Pizzeria Il Rusticotto

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 30 Giugno 2015 13:59



Pizza buona si può

Molti non sanno che il paese di **Misilmeri**, situato a pochissimi chilometri da **Palermo**, oltre a primeggiare per i dolci frutti chiamati cachi (loti), è anche ricco di pizzerie, purtroppo però, a causa dell'inevitabile concorrenza e di clienti poco esigenti, non sempre molto attente alla qualità della loro offerta. Quando parlo di qualità non mi riferisco solo ai condimenti, ma anche e soprattutto alla digeribilità dell'impasto, attualmente praticata a Misilmeri solo da tre locali, escludendo quelli da asporto, l'ultimo tra questi, da me recensito lo scorso **25 Giugno 2015**, ma in effetti probabilmente il primo ad offrirla in paese, è la **Pizzeria Il Rusticotto**, aperta 4 anni fa dal pizzaiolo **Santo Cicardo**.

Santo a soli 10 anni, avendo necessità di sostenere economicamente la famiglia, vedendo il garzone del panettiere durante le consegne, decise di entrare in quel farinoso ambiente approcciandosi così alla panificazione, passione sfociata poi a 18 anni nella professione di pizzaiolo. Durante il suo lavoro in pizzeria, **Santo** incontra due importanti maestri: prima lo zio **Giacinto Fiore** e poi il figlio **Franco Fiore**, quest'ultimo nel 1992 gli trasmetterà i principi della maturazione dell'impasto. Poi, nel 2011 sono avvenute altre due svolte: **Santo** si è iscritto alla **F.I.P.** e, dopo una vita da dipendente, nel **Febbraio** dello stesso anno, ha anche rilevato la gestione di una pizzeria di **Misilmeri**. Oggi **Santo** ha concretizzato la sua voglia di indipendenza, di poter avere la famiglia con se durante il lavoro, ma anche di poter finalmente offrire la "sua" pizza.

Santo, nel sua **Pizzeria Il Rusticotto**, ha impiegato una filosofia ben precisa, nonostante i prezzi molto bassi praticati in paese, egli ha deciso di utilizzare materie prime migliori rispetto alla media non solo di **Misilmeri**, ma anche di tantissime pizzerie di **Palermo**, in alcuni casi semplicemente selezionandoli, in altri spendendo mediamente fino al 35%-40% in più rispetto ai suoi colleghi, come ad esempio succede con la sua mozzarella, un boccone in acqua prodotto dalle **Latterie Riunite** di **Ragusa**, tipica versione da tavola che possiamo facilmente trovare anche nei banchi di alcuni supermercati palermitani. Questa politica di **Santo**, incentrata sulla differenziazione dagli altri gli ha persino procurato delle critiche su prezzi ritenuti, da individui senza nessun titolo ne esperienza, troppo alti, mentre invece, se andiamo a considerare tutto ciò in rapporto alla qualità fornita, come vedremo più avanti, così non è, anzi, probabilmente insieme ad altri fattori, costituisce una delle motivazioni che ha fatto rimanere in attività per 4 anni la **Pizzeria Il Rusticotto.**

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La forma della margherita da me degustata era regolare, perfettamente tonda, con un bordo relativamente piccolo, caratteristica che non ha consentito la totale alveolatura del cornicione, anche se esso era abbastanza aperto ed asciutto all'interno. L'impasto della mia pizza è attualmente in test ed era stato preparato con il 60% di doppio zero W380, 40% di semola rimacinata, 1/2 grammo di lievito di birra ed un po' di pasta acida, mentre invece lo standard che si sta cercando di modificare è realizzato con un blend di farine mediamente proteiche, forti e rimacino, sempre con il solito 1/2 grammo di lievito di birra ed un un po' di pasta acida.
La passata, di particolare rilievo organolettico, era insolitamente abbondante, una caratteristica delle pizze di **Santo**, molto profumata ed equilibrata tra acidità e dolcezza, grazie al condimento a base di sale, olio ed un pizzico di zucchero. In particolare, ho notato che la parte di passata stesa al ridosso del cornicione, asciugandosi in forno,

