# Al Palazzaccio di Castelbuono nasce la risto-pizza

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 11 Maggio 2015 12:25

Dopo due anni di recensioni della mia rubrica "Pizza buona si può", mi capita spesso di attirare le pizze come una calamita attira il ferro, pertanto, il **9 Maggio 2015** trovandomi in quel di **Castelbuono** (PA), **Sandro Cicero**, chef del **Palazzaccio**, ha pensato bene di farmi assaggiare una sua inedita versione di quella che io ho chiamato **risto-pizza**. Per l'antefatto bisogna risalire ad un corso sulla cucina di prevenzione delle patologie tumorali, oggetto di un mio precedente articolo, destinato ai ristoratori castelbuonesi. Uno dei cardini del corso era costituito dall'uso dei cereali non raffinati, preferibilmente moliti a pietra, come ad esempio le farine di **Tumminia**, **Russello, Perciasacchi** ed altre, tutti grani antichi siciliani. Introdurre tali ingredienti in una cucina però non è semplicissimo poichè le loro caratteristiche sono molto diverse da quelle dei corrispondenti prodotti raffinati, pertanto, l'utilizzo più classico e semplice è di solito quello dell'impiego nella pasta fresca. Altro uso, trovando la granella prima di essere molita, potrebbe essere direttamente nelle zuppe, ma al **Palazzaccio**, **Sandro Cicero** ha voluto strafare, unendo la scelta dell'introduzione di tali grani con la realizzazione della **risto-pizza** o **pizza-ristorante**, probabilmente caso unico in **Sicilia** o sicuramente a **Palermo** e provincia.

L'ho chiamata **risto-pizza** perchè alcune sue innegabili caratteristiche non sono da pizza tradizionale come la intendiamo noi, come ad esempio il processo di conservazione piuttosto che l'alveolatura interna che la rende simile ad una focaccia, infine il prezzo, relativamente più alto, anche se ben giustificato dalle materie prime impiegate.

Nella cucina del **Palazzaccio**, oltre alla **risto-pizza** ho trovato un'altra novità, **Giuseppe Migliazzo**, socio e maitre di sala, ha fatto il grande passo trasferendosi dal contatto con i clienti al contatto con i fornelli. Si sa come iniziano queste cose, lo chef manca ed allora per sostituirlo ci si cimenta in una cucina per fortuna già ben organizzata, ma per quello che ho capito, nel caso di **Giuseppe** non è una semplice infatuazione, forse ha proprio trovato una nuova strada da seguire, purtroppo però per saperlo dovremo aspettare, solo il tempo ci potrà svelare la verità.

Ad una prima analisi visiva la **risto-pizza** si è presentata perfettamente rotonda, cotta a puntino e con un bordo che avrebbe fatto invidia al miglior pizzaiolo. L'uso dei grani antichi è stato ben realizzato, l'innesto nella farina di tipo 0, una granulometria con indice glicemico minore rispetto alla 00, è stato concretizzato grazie all'uso di **Bidì** e **Russello**, ma entra in gioco anche la **soia** e circa un grammo per chilo di lievito madre secco attivo, l'impasto viene poi completato con circa un sesto di pasta acida, precedentemente preparata da **Sandro**. I panetti vengono collocati in cella a 4 gradi per circa 48 ore, al fine di svolgere la maturazione. Infine, essi vengono allargati e abbattuti con un processo che, per le caratteristiche fisiche raggiunte, si può accostare alla surgelazione che viene praticata nell'industria, oggi a disposizione anche dei ristoranti, pertanto, in cucina è facile condire la pizza e infilarla nel forno Rational del **Palazzaccio** per averla pronta in pochissimi minuti, come appena preparata. L'alveolatura interna della mia **risto-pizza** era asciutta, ma abbastanza compatta, ricordava quella di una focaccia, tra i profumi dell'impasto però spiccavano quelli della soia, forse sarebbe il caso di diminuirne la quantità aggiunta per esaltare le caratteristiche organolettiche dei grani antichi, stesso discorso per il sale, secondo me anch'esso da diminuire. La scioglievolezza in bocca era notevole, come d'altronde il risultato organolettico generale.

La versione base costa **10 Euro** e prevede solo il condimento con mozzarella, una seconda opzione da **13 Euro** è offerta con il prosciutto di **Suino Nero**. Io l'ho anche gustata fredda, poichè facendo le foto si perde per forza tempo e la temperatura del piatto cala, ma devo ammettere che per fortuna la **risto-pizza** è rimasta comunque

interessante, anzi, in questi casi non è raro cogliere sfumature diverse.

Il mio condimento era quindi costituito solo da mozzarella locale, prodotta dall'**Azienda Cirrito** di **Collesano** (PA), origano madonita molto aromatico, pepe macinato al momento ed un filo di olio extra vergine **Villa Levante**, realizzato con le cultivar locali **Crastu** e **Nerva**, autoctone delle **Madonie**. Ovviamente, essendo in un ristorante, in cui tra l'altro si mangia particolarmente bene ed in modo ricercato, **Sandro** e **Giuseppe** si possono sbizzarrire a condire la loro base con qualsiasi cosa, dando vita alla cosiddetta pizza-gourmet.

In conclusione, la **risto-pizza** del **Palazzaccio**, superato il mio iniziale scetticismo, si è rivelata una piacevole novità, un'alternativa interessante nel menu di **Sandro**, in grado di soddisfare appieno e con qualità le eventuali improvvise voglie dei suoi clienti, ma soprattutto una nuova tela bianca dove dipingere sapori e colori delle **Madonie**, adesso fatevi sotto con i condimenti!

moocasa_albumid=6146994898124615761