Al Zabir e App-Pizza per un Dolce Abbirriamo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 04 Giugno 2015 15:55



Concentrare in un unico evento troppe novità, non è mai una buona idea, ma a volte capita che si accumulino molte informazioni talmente integrate e collegate tra di loro che difficilmente si riesce a separarle. Questo è quello che è successo lo scorso **28 Maggio 2015** presso la **Pizzeria PizzaGourmet** di **Vincenzo Giacalone**, nella quale ho condotto una serata di "Abbirriamo" particolare perchè molto ricca e in versione "Dolce". Infatti, sono state presentate alcune novità del campo birrario, con la nuova **Al Zabir** al mosto di uva passa di **Irias**, nonchè l'App di "**Pizza buona si può**", insieme ai dessert del Maestro **Salvatore Cappello** e del Prof. **Pietro Pupillo**.

Il locale strapieno ha purtroppo creato ritardi nei tempi del servizio ed abbassato l'attenzione del pubblico, ma nonostante ciò i moduli di feedback compilati dai partecipanti sono stati molto positivi, segno che comunque, un impasto maturato circa 100 ore, condito con ingredienti di ottima qualità, è sempre riconosciuto ed apprezzato da tutti.



Passiamo però alle novità della serata, in primis **Al Zabir**, ideata da **Irias**, birrificio di **Sant'Agata di Militello** (ME), che ha pensato bene di cimentarsi in una Barley-Wine fortemente ancorata al territorio siciliano. Per chi non lo sapesse, questo particolare stile birrario rappresenta il punto di unione tra il mondo della birra e quello del vino. Il nome della nuova birra deriva da Zabib, il nome in arabo dell'uva passa sicilianizzato in Zabir, essa è stata preparata impiegando una base di birra alla quale è stata aggiunta una buona quantità di mosto di uva zibibbo passita, preparato dal birrificio stesso, e quindi poi sottoposta ad un lungo affinamento di ben sei mesi.



Il risultato è stato quello di conferire, ad una comune birra chiara, una particolarissima struttura da quasi 11 gradi, connotata da sentori tropicali e di uva passa, ma senza mai essere particolarmente dolce, con una densità al palato quasi masticabile. Durante la serata, la birra è stata presentata dai fratelli **Blandi**, **Franco** e **Turuzzo**, quest'ultimo mastro birraio della giovane, ma multipremiata azienda. **Al Zabir** però non è stata l'unica novità di **Irias** della serata, poichè **Franco Blandi** ha ufficialmente annunciato la prossima uscita di "**Cinqu Tummina**", cioè "cinque tumoli", antica unità di misura che veniva impiegata per il grano (1 tumolo=circa 16 Kg), un'altra birra profondamente collegata al territorio grazie all'utilizzo di cinque grani antichi siciliani tra i quali **Tumminia, Russello, Perciasacchi, Bidì e Maiorca.**



L'App, invece, è un piccolo, ma utile software gratuito per cellulari Android, che utilizzando i dati del sito web **CucinArtusi.it** consente la ricerca della pizzeria più adatta ai propri bisogni. I locali disponibili nell'App sono quelli recensiti negli utimi due anni da me nella rubrica "Pizza buona si può", nata nel Gennaio 2013 da un'idea di **Peppe Sansone**, istruttore pizzaiolo della PIA. Attualmente essi ammontano a circa una trentina, quasi tutti situati a **Palermo** e provincia, ma sono in programmazione recensioni in altre zone della **Sicilia** come **Messina, Trapani, Catania e Siracusa.**

L'App-Pizza consente di scegliere il locale in base alla propria posizione geografica basandosi su una mappa, leggere la recensione dettagliata oppure di impostare dei filtri selezionando delle caselle, in modo da scegliere le tipologie di impasto, di lievito, di mozzarella, di forno, la presenza di birra artigianale nonché la pizza per celiaci ed infine dalla stessa si può chiamare il locale per prenotare ed avviare il navigatore satellitare. Un'importante sezione è dedicata all'approfondimento dei singoli ingredienti, farine, mozzarella, pomodoro, lievito ed anche ad una ricetta con le indicazioni per la preparazione di una pizza buona a casa propria. Inizialmente l'**App-Pizza** sarà disponibile solo per Android, prossimamente si realizzerà anche quella per Iphone, entrambi le app saranno comunque scaricabili sempre gratuitamente.