aveva creato un bel sapore di estratto di pomodoro, intenso e profumato, pertanto devo ammettere che la maggiore quantità impiegata è stata in fin dei conti piacevole, anche se, su richiesta del cliente, è possibile diminuirla.
Anche la mozzarella si è rivelata molto buona e ideale per la pizza, prodotta in **Sicilia** dalle **Latterie Riunite** di **Ragusa**, era profumata e con un buon gusto di latte, a pizza fredda è risultata turgida e callosa durante la masticazione, come se non avesse subito il riscaldamento da parte del forno a legna, evidente segno di buona filatura ed uso di ottime materie prime in produzione. Unici piccoli nei della pizza, secondo me, sono stati un'eccessiva salatura dell'impasto, ma soprattutto un'insufficiente maturazione e troppo rimacino aggiunto all'impasto, dettagli che hanno aumentato la resistenza durante la masticazione, che comunque non ha pregiudicato la digeribilità del prodotto finale. Evidentemente, solo 48 ore di frigorifero sono insufficienti per la tipologia di blend attualmente impiegato al **Rusticotto**, soprattutto considerando la farina altamente proteica utilizzata, ma si sa, il problema maggiore per coloro che praticano la maturazione è lo spazio predisposto ad accogliere le celle frigo e **Santo** ne ha veramente poco nel suo locale. Comunque, gli impasti sono in evoluzione e mi riprometto di rivalutarli. Gli altri impasti disponibili oltre allo stardard già descritto, in base alle disponibilità del giorno sono: quello **Integrale, di Farro, di Tumminia, di Kamut, 4 cereali e 10 cereali**, in particolare, ho personalmente visto impastare quello di **Tumminia** realizzato in purezza, senza tagliarlo come fanno spesso tutti gli altri, altra novità è sicuramente la costosissima farina con ben 10 cereali, da me mai incontrata prima e che all'assaggio si è rivelata molto interessante, grazie anche ad un piccolo segreto di **Santo** per aumentarne la croccantezza appena uscita la pizza dal forno. Quindi, con ben 38 condimenti diversi e 7 impasti c'è veramente pizza per tutti i gusti, quasi a dispetto di ciò che potrebbe far apparentemente pensare il piccolo locale di **Santo**.

Conclusioni

Gli ambienti della pizzeria **Il Rusticotto** sono esattamente come il suo nome li evoca, tipicamente rustici, ma ben tenuti e puliti, purtroppo i tavoli sono pochi, per cui, spostandosi da altro paese o da **Palermo** è consigliabile telefonare per prenotare, lo stesso consiglio si applica anche agli impasti speciali, tra l'altro venduti con un ricarico minimo di 1 o 1,5 Euro, sempre impiegando ottime farine. A proposito di prezzi, per chiudere lo scottante argomento, ritengo che siano palesemente troppo bassi, poichè, una margherita ben condita come da me già descritto in precedenza, con un'ottima mozzarella e pomodoro, nonchè con l'uso di farine di qualità, non si può vendere a soli 4,00 Euro, con la più cara del menu a 10, come invece offre **Santo Cicardo**. Pertanto, ribalto fermamente le critiche sui suoi prezzi, invitando i suoi clienti ad approcciare diversamente la pizza ed a chiedersi, ma gli altri cosa vi faranno mai mangiare? La salute è vostra e forse è meglio un telefonino cambiato meno spesso che qualche visita in più all'ASL di zona, criterio di valutazione che ovviamente vale in generale, ogni volta che ci alimentiamo, pertanto calza a pennello un'ormai storica citazione, come asseriva nell'ottocento il filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach**, "noi siamo ciò che mangiamo" ! In conclusione, questo è stato il mio conto:

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

In un bacino di utenza che considera troppo caro il prezzo di una pizza margherita da **4 Euro**, con ingredienti di ottima qualità, **Santo Cicardo** sta sicuramente svolgendo un'opera meritoria per quanto concerne l'offerta di una pizza buona, ad alta digeribilità e con un'ottima vera mozzarella, come lui stesso declama nel cartellone posto sulla strada all'ingresso della pizzeria. Pertanto, considerando tutti gli elementi da me riscontrati durante la mia visita, assegno **3 "artusini"** alla **Pizzeria Il Rusticotto** di **Misilmeri**.

moocasa_albumid=6164476178824134289