Pizzeria Agorà

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 06 Settembre 2015 12:58



Pizza buona si può

Lo scorso **27 Agosto 2015**, visitando la **Pizzeria Agorà** di **Marsala** (TP), non credevo di trovare una realtà così grande e radicata nel territorio. Una sala con ben 280 posti e un forno a legna commisurato ad essa con una capienza di 16 pizze! Questa pizzeria "esagerata" è gestita ormai da 12 anni dalla famiglia **De Simone**, in cui ognuno dei componenti ha un ruolo all'interno dell'azienda. Papà **Bartolomeo**, pasticcere della vecchia guardia, noto a **Marsala** per aver lavorato presso **Gasperino** e come uno dei fondatori della **Pasticceria Aloah**, è stato colui che nel 2003 ha rilevato la gestione di questa bella impresa. Mamma **Grazia**, invece, si dedica alla cucina mentre i figli **Alfredo** e **Giovanni** si occupano rispettivamente della sala e della cucina. E in pizzeria? In pizzeria c'è di nuovo... **Giovanni** che dopo aver frequentato l'alberghiero ha avuto l'onere di mandare avanti anche quest'ultima. Qualcuno si chiederà, ma chi ce lo ha portato uno chef in mezzo alle pizze? Come spesso capita, è la necessità che ci induce a fare determinate scelte, piuttosto che farci conoscere nuove attitudini, e così è stato anche per **Giovanni**, prestato alla pizzeria per quelli che dovevano inizialmente essere solo pochi giorni, in sostituzione di un pizzaiolo che aveva cambiato locale, ci è poi rimasto, perchè lui è un cuoco curioso di conoscere e ci ha messo poco ad appassionarsi e ha prendere definitivamente le redini anche di questo settore, infine, frequentando il nuovo ambiente, nonchè leggendo su internet, circa 10 anni fa ha anche scoperto la maturazione dell'impasto. Oggi **Giovanni** si divide tra cucina e pizzeria, collaborato in quest'ultima da **Vito Mineo**, valido braccio operativo della **Pizzeria Agorà**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Giovanni** era perfettamente rotonda, con poco bordo, come ormai sono abituato a vedere, sembra infatti che il cornicione non siamo molto amato da tanti clienti che infatti spesso lo lasciano sul piatto, invece dovrebbe essere considerato come l'unica possibilità di valutare e assaporare l'impasto, sia esso uno standard piuttosto che un blend a base di grani antichi siciliani. L'impasto impiegato presso **Agorà** era stato preparato con l'80% di doppio zero relativamente proteica, si trattava infatti di una farina con W230 circa, per il rimanente miscelata con del rimacino locale. Il lievito era di birra, nelle solite dosi infinitesimali a cui siamo abituati dalla maturazione dell'impasto, in questo caso si trattava di circa 4 o 5 grammi in ben 25 kg di farina, fatevi voi i conti per chilo, se ci riuscite. Ottimo il pomodoro condito solo con sale e un pizzico di zucchero per compensarne la naturale acidità. Il forno, come già detto, era a legna ed è veramente così grande come appare nelle foto. La maturazione viene eseguita da un minimo di 48 ad un massimo di 100 ore, poi viene effettuata una lunghissima lievitazione. La margherita oggetto della recensione aveva giusto subìto 100 ore di cella frigo, ma all'assaggio la callosità del cornicione lasciava presupporre delle condizioni di preparazione che mal si adattavano a quelle dichiarate, in base a queste ultime mi sarei aspettato una maggior scioglievolezza dell'impasto, sta di fatto che comunque la mia successiva digestione di una pizza e mezza si è svolta senza problemi, nonostante l'esagerata quantità di formaggio impiegato come condimento. Una nota dolente è stata costituita proprio dalla mozzarella, in questo caso un filone di nota marca nazionale, ma sono fiducioso in una graduale introduzione del boccone in acqua. Tra le pizze più gettonate ed originali offerte dal locale, nonostante il nome inflazionato, c'è la **Pizza CousCous** che ho avuto il piacere di assaggiare dopo la solita margherita, in questo caso però condita in modo più equilibrato, con vero couscous incocciato a mano da **Giovanni**, ma purtroppo con gli ingredienti seccati dalla cottura in forno a causa delle cattive abitudini dei clienti, come illustrerò più avanti nelle conclusioni. Infine, devo citare un particolare formato di pizza, equivalente alla familiare, ma di forma rettangolare chiamato **Tabisca**, tipica e molto utilizzata nel marsalese, anche questo altro cavallo di battaglia della **Pizzeria Agorà**. Per quanto riguarda gli impasti, oltre al già citato standard, viene offerto anche quello per celiaci, ma **Giovanni** ha già acquistato dei grani antichi siciliani per iniziare i primi esperimenti, pertanto a breve se ne aggiungeranno sicuramente altri.



