Pizzeria Il Vecchio Cortile

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 27 Gennaio 2013 01:02

Pizza buona si può

Il secondo appuntamento del **24 Gennaio 2013**, alla ricerca della pizza buona, ci ha portati alla Pizzeria **Il Vecchio Cortile**, di **Franco Sparacio**. Siamo a Palermo in un locale molto conosciuto per i suoi taglieri di salumi e formaggio e, ovviamente, per la sua pizza. Replicando la nostra formula abbiamo ordinato due margherite con un'acqua minerale. Le pizze sono state scelte volutamente semplici, in modo da permettere agli ingredienti base, pasta, pomodoro e formaggio, di risaltare singolarmente onde valutarne meglio la qualità e la bontà.

Il titolare, **Franco Sparacio**, è un vero esperto in materia di salumi e formaggi, grazie alla sua attività di rappresentanza e distribuzione condotta da più di 30 anni. **Franco** ha il vizietto della qualità, da sempre applicato al suo lavoro e poi entrato anche nella pizzeria che esso gestisce da circa 6 anni. Tutto ciò si riflette sugli spettacolari taglieri e quindi anche sui condimenti della pizza, veramente esclusivi, realizzato con ottime mozzarelle e salumi che difficilmente si troverebbero persino nelle salumerie palermitane più specializzate.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza di **Franco** ha un bell'aspetto ed una forma ovale, con una pasta molto particolare. L'apertura degli alveoli è stata solo parzialmente penalizzata dal solito forno, per fortuna leggermente freddo. Il profumo della mozzarella fior di latte era veramente invitante, anche se secondo me era un po' troppo condita, ma qui nelle pizze non lesinano il formaggio, anche se è più costoso rispetto ai comuni "preparati", utilizzati dalla quasi totalità dei locali cittadini. Inoltre, in questo locale, la mozzarella viene tagliata a coltello ed i salumi destinati ai taglieri o alle pizze vengono affettati esclusivamente con una bellissima, quanto costosissima, affettatrice manuale, il cui uso è strettamente riservato a **Franco Sparacio**. La lievitazione di **Franco Sparacio**, artefice di tante sperimentazioni, è veramente anomala, com'è anomala la ricetta del suo impasto, pertanto io e Peppe abbiamo deciso di battezzarlo "**Impasto Sparacio**"! Ovviamente, per motivi che facilmente si possono comprendere non possiamo descrivere gli ingredienti, non sarebbe rispettoso del suo lungo lavoro, ma possiamo garantire che non ci sono materie prime dannose, anzi, com'è sua abitudine, non ha badato a spese anche in questo caso. Le salette interne ed il particolare cortile sono arredate semplicemente ma in modo pratico, il personale di sala è particolarmente gentile e segue i clienti anche durante la consumazione della pizza, infine, nel menu è possibile trovare anche delle birre artigianali, poche etichette a dire il vero, ma a quanto pare solo a causa della mancanza di spazio nell'apposito frigorifero.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Per un corretto utilizzo degli agenti lievitanti in pizzeria , consiglio a tutti i neofiti e professionisti di confrontare le proprie ricette con altre, magari prese da riveste specializzate ed editoria del settore, questo al fine di giungere alla conclusione che l'utilizzo del lievito di birra si limita a quantità veramente minime per ottenere un ottimo impasto (meno di un grammo per Kg di farina). Esistono alternative che esaltano le qualità e proprietà organolettiche dell'impasto, il lievito madre, ma l'utilizzo corretto è ancora limitato.

La pizza del **Vecchio Cortile** mi ha colpito molto positivamente, è il frutto di un attento e preparato gestore, il Sig. **Franco Sparacio**, una vera specialità nel settore. La lavorazione dell'impasto segue le regole di una lunga

maturazione, la ricetta è tutta personale e piena di gusto.

Conclusioni

Ovviamente la qualità costa, ma meglio pagare qualcosa in più per una pizza ottima e preparata con cura, piuttosto che risparmiare poco e mangiare un prodotto scadente.
Questi sono i prezzi:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2 Euro
1 coperto: 2 Euro

Per due persone avremmo quindi speso **18,00 Euro**, se **Franco Sparacio** non ci avesse gentilmente offerto la pizza.
Pertanto, valutando i parametri servizio, ambiente, birre artigianali, qualità degli ingredienti ed altri, considerando la cura ed il desiderio di **Franco** di continuare a migliorarsi, il punteggio complessivo finale si è attestato sui **4 "artusini"**, cioè "**ottimo**".

moocasa_albumid=5837163310650764817