



[Pizza buona si può](#)

Vi sembrerà strano, ma questa recensione riguarda la pizza di un pub! Come è possibile? Semplice, basta voler fare le cose per bene affidando la pizzeria ad un giovane e promettente pizzaiolo fresco di corso, ma già con le idee chiare, per tali motivi, lo scorso **27 Settembre 2016** mi sono recato presso il **Freedom Pub** di **San Giuseppe Jato**, in provincia di **Palermo**, per la consueta recensione.

Il **Freedom Pub** è nato nel **Marzo 2016** da un'idea di **Benny Vaccarino** e **Davide Sammaritano**, amici d'infanzia di **San Giuseppe Jato** (PA) impegnati, da pochi mesi, nella conduzione del locale che grazie all'originale idea offre un ambiente a doppia valenza, un po' pizzeria e un po' pub, creando così quel mix di servizi offerti alla clientela che gli permette di coprire tutto l'arco delle ore di apertura dalle 20 fino a notte fonda.

L'idea di introdurre anche la pizzeria nel progetto originale che all'inizio contemplava solo il pub è venuta a **Davide**, grande estimatore della pizza del **Kalinikta** di **Giorgio Petta** a **Piana degli Albanesi** (PA), ben interpretata da **Francesco Bumbello**, istruttore della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional**. Per **Benny** e **Davide**, è poi stato consequenziale scegliere come primo pizzaiolo **Orazio Invernale**, corsista della scuola e stagista di **Bumbello** a lui affiancato per circa 8 mesi.

Orazio, dopo aver terminato l'alberghiero, aver fatto saltuariamente il cuoco ed altri lavori non attinenti, ha scoperto la sua passione per l'agricoltura grazie all'orto coltivato dal papà, ma è stato **Rosario Terzo**, pizzaiolo e suo compaesano, a trasmettergli quella della pizza, ottimo sbocco per i prodotti della terra, da lì a frequentare il corso della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Giuseppe D'Angelo** il passo è stato breve.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Orazio** sembrava fatta col... compasso, perfetta nella circonferenza e con un cornicione senza asperità, in sostanza, sembrava... disegnata da Giotto, effetto che può piacere agli amanti della geometria, ma che non piace a me in qualità di amante e sostenitore della pizza dall'aspetto napoletano, riconoscibile dal bel cornicione pronunciato e soprattutto irregolare grazie alla sua espressione alveolare. Interessante particolare era invece la disposizione ad anello concentrico di mozzarella e passata di pomodoro, "marchio di fabbrica" di Orazio. Questo però era solo l'aspetto estetico, caratteristica opinabile e quindi assoggettata ai gusti personali, mentre invece sul fronte dell'impasto, sono arrivate puntuali le note positive, esso era interessante poichè conteneva una base di farina doppio zero proteica, purtroppo indispensabile per mantenere i giorni di maturazione in frigo, a cui era stato aggiunto un 20% di un blend di grani antichi come **Tumminia**, **Russello** e a volte **Perciasacchi**, questa pratica consente di abbassare l'indice glicemico dell'impasto, donargli un bel colore, un ottimo profumo e sapore. Il lievito impiegato era un madre semi liquido con l'aggiunta del solito starter in quantità minime, i giorni di maturazione erano 48, ma al **Freedom Pub** non è infrequente il caso di trovare impasti che hanno effettuato una permanenza di ben 72 ore in frigorifero. La mozzarella purtroppo era costituita dal solito filone anche se di notissima marca nazionale, mentre la passata di pomodoro era ottima, condita con sale, olio pepe e, forse, un po' troppo zucchero, comunque necessario per correggere la naturale asprezza. Durante l'assaggio comunque l'impasto ha dimostrato delle ottime caratteristiche organolettiche, mentre sul fronte della scioglievolezza si notava la mancanza di qualche giorno di maturazione in più, effetto "ciccìa" accentuato dal panetto spezzato a 260 grammi invece dei soliti 240. Gli impasti disponibili sono due, allo standard si deve aggiungere l'integrale, costruito con grani siciliani moliti a pietra come il **Madonita**, la **Tumminia** ed il **Russello**.

Conclusioni



L'ambiente accogliente e l'originale separè, costruiti dall'inventiva e capacità manuale di **Davide**, tipiche di un pub, non portano certamente a pensare di poter consumare una buona pizza in un locale del genere, mentre invece così è, di ciò si sono accorti anche i compaesani di **Benny** e **Davide** che hanno promosso a pieni voti, sin dalle prime settimane di apertura, pizza e locale, in modo trasversale per tutte le età. Però, come già si può evincere dal dettaglio della mia degustazione, per ottenere un prodotto migliore si dovrebbe sostituire la mozzarella introducendo un boccone in acqua da spezzare a mano sulla pizza, eliminando l'effetto "materassino" attuale e introducendo la "macchia di leopardo", infine adoperarsi per ottenere un bel bordo napoletano, perchè se è vero che anche l'occhio vuole la sua parte, non bisogna dimenticarsi di esso. I prezzi sono in linea con quelli di una buona pizzeria, in una sola parola equilibrati, essi rispecchiano l'offerta del locale con una punta di 8,50 Euro per la versione con i bordi ripieni in un menu con una trentina di varianti, infatti il mio conto è stato il seguente:

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

Quindi, per due persone avrei speso solo **12,5 Euro** se **Davide** non mi avesse offerto la pizza. Una nota negativa è quella sulle birre artigianali siciliane, purtroppo completamente assenti, positiva invece quella sull'acqua servita a tavola, essa proviene dall'impianto di depurazione del locale, disponibile al naturale oppure gasata con una bella bollicina, di quelle grandi e saporite come piace tanto a me, il suo sapore è neutro, pulito e ideale per pulire il palato nella versione addizionata di anidride carbonica, infatti per le sue caratteristiche la colloco a metà strada tra la **Filette** e la **S.Pellegrino**. Dopo aver considerato tutte le caratteristiche e l'offerta del **Freedom Pub**, colloco il locale nella fascia bassa dei 3 "artusini", con l'auspicio di veder presto migliorare mozzarella e aspetto in modo da assegnargli il punteggio pieno.

moocasa_albumid=6335196021593666033