



[Pizza buona si può](#)

La pizzeria **I Tre Porcellini** di **Palermo** è molto conosciuta, prova ne è che lo scorso **27 Febbraio 2013**, giorno della nostra visita, nonostante fosse avvenuta di mercoledì, il locale era pienissimo, se avessimo ritardato anche solo di qualche minuto avremmo dovuto fare la fila. Tutto ciò trova una spiegazione grazie alla storia del locale ed alla sua gestione, esso nasce circa 20 anni fa per volere di **Salvatore Barone**, che oggi ha passato il testimone al genero **Andrea Catalano**, continuando a mantenere la linea di sempre.

Il successo del locale dipende quindi in gran parte dalla sua continuità di gestione, ma anche dalla cura che viene adottata nei confronti del cliente. Il personale è altamente qualificato ed è presente una figura che difficilmente si trova nelle pizzerie, e a dire la verità anche in molti ristoranti: il Direttore di Sala.

In questo caso, la mansione di responsabile del locale è da molti anni ricoperta da **Mario Sciacchitano**, sommelier che lavora nell'ambito della ristorazione da decenni. Grazie alla sua supervisione, nel locale vengono controllati attentamente persino i lotti del pomodoro, prima di fare grossi ordini, onde evitare di avere sorprese all'atto dell'apertura delle scatole, come per esempio ritrovarsi con una gran quantità di prodotto troppo acquoso.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Il locale è molto accogliente, ben tenuto, come già detto la cortesia e la presenza del personale di sala è costante e attenta. La pizza, però, fa "solo" 30 ore di maturazione, anche se alla fine il prodotto finale risulta molto gradevole, soprattutto per merito della mozzarella fior di latte che viene letteralmente sbriciolata a mano su ognuna di esse; prima di andare a guardare l'operato dei due bravi pizzaioli, e constatare coi miei occhi, credevo che fosse stata triturata meccanicamente! L'impasto è un classico, composto per la maggioranza da un blend di farine 00 altamente proteiche e una parte di semola rimacinata che, come amo sempre dire, è quello che poi dà il "nerbo organolettico" alla pizza siciliana, mentre il forno è a legna, come vuole la migliore tradizione. Il lievito, invece, è stata una sorpresa, in quanto è la prima volta che ne incontro uno secco, relativamente più comune nell'ambito della pasticceria, ma comunque non inficiante la naturalità della lievitazione poichè, non mi stancherò mai di dirlo, la fase più importante per la digeribilità della pizza è quella della maturazione.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Stile e professionalità distinguono il locale. L'uso di farine altamente proteiche di grano tenero e semola rimacinata di Sicilia, oltre alla cottura a legna, sono il risultato di un eccellente pizza. Ho ritrovato una grande preparazione sull'uso dei lieviti, visto che utilizzano nell'impasto un lievito madre secco.



Conclusioni

Nella valutazione finale, la voce servizio ha fatto la parte del leone, seguito a ruota dalla qualità dei condimenti utilizzati, migliorabile, invece, il settore birre artigianali, mancanti quelle crude, come da me già scritto in precedenza totalmente differenti dalle industriali a lunga scadenza. Una buona notizia sul fronte dei prezzi, probabilmente grazie anche alla buona frequentazione del locale, si riescono a fare economie di scala che permettono di mantenerli abbordabili, infatti la pizza più cara del menu costa 10,50 euro.

Il prezzi del nostro conto sono stati i seguenti:

1 margherita: 6 Euro
1 minerale 1 Lt: 2 Euro
1 coperto: 2 Euro

Quindi, se **Mario Sciacchitano** non ci avesse gentilmente offerto le pizze, due margherite ci sarebbero costate **16,00 Euro**. Pertanto, avendo considerato i singoli parametri di valutazione, siamo arrivato all'assegnazione di ben **4 "artusini"**.

Qualche anno fa, il notevole afflusso di persone ha spinto il titolare ad aprire un'altra pizzeria, esattamente di fronte a quella da noi recensita, essa si chiama, per mantenere la linea dei porcellini, "Attenti al Lupo", ed adotta le stesse tecniche di lievitazione e condimenti del locale madre, tranne che per il forno, in questo caso elettrico, a causa delle ben note difficoltà normative che facilmente si incontrano per questa tipologia di installazione. Infine, tra le pizze del menu ne ho scorto una che si chiamava "Porcahontas" invece di "Pocaontas", un errore di stampa o un ennesimo richiamo al nome del locale?

moocasa_albumid=5849802847814494881