



Palla

Un progetto di
Rosanna Marziale

Palla di Mozzarella di Bufala
Campana D.O.P. è una invenzione
che arriva dalla tradizione.
È esplosione immediata di gusto:
si mangia con le mani, anche in piedi.
È semplicità assoluta,
nella forma e nella ricetta.
Un prodotto umile,
riletto con ingredienti
e lavorazioni eccellenti.



Palla

La Storia

Nel dialetto campano una mozzarella è sempre stata 'a pall i muzzarell.
Un'espressione che assimila questo formaggio ad altre preparazioni gastro- nomiche della tradizione che vengono appallottolate con le mani, come 'a pall e riso.
Una palla è un concentrato di sostanze e di sapori, qualcosa di simile a un frutto maturo. O a un proiettile pieno di energia destinato ad essere sparato in bocca.
A me, la chef Rosanna Marziale, nel 2003 è venuta l'idea di usare la mozza-rella come palla in cui racchiudere una sorpresa golosa e poi di farla rotolare in un'impanatura e nell'olio bollente.
Era inevitabile che mi venisse in mente una cosa del genere.
Vivo e lavoro a Caserta, il territorio in cui si registra la maggiore produzione di mozzarella di Bufala Campana DOP.
E come tutti i campani (e gli italiani) non posso uscire per strada senza imbattermi in qualcosa di buono da comprare e da sgranocchiare mentre passeggio.
È quello che all'estero chiamano street food.
Il cibo che si può mangiare in qualsiasi momento.
Palla vuole essere questo.



Palla

Rosanna Marziale

Rosanna Marziale è chef patron del ristorante Le Colonne di Caserta e nel 2013 ha ottenuto la prima stella Michelin. Cresciuta tra le mura dell'impresa di famiglia Rosanna si divide tra lo storico ristorante a pochi passi dalla famosa Reggia di Caserta e la tenuta San Bartolomeo Casa in Campagna una location esclusiva per eventi sita nella splendida vallata di Cesarano a pochi chilometri da Caserta. Dopo gli anni della formazione presso grandi maestri cuccinieri quali Gianfranco Vissani e lo chef spagnolo Martin Berasategui, Rosanna è attualmente l'ambasciatrice italiana nel mondo della mozzarella di bufala campana DOP. Sempre presente nei maggiori programmi televisivi dedicati alla cucina è autrice, dopo il successo del primo libro *Evviva la Mozzarella* (Gribaudo), della recente monografia "Bufala" edita da Italian Gourmet. Rosanna Marziale fonde la passione per la ricerca gastronomica ad una forte propensione per l'impegno sociale. Uno dei suoi progetti più recenti: *La Cuoca Girovaga*, cartoon animato rivolto alla sensibilizzazione dei più giovani per una maggiore conoscenza dei prodotti del proprio territorio ed una più corretta educazione alimentare, è stato recentemente premiato con il Cine Cibo Best Actor's chef award.



Palla

La Novità

Palla si presta ai vari tipi di farcia, con la pasta, con gli ortaggi, con gli arancini, con il pesce. Dentro Palla ho cercato di mettere tutta la mia esperienza e la mia creatività, sperimentando in varie direzioni. Naturalmente ho utilizzato ingredienti di qualità, inseguendo la coerenza che possiedono i piatti semplici, in cui gli accostamenti esaltano al massimo i singoli sapori. Nel 2016 mi sono divertita a guardare verso Oriente, a inebriarmi dei profumi delle spezie, ed è nata Palla Thai. Sono convinta che Palla abbia un grosso potenziale. Vorrei aprire dei corner Palla in tutto il mondo.




*Rosanna
Mary*

Palla

La Formazione

Palla è un progetto di Rosanna Marziale.
Gestito direttamente dalla formazione Marziale.
È laboratorio ma soprattutto palestra,
dinamica, moderna.
Qui i giovani cuochi mettono
le “mani in pasta”
nel mondo del lavoro.

FORMAZIONE **MARZIALE**



trasformare
un alimento
ordinario
in un piatto
straordinario

Palla

Gli Ingredienti



Palla di mozzarella ripiena di tagliolini al basilico

Mozzarella di bufala campana D.o.p.
Tagliolini
Crema di basilico
Formaggio grattugiato grana
Uovo
Farina
Pane grattugiato pane, polenta, pancarè
Olio per friggere
Sale e pepe



Palla Spaghetti Meat Balls

Mozzarella di bufala campana D.o.p.
Spaghetti
Pomodoro San Marzano
Formaggio grattugiato
Grana
Polpettine di Carne e Pane
Uovo
Farina
Pane grattugiato pane, polenta, pancarè Olio per friggere
Sale e pepe
per la salsa di pomodori San Marzano:
Pomodoro
Scalogno
Lardo
Olio extravergine di oliva
Sale



Palla di mozzarella Riso Zafferano & Pesce

Mozzarella di bufala campana D.o.p.

Riso carnaroli

Zafferano

Frutti di mare, seppie, calamari Uovo

Farina

Pane grattugiato pane, polenta, pancarè

Olio per friggere

Sale e pepe

per la salsa di pesce acqua di frutti di mare:

Scalogno

Lardo

Olio extravergine di oliva Sale



Palla di Mozzarella Riso & Ragù

Mozzarella di bufala campana D.o.p.

Riso carnaroli

Ragù, piselli bolliti, uova sode

Formaggio grattugiato Grana

Uovo

Farina

Pane grattugiato pane, polenta, pancarè

Olio per friggere

Sale e pepe

per la salsa di piselli:

Salsa ragù

Scalogno

Lardo

Olio extravergine di oliva

Sale



Palla Thai

Mozzarella di bufala campana D.o.p.

Spaghetti/Vermicelli di riso

Latte di cocco

Curry, Lime, Cipolla, Carota

Funghi zenzero foglie basilico panatura: Panko

Uova

Sale

Polvere di pomodoro, polvere di menta, polvere di zafferano e curry
polvere di pane nero.

Per la salsa di piselli:

Piselli congelati acqua Scalogno

Lardo

Olio extravergine di oliva

Sale

palla

Un progetto di
Rosanna Marziale