku che Stefania Pennacchio propone nelle sue opere, vi presentiamo "PizzAku". Una pizza che racchiude tutti i sapori più intensi della tradizione gastronomica del sud Italia, terra d'origine della nostra artista.

La pizza

Dopo aver preparato una focaccia con una vecchia varietà di grano duro del sud Italia, il Senatore Cappelli, in fase di lievitazione si aggiunge una dadolata di pomodoro, le olive leccine (Lecce, Puglia) ed i capperi (Pantelleria, Sicilia). Parallelamente si porta ad ebollizione l'olio, nel quale vengono stemperate le acciughe (Sicilia), il peperoncino fresco tritato (Soverato, Calabria) e l'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food). Ultimata la cottura della pizza, la salsa viene "schizzata" sulla superficie. Il risultato è un tripudio di sapori che ci riportano al caldo, ai profumi e colori della più bella meridionalità.

Abbinamenti

Onoriamo il sud Italia proponendovi in abbinamento le bibite dell'azienda Tomarchio di Acireale 1920: limonata, aranciata, spuma e ginger.