Pizzeria Antichi Sapori

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 01 Novembre 2015 20:40


Pizza buona si può

Nel corso del mio peregrinare di pizzeria in pizzeria, ho conosciuto e scritto la storia di numerosi pizzaioli, vicende a volte diverse tra di loro, ma accomunate sempre da un fattore comune: la passione per il proprio lavoro, condizione indispensabile per poterlo svolgere onorevolmente a causa dei ritmi a volte massacranti che esso impone. Il copione si è ripetuto anche nel caso di **Giuseppe Mazzara** che a **Capizzi**, paese montano sui **Nebrodi** in provincia di **Messina**, terminati gli studi di scuola superiore non ha avuto dubbi sul lavoro che aveva intenzione di intraprendere. Così è nata l'impresa familiare che oggi gestisce la **Trattoria Pizzeria Antichi Sapori**, in cui ogni membro ha un compito, mamma **Giovanna** sta in cucina, mentre papà **Giuliano** e **Sara Fascetto**, fidanzata di **Giuseppe**, curano la sala. Dopo l'apertura del 2010, inizialmente come trattoria, solo nel Marzo 2014 è stata aggiunta anche la pizzeria, ma in meno di due anni **Giuseppe** ha fatto passi da gigante, soprattutto nell'impasto nato con la collaborazione di **Giovanna**, l'unica in famiglia che vanta un'esperienza pregressa di lavoro nella ristorazione.


Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Finalmente, dopo aver recensito tante pizze con un bordo ridotto al minimo, ne ho incontrato uno che era almeno degno di questo nome. Il bordo è importante non solo per un fattore estetico, ma anche perchè consente di assaporare bene, e quindi se necessario valutare, l'impasto, in questo caso spezzato a 260 gr e con un diametro da 33 cm. Le ore di maturazione della margherita di **Giuseppe** erano "solo" 48, ma la scioglievolezza dell'impasto era ottima, nonostante fosse un blend preparato con una doppio zero W300, una spolveratina di semola di rimacino e del lievito di birra nelle solite quantità inferiori al grammo per kg, un impasto che sicuramente potrebbe far immaginare come indispensabili molte più ore in cella. Ottima anche la passata di pomodoro, condita solo con sale, non presentava la minima asprezza, consentendo l'eliminazione della solita correzione con lo zucchero. Purtroppo, la nota estremamente dolente è arrivata con la mozzarella, in questo caso costituita da un filone di produzione tedesca che ha ridotto la qualità di tutto l'insieme. **Giuseppe** era al corrente della cosa, ma come mi è capitato spesso in provincia, sono i clienti stessi che chiedono e amano quello che io chiamo il "materasso" di formaggio che si può solo ottenere con l'impiego del filone. In questo caso, come ho già consigliato ad altri, bisogna assolutamente iniziare una fase di "addestramento" dei clienti, spiegando la differenza tra il materasso e la vera mozzarella del boccone in acqua. Le principali differenze risiedono innanzi tutto nella qualità delle materie prime impiegate, di solito il filone non è prodotto "solo" con il latte e tende a bruciacchiarsi, come si può riscontrare dalle maculature visibili nella margherita in foto, assenti nel boccone che quasi sempre è prodotto utilizzando latte, ma che purtroppo, per sua costituzione, rilascia un po' più di umidità sulla pizza, inoltre, non essendo possibile tritarlo a causa della sua morbidezza, rende impossibile da formare il già noto materasso di formaggio. In ultimo, la differenza organolettica in odore e sapore è nettamente a favore del boccone in acqua, pertanto mi sento di consigliare un affiancamento delle pizze, a scelta, con il filone e con il boccone, in modo da permettere una transizione graduale da parte dei clienti. Continuando con l'analisi del banco pizzeria, ho notato il bel forno a doppia alimentazione, legna o gas, utilizzato da **Giuseppe**, a me è toccato proprio quest'ultimo innovativo sistema che a detta di sempre più numerosi pizzaioli sembra essere particolarmente gradito.

Conclusioni

Gli ambienti della **Pizzeria Antichi Sapori** sono veramente piccoli, solo 40 coperti divisi in due salette non comunicanti tra loro, se si capita in zona consiglio vivamente di telefonare per prenotare, l'intenzione era forse quella di separare il ristorante dalla pizzeria, ma la pizza di **Giuseppe** sembra essere molto richiesta e quindi è facile saturare i posti disponibili. Giuseppe è giovane, ma molto desideroso di studiare e sperimentare, evidenti sintomi della sua passione, nel locale non esistono ancora grani antichi siciliani ne birre artigianali, nonostante i fratelli **Consentino** del vicino birrificio **24 Baroni** di **Nicosia** siano cugini di **Sara**, pertanto la strada da percorrere è ancora lunga, ma dopo aver ascoltato i miei racconti, mi è sembrato di intravedere negli occhi di **Giuseppe** una luce nuova che sono sicuro lo porterà a fare qualche esperimento. I prezzi, invece, sono molto convenienti e partono dai 4 Euro della margherita per arrivare alla più costosa da 7,5, condita con salsiccia di Suino Nero e funghi porcini, champignon, grana e peperoncino, ingredienti che abbondano in quella zona! Infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 4 Euro
1 minerale grande: 1 Euro
1 coperto: 1 Euro

Il totale per due persone ammonta a soli **11,00 Euro**, questa è l'importo che avrei pagato se **Giuseppe Mazzara** non mi avesse offerto la pizza. In conclusione, dopo aver valutato tutti i numerosi parametri previsti dalla recensione, tra i quali ha particolarmente pesato l'impiego del filone, assegno **2 "artusini"**, cioè una valutazione riconducibile ad un "migliorabile", sicuro di doverla rivalutare presto grazie ai nuovi impulsi mostrati da Giuseppe, consistenti nella volontà di introdurre, almeno in alternativa, il boccone in acqua, piuttosto che le birre artigianali e qualche impasto con i grani antichi siciliani. Quindi un punteggio da intendersi come uno sprone, un punto di partenza per andare avanti verso nuovi obiettivi, ma in definitiva corrispondente ad un bel 3, cioè buono, se rapportato alla zona in cui opera la **Pizzeria Antichi Sapori**.

moocasa_albumid=6209499559338248657