Pizzeria Antica Focacceria

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 02 Ottobre 2019 17:15



Pizza buona si può

A scoprire questa pizzeria stavolta non sono stato io, ma **Giorgio Nasillo**, chimico e appassionato di impasti collaboratore di ***CucinArtusi.it*** guarda caso di origini campane, questo l'antefatto risalente a circa un anno fa, ma è stato solo lo scorso **26 Settembre 2019** che mi sono recato all'**Antica Focacceria** di **Bagheria** (PA) per raccogliere tutte le informazioni necessarie alla seguente recensione. L'**Antica Focacceria** è nata nel lontano 1856 ad opera di **Ignazio Chiello** e sin da subito si è specializzata nella preparazione della **Focaccia di Bagheria** che insieme al rinomato **sfincione bagherese** sono espressione della tradizione panificatoria che in questa cittadina, nel corso dei secoli, non è mai stata abbandonata. Attenzione però a non confondere questa focaccia con quella palermitana conosciuta anche come "**panino con la milza**", quella bagherese è infatti costituita da una sorta di panino rotondo farcito con ricotta di pecora, caciocavallo, sale, pepe e strutto liquefatto. E' stato però nel 2010 che ad opera dei nuovi gestori Peppe Urso e Francesco Carollo, cugini e sesta generazione della famiglia fondatatrice, il cavallo di battaglia dell'**Antica Focacceria** è passato dalle focaccie alle pizze, inizialmente preparate direttamente da **Peppe** e successivamente, nel 2015, passate di mano con l'arrivo del pizzaiolo **Salvo Meola** e del suo prodotto "ibrido" campano-siciliano. **Salvo** ha subìto il magnetismo dell'alveolo da giovanissimo, durante quei lavoretti nei ristoranti che tanti ragazzi compiono per avere qualche soldo in tasca e non gravare sul bilancio familiare, in seguito la sua perspicacia lo ha portato a intuire quanto fosse importante studiare, completando così i suoi percorsi al liceo classico, alla **Pizza News School** dell'**Albo Pizzaioli**, creatura di **Luigi Ricchezza** che lo ha poi inserito tra i suoi istruttori, e chiudendo infine anche quello universitario con una laurea triennale in storia e filosofia!

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Salvo Meola**, come già accennato prima, è un rodotto "ibrido" campano-siciliano come lui stesso lo definisce, l'aspetto è molto simile ad una STG, ma la cottura è una via di mezzo poichè effettuata a circa 400 gradi invece dei siciliani 350 tramite un antichissimo forno a legna, l'originale del 1856 costruito all'apertura del locale. L'impasto che ho assaggiato era stato realizzato con un blend di farine in cui prevaleva una Tipo 2 con una shelf life di soli 3 mesi, indice di assoluta mancanza di trattamento termico o chimico di conservazione e di naturale presenza di germe di grano. La maturazione di 48 ore, permessa da un W di circa 250, era stata preceduta da qualche ora di autolisi, tecnica utile per scindere ulteriormente gli amidi in zuccheri semplici, processo poi completato durante la maturazione vera e propria, l'impasto era stato infine completato dall'aggiunta del lievito madre fresco e di uno starter ottenuto tramite lievito di birra. Eccellente la passata preparata con un ciliegino in scatola che viene passato, condito con olio, basilico, sale, pepe e cotto lentamente facendo evaporare l'acqua in eccesso. Anche sulla mozzarella, rigorosamente boccone in acqua, è stato compiuto un grande lavoro di ricerca, attività preferita svolta da **Peppe Urso**, selezionando quindi il caseificio **Sabelli** nelle Marche, quest'ultima viene tagliata a coltello creando delle striscioline poi poste a scolare e infine distribuite sulla pizza in modo da agevolare il morso. Grande attenzione anche nella preparazione delle farciture, pesti e creme provengono tutte dalle "mani" dello staff di cucina, mentre i salumi sono tutti affettati al momento al fine di evitare possibili ossidazioni, comunque la maggior parte delle farciture è aggiunta a freddo, cioè a pizza uscita dal forno, scelta molto saggia che io appoggio, prediligo e divulgo con piacere poichè solo così si possono mantenere integre le caratteristiche organolettiche e a volte nutrizionali dei tanti eccellenti ingredienti sempre più spesso impiegati sulle pizze. Infine, altri due impasti completano l'offerta, il primo integrale con un blend di grani antichi siciliani e un secondo senza glutine, entrambi scaturiti dalla personale esperienza di **Salvo Meola**, fuori menu, e aggiungerei io

fuoriclasse, egli ha messo a punto anche un particolarissimo impasto a base di farina di ficodindia e zenzero, disponibile purtroppo solo saltuariamente. Qui di seguito anche l'ormai consueta dettagliata video-recensione.

{youtube}8s7FB3PyYIU{/youtube}

Conclusioni



L'ambiente principale che accoglie i clienti dell'**Antica Focacceria** è... l'intera **Piazza San Sepolcro**, solo nelle più rigide giornate invernali si ricorre ad una saletta predisposta per una cinquantina di coperti, secondo me un po' troppo piccola. I prezzi non sono per nulla esosi, considerando la professionalità di tutto la staff, la suggestiva location e le eccellenti farciture, la pizza più costosa arriva infatti a 12 Euro in un'offerta complessiva di 45 pizze e 17 tra "muffuletti" e "schiacciate" a cui bisogna aggiungere la "pizza del giorno" di solito in perfetto stile gourmet, come la "montanarina", la classica pizzetta fritta napoletana, che ho avuto il piacere di assaggiare. Pertanto, il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 5,50 Euro
1 minerale 0,75 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 1 Euro

Nel caso di due margherite avrei quindi speso **14,50 Euro**, ma sarei sicuramente uscito dall'**Antica Focacceria** sazio e soddisfatto grazie alla cura dei dettagli che creano il suo eccellente prodotto, unico grande neo, la presenza di sole due etichette di birre artigianali, argomento che **Peppe Urso** ha già deciso di affrontare al fine di allargare l'offerta. Pertanto, avendo considerato tutti gli aspetti previsti per la mia solita valutazione, assegno **4 "artusini"**... abbondanti all'**Antica Focacceria** di **Bagheria**.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO