



[Pizza buona si può](#)

La pizzeria che ho visitato e quindi recensito lo scorso **21 Febbraio 2017**, è addirittura arrivata agli onori della cronaca palermitana grazie ad un suo cliente eccellente, sicuramente acquisito in seguito al lavoro di ricerca sugli ingredienti impiegati, nonché per la professionalità del suo pizzaiolo, caratteristiche queste che sono state importanti per la gradita visita avvenuta lo scorso mese di **Ottobre 2016** da parte di un noto miliardario americano, presumibilmente in vacanza in **Sicilia**. Queste sono le premesse che hanno portato **David Rockefeller** a scegliere e a recarsi presso la **Pizzeria Arte e Tradizione** di **Palermo**, in pieno quartiere popolare della **Kalsa**, locale oggi condotto dal suo pizzaiolo **Giovanni Monforte** e dal cognato **Carmelo Grigliè**.

La storia di questa recensione comincia un bel po' di anni fa, quando **Giovanni Monforte**, appena tredicenne, inizia a lavorare presso un bar palermitano occupandosi solo dei caffè, il passo successivo è stato quello di... impastare, ed ecco che la rosticceria entra nella vita del nostro amico, infine, si sa, in un bar spesso si produce la pasticceria ed anche in questo campo, quello che poi lo ha più appassionato, **Giovanni** si cimenta a lungo lavorando poi presso diversi altri laboratori, tra cui anche quelli di grandi pasticceri del calibro di **Accardi** e **Collica**, attività che conduce fino ai 18 anni, durante i quali si trasferirà a **Roma** per svolgere il servizio militare, poi nella capitale lavorerà presso la famosa **Pasticceria Marinari**. Il suo ritorno a **Palermo**, causato da problemi familiari, lo costringe però ad accettare il lavoro di pizzaiolo, professione che svolgerà fino ad oggi, abbandonando l'iniziale passione per la pasticceria.

Il **2014** sarà un anno importante per **Giovanni**, infatti in quel periodo sceglierà la qualità frequentando il corso per pizzaiolo di **Fabrizio Borrelli** dell'**Accademia Pizzaioli Italiani**, associazione del catanese **Giuseppe Lombardo**, acquisendo così la tecnica della maturazione dell'impasto, per la stessa associazione è in seguito diventato anche istruttore. Il passo successivo è avvenuto nell'**Ottobre** di quello stesso anno, quando **Giovanni** ha aperto la sua pizzeria **Arte e Tradizione - Passione per il Gusto**, sita in **Via Perez** a **Palermo**. Il locale però mostrerà subito dei limiti, consentendo esclusivamente l'asporto non può certamente fornire la qualità che **Giovanni** vorrebbe far gustare ai propri clienti, infatti la pizza va consumata appena sfornata e quindi sul luogo di cottura, così nel **Dicembre 2015** insieme a **Carmelo Grigliè**, cognato e imprenditore informatico di professione, trasferisce il locale a due passi da **Piazza Kalsa** e dal suggestivo complesso dello "Spasimo", in ambienti che consentono finalmente ai clienti di sedersi comodamente in una delle zone più storiche e popolari di **Palermo**.

Dietro questa storia ci sono tanti sacrifici e tanto lavoro, ma soprattutto l'unica filosofia che attualmente può ripagare gli sforzi compiuti e cioè la selezione di farine e ingredienti impiegati per la preparazione delle pizze, quella stessa prerogativa che ha finora creato tra **Arte e Tradizione** ed i suoi clienti un rapporto di amicizia e fiducia, ma che soprattutto ha portato il centounenne **David Rockefeller** ad accettare l'idea di andarci a mangiare e ad apprezzare molto la Rustica, con pomodoro, fiordilatte, cipolla, salame piccante e caciocavallo, nonché una pizza a lui ispirata che non è a menu, ma che potrebbe esserlo in futuro, magari con il nome del miliardario americano, condita con salsa di pomodoro, **Cipolla Giarratana**, pomodoro a fette, acciughe, caciocavallo e **Pistacchio di Bronte**, praticamente un'altro condimento rustico, delineando così un profilo gastronomico del noto miliardario dai gusti semplici e genuini.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Come è possibile ammirare nelle foto, la margherita di **Giovanni Monforte** era di forma molto regolare, perfettamente rotonda, con un cornicione relativamente pronunciato, ma comunque equilibrato, chi mi segue sa

