Al Cortile Siciliano, la vera pizza gourmet di Ignazio Barcella

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 15 Marzo 2018 20:26

Per mia filosofia ho scelto di non scrivere mai su questo mio sito web di ciò che non ho assaggiato con il mio naso e palato, tuttavia l'occasione, l'argomento e il personaggio in questione richiedono un'eccezione che spero comunque apprezziate. Lo scorso **30 Gennaio 2018**, presso il **Ristorante Pizzeria Cortile Siciliano** di **Tremestieri Etneo** (CT) si è svolta una serata di degustazione intitolata "**I segreti della lievitazione**" e dedicata alle pizze gourmet, ideate e preparate dal maestro **Ignazio Barcella**, pizzaiolo del locale nonchè istruttore dell'associazione **FIP** e consigliere nazionale della stessa, evento a cui non ho potuto partecipare personalmente, ma di cui dispongo di commenti, foto e video preparati da **Daniele Lombardo**, imprenditore informatico appassionato di cucina che invece, beato lui, ha assaggiato e bevuto praticamente tutto. Purtroppo l'argomento pizza gourmet è quasi sempre frainteso e spesso riferito ad una normale pizza farcita con ingredienti particolarmente costosi, sebbene essa sia ben altro, infatti in poche parole possiamo definirla come un equilibrio armonico di farcitura, impasto e forme ben presentate, quindi qualcosa di molto di più di una pizza con qualche ingrediente ben abbinato o addirittura con la classica foglia d'oro sopra! Uno dei maggiori esponenti di questo prodotto in Italia e nel mondo è **Simone Padoan** guru della pizza gourmet che opera presso "**I Tigli**" di **San Bonifacio** in provincia di **Verona**, inventore della pizza ad "otto spicchi", pioniere e divulgatore di questo filone. **Ignazio** è stato circa un anno fa ospite di **Padoan** grazie al quale ha appreso tecniche e segreti del maestro, portando poi questa esperienza al **Cortile Siciliano** di **Fabio Marchese**, ristoratore buongustaio che per distinguersi dalla massa dei soliti locali ha affidato a **Ignazio** il settore pizza del suo nuovo locale, aperto circa due anno e mezzo fa.

Daniele Lombardo ha approfittato della serata non solo per assaggiare le prelibatezze ideate da **Ignazio**, ma anche per intervistarlo sulla sua carriera e di seguito proprio sull'evento stesso.

{youtube}yfj2QBKolrU{/youtube}

Questo invece è il menu descritto nel video seguente con gli abbinamenti ai vini curati da **Ugo Nicosia**, sommelier del locale.

Piccola brioche salata integrale tradizionale siciliana a lievitazione naturale con burrata pugliese, mandarinetto e culatello di Zibello

abbinata a

Funaro - Viveur 2016, Muller Thurgau Frizzante IGP Terre Siciliane Biologico

Trancio soffice integrale con doppia cottura, salsa di datterino e confit di Pachino, bufala campana DOP, emulsione di basilico

abbinata a

Fina - Kebrilla 2016, Grillo IGP Terre Siciliane

Pizza a spicchi con impasto semi integrale a lenta lievitazione con fior di latte ragusano, sarde nostrane al forno, puntarelle, cipolla rossa in agrodolce

abbinata a

Palmento Costanzo - Mofete 2016, Carricante e Catarratto DOC Etna Bianco

Crunch di pizza con impasto ai semi ad alta idratazione e doppia cottura con porchetta di Ariccia nostrana, fior di latte ragusano, polpa di melanzane. scaglie di cioccolato di Modica Sabbadì al peperoncino

abbinata a

Tasca d'Almerita - Ghiaia Nera 2014, Nerello Mascalese IGT Sicilia

Cialda aromatizzata al Marsala e caffè con mousse di ricotta siciliana

abbinata a

Baglio dei fenicotteri - Nero Aruci, Nero d'Avola Passito IGP Terre Siciliane

{youtube}v0tZ9CF-oHY{/youtube}

Per gli appassionati e operatori del settore, qui di seguito ho voluto aggiungere anche il commento tecnico del maestro **Barcella**, dal quale si evincono principalmente quattro importanti aspetti: il primo è quello della maturazione, il secondo è nell'uso dell'acqua quale agente alveolante, l'ampio impiego di impasti indiretti, quindi a doppia lievitazione tramite biga, infine le doppie cotture.

*"La **brioche** nasce da una pasta acida e impastosemi diretto con farine semintegrali, quindi un 36 ore.*
*La **margherita** rivisitata nasce da un autolisi di 24 ore e un rinfresco con farine integrali, tutto idratat al 70%, con doppia lievitazione e doppia cottura.*
*La **gourmet a spicchi** è una biga di 24 ore con lievito madre, un rinfresco con farina semi integrale idratata al 82% con puntata di 24 ore successive e doppia cottura.*

*Il **crunch** è una biga solo lievito madre a 24 ore, rinfresco con farine semintegrali, semi e cereali vari, idratata al 90% con 12 ore di riposo e doppia cottura.*
***Cialda di grano duro** con metodo impasto diretto asciutto, con aggiunta di pasta acida e aromi di Marsala, cacao amaro e caffè."*

Infine, ecco le impressioni di **Daniele Lombardo**.

*"Il **30 Gennaio** si è svolta presso il "**Cortile Siciliano**", una splendida serata che mi ha trasportato nel fantastico mondo della degustazioni dei prodotti a lievitazione naturale ad opera del maestro **Ignazio Barcella**. Dalla prima fino all'ultima portata ho avuto modo di assaggiare le i prodotti della lievitazione lenta declinati in vario modo, e servite nelle diverse varianti. Puntuale compagno delle diverse pietanze il vino, in quattro diverse tipologie, sapientemente abbinate ad ogni portata. Finalmente il vero concetto di pizza gourmet già dalle tecniche dell'impasto e delle lievitazione, che esalta il sapore delle materie prime e della farcitura, rivisitando la tradizione, in un vortice di "food experience".*
*Abbiamo avuto il piacere di provare la **brioche salata integrale tradizionale siciliana** a lievitazione naturale con burrata pugliese, mandarinetto e culatello di Zibello abbinata ad un Funaro VIVEUR 2016 Müller Thurgau Frizzante IGP Terre Siciliane Vino Biologico.*
*Successivamente è arrivato il **trancio soffice integrale** con doppia cottura salsa di datterino e confit di Pachino, bufala campana D.O.P., emulsione di basilico abbinato a Fina KEBRILLA 2016 Grillo IGP Terre Siciliane. La portata successiva era una **pizza a spicchi con impasto semi integrale** a lenta lievitazione fior di latte ragusano, sarde nostrane al forno, puntarelle, cipolla rossa in agrodolce, abbinata a Palmento Costanzo MOFETE 2016 Carricante – Catarratto DOC Etna Bianco. Per continuare con un **crunch di pizza** con impasto ai semi ad alta idratazione e doppia cottura porchetta di Ariccia nostrana, fior di latte ragusano, polpa di melanzane, scaglie di cioccolato di Modica Sabbadì al peperoncino abbinato a Tasca d'Almerita GHIAIA NERA 2014 Nerello Mascalese IGT Sicilia. Per concludere magnificamente con una **cialda aromatizzata al marsala e caffè & mousse di ricotta siciliana** abbinata a Baglio dei Fenicotteri NERO ARUCI Nero d'Avola Passito IGP Terre Siciliane.*
Una serata inebriante, fatta di sapori, odori, e sensazioni uniche, da rivivere sicuramente alla prima occasione."

Foto e video di Daniele Lombardo

moocasa_albumid=6526265707593036497