Tutto ciò è stato reso possibile dalla lungimiranza e buona volontà di **Gioacchino Vaiana**, sviluppatore informatico freelance, appassionato di buona cucina e adesso anche di pizza ad alta digeribilità e birra artigianale, che ha messo a disposizione di **CucinArtusi.it** la sua professionalità. Sarebbe proprio il caso di rispolverare il Manzoni parafrasando il mitico Don Abbondio, ma con una piccola modifica alla sua celebre frase: "galeotto fu... quel corso", infatti, il mio incontro con **Gioacchino** è avvenuto durante un corso di programmazione Android, organizzato a **Palermo** dal **Google Developer Group** di **Francesco Passantino**, durante il quale l'unico a rispondere al mio appello è stato proprio **Vaiana**. Realizzata velocemente una prima versione dell'**App-Pizza**, con il solo scopo di riuscire ottenere il coupon per la presentazione e l'ottenimento della certificazione "Android fundamentals", nonché di concorrere alla competizione mondiale per la migliore app dei corsi Google, in essa sono stati poi implementate numerose funzioni e migliorata la grafica, in attesa di diffonderla pubblicamente tra gli appassionati siciliani di pizza ad alta digeribilità. Le nuove frequentazioni di **Gioacchino**, hanno catalizzato il suo preesistente interesse per la buona cucina, dirigendolo attivamente verso la realizzazione casalinga di pizze ad alta digeribilità e birra artigianale, proiettandolo quindi verso il mondo gourmet e della cucina sana e genuina.

Alla presentazione dell'App, oltre a **Gioacchino Vaiana**, era presente anche **Simone Cascino**, chimico trasformatosi in programmatore Android e quindi docente del corso di cui sopra nonchè, ironia della sorte, nipote del Cav. **Salvatore Cascino** dell'omonima famiglia che tanto ha dato alla ristorazione palermitana alcuni decenni fa.

L'App è scaricabile dal Play Market cercando "pizza buona" oppure più semplicemente "artusi" o direttamente da questo link.



Le pizze preparate da **PizzaGourmet**, sono state le seguenti.

Pizza Norma

Espressione del territorio messinese, in onore del mastro birraio **Turuzzo Blandi**, la Norma è condita con: passata biologica di **Pomodoro Siccagno** di **Valledolmo**, cubetti di melanzana fritta, ricotta doppio forno messinese di **Cosimo Grasso** e mozzarella fiordilatte **Santa Rosa**.

Pizza Bajarda

Dal nome di un noto musicista palermitano, affezionato cliente di **PizzaGourmet**, è nata la Bajarda condita con: passata biologica di **Pomodoro Siccagno** di **Valledolmo**, stracciatella, **Speck IGP** 8 mesi di stagionatura, zucca rossa in agrodolce realizzata dal pizzaiolo **Santo D'Amato**.

Entrambe le pizze sono state abbinate con la **Nigra**, altra birra di **Irias** che ha recentemente vinto una medaglia d'oro al **Concours International de Lyon 2015**.



Alla **Al Zabir**, invece, sono stati abbinati ben quattro dessert ideati e realizzati dal Maestro **Salvatore Cappello**, Prof. **Pietro Pupillo** e da **Vincenzo Giacalone**.

Il Maestro **Cappello** ha interpretato due abbinamenti, il primo con una bavarese al pistacchio, pandispagna all'albume d'uovo e farina di mandorle e con croccante di cereali pralinato alla mandorla, ed il secondo realizzato con un bicchierino di mousse alla mandorla e cuore di composta di albicocche, tutto con pochissimo zucchero ed ovviamente senza l'uso di semilavorati industriali, come d'abitudine della **Pasticceria Cappello**.



Pietro Pupillo, memore degli abbinamenti dello chef stellato **Davide Oldani**, vincitore di un premio per un abbinamento birra artigianale-risotto, ha rispolverato e quindi rivisitato un antico dolce di **Castelbuono** (PA), suo paese natio. Utilizzando del riso basmati, con indice glicemico più basso, lo ha prima cotto in acqua profumata con scorza di limone, cannella e vaniglia, e poi condito con miele, fior d'arancio, zucchero di canna integrale, fettine di tuma di capra scottata e spolverato di cannella regina.

Infine, per richiamare la sua esperienza di ristoratore parigino, **Vincenzo Giacalone**, patron di **PizzaGourmet**, ha preparato la **Crepe Sicilienne**, apparentemente nel rispetto della tradizione francese, condita con Grand Marnier e zucchero di canna, ma preparata con un blend all'80% di sicilianissima farina di Tumminia.

*Tutte le foto sono di **Fabio Artusi** Ph*

moocasa_albumid=6154088518923667569