~~*Conclusioni*~~

Alla **Pizzeria Agorà** non si scherza, non ci si può permettere un ritardo o una defaillance, il numero delle pizze servite in un solo sabato può anche superare le 600, infatti tutto è dimensionato e organizzato per sfornare in continuazione. Il forno a legna, come già detto, accoglie ben 16 pizze contemporaneamente, la pala per infornare in legno ne porta 7, gli ingredienti sono preparati e pensati per consentire praticità di condimento. L'unico neo di questa macchina perfetta è però il... cliente, infatti, come spessissimo accade in diverse provincie, la pizzeria accoglie ciecamente tutti i suoi desideri, purtroppo anche quelli sbagliati. Ad esempio, quello che secondo me causa più squilibri organolettici nei prodotti di **Agorà** è sicuramente la quantità smisurata di condimenti impiegati sulle pizze, nella mia margherita c'erano circa 200 gr. di formaggio, mentre normalmente se ne utilizzano circa 100-130 gr. Altro problema sono le cotture: ad esempio, nella **Pizza CousCous**, il dentice ed i gamberetti vengono prima cotti e poi sono inseriti a freddo prima di infornare, ciò ovviamente li secca in modo irrimediabile e ne peggiora la digeribilità. **Giovanni**, che è uno chef attento, queste cose le sa bene, ma è prigioniero delle sbagliatissime abitudini della zona in cui opera che impediscono ai suoi clienti di gustare come si dovrebbe le sue pregiate elaborazioni. Un vero spreco di maestria e di impegno, nonchè spesso di prodotti di qualità, pertanto, invito **Giovanni** ad appendere questo mio scritto in bella mostra davanti al banco, in modo che i suoi clienti possano leggerlo nell'attesa della pizza. In conclusione, finora avete tutti goduto di un quarto della bontà dei **De Simone**, è ora di cambiare registro, cominciate ad affidarvi alle scelte di un professionista, se ci dovesse essere un po' d'acquetta in più sulla pizza, dovuta all'impiego della mozzarella in boccone, o un gamberetto più sodo e croccante, non preoccupatevi, fermatevi un attimo ed assaporate, sono convinto che tutto sarà più buono, con un gusto più intenso e con maggiori sfumature di sapore. La mia proposta, a costo zero richiedendo solo una diversa, anche se difficile, organizzazione del lavoro, è quella di creare una seconda linea di pizze, esattamente uguali a quelle già esistenti, ma condite con i nuovi criteri, fregiandone il nome con la dicitura "dello chef", vedrebbe così la luce la **Pizza CousCous dello chef** con gli ingredienti cotti una sola volta, piuttosto che la **Pizza Margherita dello chef** con meno mozzarella e con l'uso del boccone, e così via, gradualmente, per tutte quelle pizze che hanno delle criticità gourmet rilevanti.

Tornando alla mia recensione, il locale si è dimostrato accogliente, pulito e ben tenuto, la famiglia **De Simone**, inizialmente per ristrutturarlo, è dovuta intervenire pesantemente a causa delle condizioni in cui era stato rilevato. Per una pizzeria così grande, c'è bisogno di un menù altrettanto grande, sono infatti più di 40 le varianti di pizza disponibili, per adesso solo in due impasti, lo standard e quello per celiaci, ma **Giovanni** ha già acquistato la **Tumminia** per iniziare a far delle prove, pertanto, prossimamente non mi stupirei se a menu comparisse un impasto con un blend a base di quest'ultima. Le birre artigianali mancano, ma **Alfredo**, direttore di sala, è molto interessato ad introdurle anche perchè in zona sembra che non siano molto presenti e quindi la loro offerta potrebbe ulteriormente distinguere il locale. **Agorà** deriva al greco e indica una piazza grande, intesa come luogo di socializzazione, nel nostro caso invece vuol dire pizzeria grande, menu grande, ma con prezzi piccoli, forse anche troppo, infatti le pizze vanno da un minimo di 4 euro della margherita ad un massimo di 8,50 della **CousCous**, in sostanza il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 4,00 Euro
1 minerale grande: 2,00 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto, per due persone avrei dovuto pagare **14 Euro** se **Giovanni** non mi avesse offerto le pizze. In conclusione, considerando tutti i parametri già esposti, alla **Pizzeria Agorà** della famiglia **De Simone**, assegno **3 "artusini" pieni**, con la mia preghiera di cercare di far crescere i propri clienti transitandoli verso un cibo migliore,

so che è una delle cose più difficili da realizzare e che si possa chiedere ad un'azienda così ben avviata come la loro, però dalla mia posizione devo almeno farlo presente.

moocasa_albumid=6188027793261797361