che io amo quello esagerato in stile napoletano, ma con l'impasto e la cottura alla siciliana! In questo caso, probabilmente l'impasto un po' freddo e i soliti problemi di forno, non hanno permesso la sua totale alveolatura, in compenso esso era esteticamente perfetto e soprattutto profumato, sicuramente per merito delle farine. Infatti, il blend impiegato nell'impasto classico era composto da farina Tipo 00, Tipo 1 e Tipo 2, in particolare le ultime due, essendo molite a pietra, consentono di abbassare l'indice e il carico glicemico della temutissima doppio zero, conferendo, come già detto, anche un interessante gusto e profumo all'insieme. La maturazione dell'impasto della mia pizza, come dichiaratomi da **Giovanni**, era di circa 7 giorni, nel locale non si scende mai sotto le 72 ore, ma durante il consumo non ho riscontrato quella scioglievolezza che mi sarei aspettato da un impasto così lungamente maturato, anzi, la sua callosità durante la masticazione era in contrasto con i giorni dichiarati, nonostante questo, la mia digestione ha parlato da sola, nessuna sete e pesantezza di stomaco durante il sonno di quella notte, evidentemente anche in questo caso le temperature di forno e impasto hanno causato qualche problema al prodotto finale, purtroppo il locale si è progressivamente riempito, nonostante la mia visita si fosse svolta di martedì, e sappiamo bene tutti che queste condizioni di stress sono sempre difficili da gestire benchè tuttavia sia possibile farlo. Coloro che mi seguono, sanno che non sono un fanatico del lievito madre e del forno a legna, ma in questo caso devo pubblicamente riconoscere a **Giovanni** di avere svolto un ottimo lavoro sul fronte del primo, poichè egli lo usa al massimo in quantità del 10-15%, senza l'aggiunta di starter, chiaro indice di ottima salute dei suoi piccoli microrganismi e quindi fatto raro nel panorama di panifici e pizzerie, infatti è d'uso comune aggiungere un po' di lievito di birra in questo tipo di impasti per agevolarne la fermentazione, evidente segno di lieviti madre malconci e poco attivi. I due forni a disposizione dei 4 pizzaioli in forza al locale, erano alimentati a gas, soluzione che sembra essere sempre più gradita a tanti professionisti con i quali, da estimatore della pizza buona, mi sento di concordare, il bruciatore a gas infatti consente di avere una fiamma libera nella camera di cottura, come in quello a legna, ma estremamente pulita e regolabile, evitando così di "colorare" con sapori esterni gli ottimi impasti a base di grani antichi del pizzaiolo. Le mozzarelle di vaccino e bufala, erano quelle campane del **Caseificio Ponticorvo**, vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, essa viene tritata a coltello prima della preparazione delle pizze, eliminando così il caratteristico latticello che immancabilmente si forma dopo la cottura, a proposito di mozzarelle, **Carmelo** mi ha garantito che il famigerato e tristemente noto "filone", non oltrepasserà mai la soglia della sua porta! Affermazione che mi molto piaciuta. Sul fronte dei grani antichi invece l'unico fornitore è **Molini del Ponte**, a garanzia di continuità e qualità delle materie prime, mentre la salsa di pomodoro di nota marca e di dichiarata origine italiana aveva un accattivante sapore, anche grazie al suo equilibrato condimento effettuato con olio, sale, pepe e basilico, infine viene effettuata la solita correzione con un pizzico di zucchero. Sul fronte degli impasti abbiamo forse raggiunto una esagerazione, perchè il numero di 19, ovviamente non tutti sempre disponibili, è veramente grande, pertanto non ve li elencherò, ma aggiungo che i grani antichi siciliani sono tutti rappresentati quasi in totale purezza, altra rarità nelle pizzerie palermitane, poichè troppo spesso basta aggiungere un pugno di grano antico per aumentare i prezzi truffando il consumatore, tuttavia manca un impasto senza glutine a causa dei soliti motivi di spazio, infatti, per offrire con serenità tale prodotto bisogna almeno avere forno e locali adeguati e mancando questi, giustamente, **Arte e Tradizione** ha deciso di non rischiare la salute dei propri clienti, scelta che mi sento di condividere poichè certe cose o si fanno bene o è meglio lasciar perdere.



Conclusioni

Gli ambienti di **Arte e Tradizione** sono relativamente piccoli, solo 50 coperti all'interno, ma ciò consente al personale di sala un'ottima gestione, ma con la seccatura dei turni da parte dei clienti. Tuttavia, un'espansione degli spazi è comunque in corso di valutazione, nel frattempo conviene prenotare per tempo, come d'altronde sarebbe bene fare sempre. Sul fronte dei prezzi, considerando la qualità degli ingredienti, bisogna conseguentemente spendere qualche decina di centesimi in più, ovviamente abbondantemente giustificati dalle scelte del locale, esse partono dai 5 Euro della margherita ed arrivano fino ai 14 della Stromboli in un menu di circa 50 pizze. Pochissime le etichette di vino, ma va meglio con le birre artigianali, anche se su 10 etichette solo una è siciliana, e su questo punto invito **Carmelo Grigliè** a rivedere gli acquisti, oggi nella nostra regione si producono birre eccellenti, in grado di confrontarsi con le migliori italiane ed estere, a volte vincendo anche premi nazionali. In conclusione, il mio conto è stato il seguente:

Pizzeria Arte e Tradizione

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Marzo 2017 18:35

1 margherita: 5,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 1,50 Euro

1 coperto: 1,50 Euro

quindi in due avrei pagato 14,50 se **Giovanni** e **Carmelo** non mi avessero offerto la pizza, tutto sommato un ottimo prezzo, anche se all'orizzonte si intravede un possibile aumento della margherita. Un plauso lo devo dare a **Giovanni** per l'equilibrio utilizzato nelle farciture, ad esempio nella pizza **Arte e Tradizione**, sapientemente condita a crudo con bufala, rucola, pomodorino e olio e salsa al tartufo, quest'ultimo ingrediente, decisamente difficile da dosare, era stato impiegato in modo millimetrico, evitando di monopolizzare i profumi di quella pizza e... dell'ambiente circostante! Nel menu uno spazio speciale, guarda caso, è stato dedicato alle pizze dessert, infatti esse sono ben 8 con cui l'estro da pasticciere di **Giovanni Monforte** credo che abbia trovato pace e completa espressione! Pertanto, valutando i numerosi parametri che da anni fa mi sono imposto, nonchè il lavoro condotto dalla **Pizzeria Arte e Tradizione** a salvaguardia del gusto e soprattutto della salute dei propri clienti, assegno **4 "artusini"** però con preghiera di promuovere un po' di più, oltre a DOP e Presidi Slow Food, anche i birrifici artigianali siciliani.

moocasa_albumid=6389725664580107825