Pizzeria A Castellana

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 02 Luglio 2013 05:25


Pizza buona si può

Sono poche le pizzerie che possono vantare l'operato di un Maestro Pizzaiolo, **A Castellana** ne ha uno da più di 20 anni. La conosciutissima pizzeria di **Caccamo** è stata aperta nell'ormai lontano 1976 da **Mario Porretta** ed oggi è gestita dal figlio **Salvatore,** il Maestro Piazzaiolo di cui sopra è invece **Domenico Sireci**, anch'egli caccamese, il quale, dopo aver conseguito il diploma alberghiero ha lasciato la cucina a favore del forno a legna, approdando alla maturazione dell'impasto circa 10 anni fa per merito di un corso della **F.I.P.** (Federazione Italiana Pizzaioli). Grazie alle esperienze conseguite, tra cucina e pizzeria, **Domenico Sireci** oggi è docente presso l'Istituto Agrario di Castelbuono in qualità di esperto per cucina agrituristica, inoltre, conduce corsi per panificatori presso l'Istituto Alberghiero di Cefalù e, ovviamente, è anche Maestro Pizzaiolo della FIP. **Domenico** ha ricevuto l'importante dono dell'umiltà perchè, come egli stesso afferma: "in questo mestiere la professionalità è sempre in ulteriore crescita", è questo il segreto per poter andare avanti e migliorarsi sempre nel proprio lavoro. Inoltre, nel caso di **Domenico,** l'attività di studio è completata dalla partecipazione a numerose gare, con relativo conseguimento di un nutrito palmares.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza margherita da me assaggiata il **27 Giugno 2013**, aveva il bordo abbastanza ridotto, caratteristica già incontrata in zona, e forse anche per questo non mostrava la peculiare alveolatura che ci si potrebbe aspettare da una maturazione durata ben 96 ore, rispetto allo standard del locale di 48. L'impasto era stato preparato con una farina proteica W330, ma la consueta parte di semola era stata sostituita con una burattata (semola con un minor grado di raffinazione) composta da un blend di grani duri siciliani, tra i quali anche un po' di **Tumminia**, che ovviamente conferiva una colorazione ed un profumo particolari. Il forno a legna e la lievitazione con lievito madre completano l'ottimo risultato dovuto ai tanti anni di professione del pizzaiolo. La mozzarella utilizzata era un filone di nota marca, ma con la possibilità di accedere ad un ottimo prodotto fior di latte, quindi di provenienza campana, da scegliere in un menu a parte dedicato a 4 pizze, preparate con mozzarella fior di latte o stracciatella di burrata, in varie combinazioni con pomodorini, rucola, speck e basilico. A quanto pare, la soluzione di fornire a parte latticini freschi di qualità superiore, sembra stia incontrando il gradimento dei clienti, già dopo solo un mese circa dalla sua adozione. Ovviamente, la margherita con fior di latte ha un prezzo ben diverso rispetto alla "normale" con filone: 7,00 Euro contro i 4,70 della standard, ma in questo caso, oltre ad una migliore qualità, abbiamo anche un aumento della quantità di mozzarella e l'aggiunta di pomodorini. Non ho assaggiato la margherita più costosa perchè comunque non rappresentava l'offerta standard del locale, ma a parte ho gustato con piacere sia il fior di latte, proveniente dalla località campana di **Pollena Trocchia**, sia la stracciatella, e posso quindi testimoniare sull'ottima qualità di entrambi i prodotti. Quella del menu differenziato è sicuramente una grande idea che non mi era ancora capitato di incontrare, adottabile in tutte quelle occasioni in cui il bacino di utenza, relativamente piccolo, non giustifica l'imposizione, come standard della pizzeria, di una determinata linea di qualità. Sul fronte degli impasti offerti, oltre al classico con la burattata, ci sono anche quelli senza glutine e di soia. Degno di nota anche l'olio utilizzato per condire le pizze, particolarmente profumato, proveniente da olive Biancolilla coltivate e molite rigorosamente in zona, particolarmente vocata per cultivar in oggetto.


Conclusioni

Il locale ha una connotazione tipicamente rustica, in cui però il servizio è sicuramente migliorabile, ma **Salvatore Porretta** e **Domenico Sireci**, più di altri sembra che abbiano colto lo spirito della presente rubrica: migliorarsi nonostante le difficoltà della zona in cui operano. Il menu delle pizze con latticini freschi, anche se con prezzi superiori, l'adozione di birre artigianali, anche se poche, e l'introduzione di profumi siciliani nell'impasto, dimostrano che la strada della qualità è percorribile in parallello agli standard imposti dal contenimento dei prezzi, anche se praticati da tanti anni. I prezzi delle pizze del menu principale sono quindi in linea con la collocazione provinciale del locale, ma con una particolarità: alcuni sono stati aggiornati senza il consueto arrotondamento ai 50 centesimi, ciò si evince molto bene dal mio conto, particolarmente ricco di decimali:

1 margherita: 4,70 Euro
1 minerale 1 Lt: 1,80 Euro
1 coperto: 1,60 Euro

Quindi, per due margherite, avrei speso **14,40 Euro** se **Salvatore** non mi avesse offerto la pizza. La valutazione della **Pizzeria A Castellana** non è stata facile, ma come di consueto mi sono affidato alla fredda matematica che calcola peso e valore dei singoli parametri. Il risultato per il locale è stato lusinghiero, poichè si è andato a collocare nella fascia più alta dei **3 artusini**, quasi a lambire il 4. Ovviamente, non è sufficiente adottare alcuni ingredienti o soluzioni, bisognerebbe che le scelte di massima qualità fossero lo standard del locale, ma questo positivo articolo e le soluzioni ideate da **Salvatore Porretta** spero siano uno sprone ed un esempio per tutte quelle pizzerie che vogliono crescere, al fine di migliorare la propria offerta e con l'obiettivo di superare il punto di non ritorno, adottando solo fior di latte come mozzarella, una completa carta delle birre artigianali e inserendo farine di grani duri antichi siciliani molite a pietra negli impasti.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO