Pizzeria Apud Jatum

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Gennaio 2015 11:08


Pizza buona si può

Non capita spesso di trovare una pizzeria gestita direttamente dal suo pizzaiolo, ma per il cliente ciò è sicuramente un plus da preferire, poichè consente di avere una certa continuità nella filosofia degli impasti, nonchè un rapporto diretto con il titolare. Questo è proprio il caso della **Pizzeria Apud Jatum** di **San Cipirello** (PA), da me visitata lo scorso **19 Gennaio 2015**, gestita personalmente da **Alessandro Traina** sin dal 1997. **Alessandro** vanta un'esperienza trentennale in pizzeria, avendo esercitato per diversi anni in numerosi locali prima di rilevare quello di famiglia e quindi dargli la sua personalissima impronta. Appassionato di cucina, ma soprattutto di pizza, **Alessandro** ha sempre sperimentato nuovi impasti, però senza mai trovare il tempo di approfondire il suo lavoro, un grande impulso in tal senso è invece arrivato da **Antonino Turdo**, suo nuovo aiutante, dopo che lo stesso ha frequentato un corso del **Pizza Team Don Robbie School Sicilia**, giovanissimo di età e pizzaiolo in erba, ma già con un buon know how nel campo della panificazione e della pasticceria, egli promette molto bene perchè in seguito al conseguimento del suo nuovo attestato ha preso a cuore gli impasti, appassionandosi al mondo della lievitazione ad alta digeribilità.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Alessandro Traina** era di forma non perfettamente circolare, ma aveva un bordo croccante e ben alveolato, solo leggermente umido all'interno, sicuramente a causa della mia visita effettuata in orario di apertura e in un giorno poco affollato da clienti, quando purtroppo è più facile che il forno non sia a temperatura perfetta, problema comune a tante altre mie recensioni, ma non eludibile poichè per poter condurre un'intervista approfondita sono costretto ad evitare i giorni lavorativi più intensi. Il risultato organolettico complessivo ha evidenziato sin da subito un ottimo abbinamento degli ingredienti principali che analizzerò uno per uno qui di seguito. L'impasto è un blend empirico alla **Traina**, preparato con delle farine mediamente e altamente proteiche che vengono poi addizionate con un buon quantitativo di Petra 1, una nota farina molita a pietra prodotta dal **Molino Quaglia**, ciò ovviamente caratterizza positivamente il sapore, il profumo ed il colore dell'impasto, cosa che ho personalmente riscontrato esaminando il cornicione. Il mio impasto aveva 72 ore di maturazione, infatti lo standard del locale è superiore alle 48, anche se, considerando ciò, mi sarei aspettato una maggiore leggerezza. Il lievito di birra, invece, è stata per me una grande sorpresa, **Alessandro** in inverno ne utilizza solo 5 grammi per un impasto di circa 10 Kg. e una quantità difficilmente pesabile, probabilmente 1 o 2 grammi, in estate!. Oltre all'impasto standard già descritto **Alessandro** fornisce a scelta anche il Kamut, il Khorasan e quello per celiaci. La mozzarella utilizzata per le pizze servite ai tavoli è il boccone in acqua **Nuvoletta** della **Sole**, azienda del gruppo Parmalat, ma nonostante ciò preparata solo con latte siciliano probabilmente proveniente dalle zone del ragusano, che devo ammettere si è adattata benissimo alla pizza. Mentre invece per l'asporto e le familiari, pizze critiche per l'immancabile acquetta che il boccone in acqua rilascia, **Alessandro** preferisce mischiare la Nuvoletta con dei filoni di nota marca, di solito Sole e/o Galbani. Un'altra graditissima sorpresa è venuta dalla passata di pomodoro che in questo caso era particolarmente profumata e gustosa, sapeva infatti di pomodoro fresco. Evidentemente fresco non poteva essere, ma l'arcano mistero mi è stato svelato da **Antonino**, il quale mi ha raccontato che in pizzeria si usa solo del pomodoro pelato **La Regina di Sanmarzano**, quindi un prodotto intero, con poco succo, che viene macinato ogni giorno tramite un normale mixer per ottenere la passata rustica che verrà poi condita con sale, pepe, olio ed un pizzico di zucchero per controbilanciarne il gusto, di solito tendenzialmente acidulo. Questo significa utilizzare sicuramente pomodoro di stagione maturato con il sole di Agosto, ma soprattutto un maggior controllo del prodotto finale, perchè usando un frutto intero, si vede chiaramente cosa si sta macinando, abitudine molto rara tra le pizzerie, recensite e non recensite, per non dire inesistente, infatti esse si affidano a passate già pronte anche se a volte di buona qualità. Infine, nell'uso del forno a legna viene adottata una particolare cura, esso è infatti alimentato in parte con legna locale e per il restante con legna di faggio stagionata, praticamente il meglio che il

mercato possa offrire per il settore pizzeria, ma ovviamente costosissima! Ciò però consente ad **Alessandro** di avere un ottimo controllo della temperatura, dei residui di combustione e quindi della pulizia della camera, ma anche una maggiore durata del combustibile.



Conclusioni

Gli ambienti della **Pizzeria Apud Jatum** sono ampi e puliti, ma anche un po' datati, infatti **Alessandro Traina** sta ponderando di ristrutturerli in modo da accogliere ancora meglio i propri clienti, mossa che contraddistingue un imprenditore che ha preso sul serio il suo lavoro investendo sul proprio locale, soprattutto in questo momento di crisi. I prezzi delle pizze sono abbastanza contenuti, la più cara è la **Ricomposta**, una sorta di calzone ripieno dentro e ben condito fuori, che però si ferma a soli 10 Euro. Altre particolarità del menu sono le pizze "dei politici" e alcune varianti particolarmente ricche e con il bordo ripieno. Il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 4,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi, se **Alessandro Traina** non mi avesse offerto la pizza, per due persone avrei pagato solo **13,00 Euro**, un ottimo compromesso tra prezzo e qualità, difficile da trovare in zona per gli abitanti di **San Cipirello**. Purtroppo non sono ancora presenti i grani antichi siciliani, ma **Alessandro** e **Antonino** sono dei "vulcani" che amano sperimentare sempre cose nuove, pertanto non escludo un'eventuale loro introduzione. Non sono presenti neanche le birre artigianali, tranne una: la **BirrArpa**, nata recentemente a **Sambuca di Sicilia** (AG) dall'estro creativo e culturale di **Claudio** e **Salvatore Rinaldo**, due giovani fratelli che si autodefiniscono i **Contadini di Galluzzo**. Avendone già sentito parlare non mi sono fatto sfuggire l'occasione ed ho assaggiato per voi la nuova birra ricavandone ottime sensazioni. Al naso si è presentata con intensi fiori bianchi e gialli seguiti da note leggermente mielate ed una schiuma compatta, merito della grande quantità di grano varietà **Core** aggiunta, ma ciò che mi ha colpito maggiormente è stata la notevole intensità e persistenza anche al palato, con un perfetto bilanciamento dell'amaro conferito dai due luppoli utilizzati, una struttura vigorosa e pastosa che fa dimenticare la sua relativamente bassa gradazione alcolica al 5,2%. Un birra notevole, molto ruffiana e beverina che sono sicuro piacerà a tanti. Pertanto, considerando i parametri di valutazione e le caratteristiche offerte dal locale, alla **Pizzeria Apud Jatum** vengono assegnati **3 artusini**.

moocasa_albumid=6106617357395361377