

A chi vive con me e a chi vive in me.

RINGRAZIAMENTI

Alle ragazze e ai ragazzi che quotidianamente sono al mio fianco. Non è stato un progetto facile per me, ma non lo è stato nemmeno per loro: turni e riposi saltati a piè pari per realizzare questo libro senza che il locale ne risentisse.

A Serena Dei. Ci siamo conosciuti in occasione del primo libro ed è nata la nostra amicizia. In questi otto anni hai avuto modo di vivere con me i cambiamenti avvenuti a i Tigli. Solo con te, quindi, è stato naturale mettere su carta l'evoluzione del mio percorso in questo nuovo progetto. La nostra finalità di intenti e la pignoleria comune ci hanno fatto compagnia durante gli interminabili pomeriggi passati davanti al computer per trascrivere in maniera estremamente meticolosa ogni passaggio delle ricette. Grazie di cuore per l'infinita pazienza e per aver trovato una parola di conforto a ogni mio momento di crisi.

Ad Allan Bay, perché la sua passione travolgente per il buon cibo mi ha trascinato in questo meraviglioso progetto.

A Manuela Vanni, per esserti innamorata de i Tigli e aver creduto in ciò che facciamo a tal punto da proporre e coordinare questo progetto editoriale. Grazie per le splendide fotografie, per le telefonate rassicuranti, per l'aiuto negli impasti e anche per l'amicizia sincera nata, per le serate che abbiamo condiviso, e non ultimi per i viaggi in auto con la musica "a palla", alle volte discutibile, dello Spotify di Serena.

A Daniele Falcone, unica spalla maschile per contrastare questo "regno" di donne e compagno di

risate e brindisi durante le lunghe sessioni di scatti. Grazie, mi hai salvato la vita!

Al mio amico Giandomenico Zocca per avermi aperto le porte della tua cucina e aver condiviso con me le tue esperienze e il tuo sapere.

Ad Alberto Mori. Sei stato la mia spalla in cucina per molto tempo. Hai sempre creduto nei Tigli, prima ancora di iniziare la tua strada con noi. Essere un riferimento per te mi ha dato l'energia e la voglia di guardare avanti. Nella cultura orientale è fondamentale vivere con coscienza e rispetto, in questo modo la scia positiva che si lascia rimarrà indelebile nel tempo. Guardandoti ora con Ivana nel vostro ristorante "Al Callianino" comprendo l'importanza di questo valore.

Ad AromiCreativi per l'aiuto e il supporto sia in questo progetto sia nella comunicazione e divulgazione della filosofia de i Tigli.

A tutti i "Tigliani", le persone che negli anni hanno contribuito affinché i Tigli diventasse quello che è oggi.

Ai cugini della pizza, voi sapete chi siete!
«Prima regola del Gruppo: non parlate mai del Gruppo. Seconda regola del Gruppo: non dovete parlare mai del Gruppo.»

La lista di chi ringraziare è davvero infinita: nel mio percorso, oltre alle tante persone che ho avuto al mio fianco e che mi hanno trasmesso una parte di loro, non posso dimenticare coloro che ho incontrato, anche solo per qualche ora, ma che con uno scambio di idee hanno arricchito le mie conoscenze.

SOMMARIO

About the chef	8
La mia filosofia	14
Il linguaggio dei Tigli	16
Il mio metodo	17
La doppia cottura	18
I Tigli LAB (il laboratorio)	19
Gestione degli impasti	20
Al microscopio	24
Il frumento e la farina	27
La preparazione dell'impasto e la lievitazione	40
La cottura	42
Alcuni aspetti nutrizionali	44
Gli impasti	48
Pasta madre acida	54
Lievito di birra	58
Lievitazione mista	62
Lievitazione con pasta madre	68
Altri generi lievitanti	78
Impasti con pasta di recupero	88
Impasti dolci	95
Le ricette	100
Come costruire una ricetta	103
Le quattro margherite	104
I pesci	114
Le verdure	160
Come un panino	172
Le carni	188
I dolci	226
I tigli: gestione e marketing	236
I Tigli, dal progetto alla realizzazione	239
Che cosa vuol dire lavorare oggi in una pizzeria	240
Costi e ricavi	244
La creazione della carta	246
Il servizio	249
La comunicazione	250
Indice alfabetico delle ricette	254
Indice delle ricette per ingrediente principale	255