Forneria Messina

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 19 Ottobre 2016 22:34



Pizza buona si può

Era il 1980 quando **Pietro Messina** aprì il suo forno ai viandanti di **San Martino delle Scale**, nota località montana nel territorio di **Monreale** a pochi chilometri da **Palermo** e luogo di refrigerio contro le calde giornate estive del capoluogo. Al pane presto si aggiunsero altri prodotti da forno come i biscotti, la faccia di vecchia, lo sfincione, la pizza a taglio, il classico "pani cunsatu", nonchè la pasta fresca. La prima svolta però avvenne nel 2006, grazie al figlio **Gianmichele**, con l'apertura della cucina identificata dallo slogan "pane e cucina", ed infine nel 2009, quando **Gianmichele** stesso e la sorella **Lorena**, assumono le redini dell'azienda. Il locale diventa quindi un'ottimo sfondo per le passioni dei due fratelli, vini, distillati e birre artigianali per **Gianmichele**, la pizza per **Lorena**, fino ad arrivare agli inizi del 2016, quando **Gianmichele**, durante un viaggio al Sigep di Rimini, incontra la **NIP**, **Nazionale Italiana Pizzaioli** con sede a Forlì, da li a frequentare con la sorella un corso per pizzaioli il passo è stato breve. Dopo aver ottenuto la qualifica di istruttori, i due fratelli hanno creato una vera e propria scuola per pizzaioli tra le montagne palermitane, mentre nel futuro di **Lorena** ci sono nuovi impasti senza glutine e biscotti vegan. Negli ultimi anni, la **Forneria Messina** ha condotto una certosina opera di fidelizzazione dei suoi clienti, basata principalmente sull'accoglienza e sulla divulgazione del buono e genuino, diventando grande promotore di vini, distillati e birre artigianali, per tali motivi, lo scorso **14 Ottobre 2016**, mi sono recato nel territorio di **San Martino delle Scale** per assaggiare e raccontarvi il loro lavoro.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Lorena**, come si può evincere dalla foto, era di forma regolare e solo parzialmente alveolata, però c'è da dire che il forno impiegato per la sua cottura non ha aiutato, essendo stato impiegato quello per il pane, a legna con riscaldamento indiretto, quindi lento a salire di temperatura, e come al solito l'orario della mia visita non era dei più felici. L'impasto era stato realizzato al 90% con una farina Tipo 1 biologica, quindi una molita a pietra in parte alleggerita dalla crusca in eccesso, con l'aggiunta di circa il 10% di rimacino, quindi un impasto con un indice glicemico sicuramente più basso della media del settore. La sorpresa, per me, è arrivata durante l'assaggio, infatti, considerando il W di oltre 320 dichiarato dal produttore della farina di Tipo 1 come da scheda tecnica, e i "soli" due giorni di maturazione dell'impasto, mi sarei aspettato una callosità maggiore, invece, l'effetto scioglievolezza era al massimo della sua percezione. Un prodotto sicuramente notevole che ha fatto persino passare in sordina i profumi che mi aspettavo più consistenti, a tal proposito mi piace immaginare tale impasto con un innesto di grano antico del 10 max 15%, chissà quale meraviglia potrebbe diventare. Il lievito di birra impiegato era il solito grammo, massimo due o tre nei periodi più freddi, e a **San Martino delle Scale** capita spesso, mentre la passata di pomodoro, grande scelta, viene prodotta in cucina partendo dal pelato condito solo con sale, olio e un pizzico del solito zucchero per correggerne l'asprezza. Unica nota dolente, non smetterò mai di dirlo è la mozzarella, anche in questo caso un filone, anche se di produzione siciliana e di ottima qualità ha secondo me svilito il grande lavoro compiuto con l'impasto dai **Messina**, inoltre il lotto in questione probabilmente aveva ricevuto una salatura maggiore, rendendo eccessivamente "gustosa" la pizza. Su questo fronte c'è però da specificare che la **Forneria Messina** nasce con le familiari anche da asporto, infatti ancora oggi nel menu non trovate le pizze normali bensì solo il formato grande, per ottenere il prezzo delle piccole, bisogna dividere tutto per due, ed è notorio che per il formato grande da asporto per giunta il boccone in acqua può essere una scelta difficilissima da gestire. Sul boccone in acqua e sulla mozzarella a "macchia di leopardo" ho comunque trovato una buona sensibilità in **Gianmichele**, pertanto in tal senso confido in lui. Gli impasti attualmente offerti sono lo standard da me assaggiato, e il senza glutine, ma solo il sabato o su prenotazione, saltuariamente, in occasione delle numerose serate divulgative organizzate dai **Messina**, si possono trovare anche

impasti con grani antichi, piuttosto che lievitati con la tecnica del polish ed altri.

Conclusioni



Negli ultimi anni, i **Messina** hanno saputo costruire e far funzionare una realtà in un luogo relativamente difficile da raggiungere, soprattutto in inverno, riuscendoci esclusivamente grazie alla scelta di puntare su un'offerta diversa e di qualità, direzione che se ben realizzata paga sempre, gli ambienti sono cresciuti poco alla volto con loro, accoglienti e con diversi scorci tipici della baita di montagna. A fronte di una carta dei vini di circa 150 etichette, ben conservate all'interno di una piccola enoteca insieme a distillati, sigari e alle ceramiche di **Elena**, moglie di **Gianmichele**, l'offerta del locale comprende circa 50 etichette di birre artigianali, anche con qualche siciliana e qualche spina. Tuttavia, il menu delle pizze potrebbe essere più assortito, spiccano però le pizze con salumi particolari come ad esempio quella con il prosciutto Foresta Nera, con la mortadella Capitelli ed il prosciutto, sempre Capitelli, quest'ultima la più cara con i suoi 11 Euro. Pertanto, il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,90 Euro

Quindi per due pizze, avrei pagato **15,80 Euro** se **Gianmichele** non mi avesse offerto la pizza. Pertanto, dopo aver sommato i numerosi parametri di valutazione assegno 3 "artusini" alla **Forneria Messina**, con l'auspicio di trovare presto la "macchia di leopardo" e qualche birra artigianale siciliana in più.

moocasa_albumid=6341490558110298225