Pizzeria Kalinikta

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 23 Agosto 2013 12:43

Pizza buona si può

Lo scorso **18 Agosto 2013**, è finalmente giunto il momento di visitare una pizzeria di **Piana degli Albanesi** di relativa recente apertura, ma già molto conosciuta nel suo comprensorio, palermitani compresi. Si tratta della **Pizzeria Kalinikta**, parola traducibile dall'albanese all'italiano con "buonanotte", creata e gestita da **Giorgio Petta**, un imprenditore già noto in paese per il locale di famiglia risalente al 1950 e chiamato **Extrabar**, luogo di produzione di ottimi cannoli, specialità tipica in cui **Piana** eccelle. **Giorgio**, da ex calciatore si è dato alla pizza per pura combinazione, infatti, l'attuale **Kalinikta** originariamente era un magazzino, dotato di un forno a legna del 1960 inutilizzato da anni, posto al di sotto di un night gestito dalla famiglia **Petta** molto in voga negli anni '70. Nel 2000, durante una delle feste organizzate al piano superiore, alcuni invitati chiesero a **Giorgio** di poter utilizzare il bel forno a legna presente sotto alla sala. Il successo fu tale che **Giorgio** si convinse a ristrutturare il vecchio magazzino e, forte del forno già presente, creò un locale completamente dedicato alla pizza. Il nostro **Petta** però, col passare degli anni, si è appassionato agli impasti fino al punto di iscriversi ad un corso **F.I.P.** (Federazione Italiana Pizzaioli), sia per poter capire meglio il lavoro del suo pizzaiolo **Matteo Vaglica**, sia per poter sperimentare a casa propria, per puro uso personale. **Matteo**, anche lui originario di **Piana**, è un volenteroso pizzaiolo che, nonostante la giovane età, vanta una più che decennale esperienza. Egli, incuriosito dai fenomeni che governano la lievitazione, 3 anni fa ha anche lui seguito un corso **F.I.P.**, dove ha acquisito le tecniche della maturazione. **Matteo** è coadiuvato dal fratello **Alessandro**, che gli fa da braccio destro e lo assiste durante la preparazione delle pizze.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Matteo Vaglica** aveva un aspetto standard, con le classiche bolle, che una volta esaminate dall'interno hanno confermato la maturazione di 48 ore dell'impasto in valutazione. Esso viene preparato con un classico mix di farina ad alto grado proteico ed un 20% circa di semola, ed a volte viene lasciato in frigo a maturare anche per 72 ore. I profumi dell'impasto hanno rivelato la presenza dell'ottima semola utilizzata, ma con una certa predominanza della doppio zero, secondo me però la mollica interna poteva essere un po' più asciutta. Una positivissima particolarità che mi piace segnalare è... **l'eccessiva presenza di liquido sulla pizza!** Perchè è positiva? Quel liquido è rilasciato dalla mozzarella costituita dal classico boccone in acqua di mantenimento, in questo caso un ottimo fiordilatte DOP campano che ho degustato a parte, ed è sintomo di un prodotto di qualità. Per quanto venga fatto scolare e poi triturato, per semplificarne la distribuzione sulla pizza, esso rilascia sempre una certa quantità di acqua, che in verità è latte, e non è assolutamente da interpretare come un difetto. Molti locali, per evitare il problema dell'acquetta, più "fastidioso" nelle pizze da asporto, usano il cosiddetto filone, una mozzarella asciutta a lunga conservazione, di solito contenente conservanti, anche se non particolarmente dannosi, ed a volte, nei casi peggiori, prodotto con le cagliate congelate provenienti dall'estero e quindi molto meno costoso e di qualità inferiore. Inutile descrivere le differenze organolettiche, nettamente a favore del boccone in acqua, anche se di esso esistono diverse categorie di prezzo, ma è comunque una tipologia di formaggio da preferire, rispetto al filone a lunga conservazione. In particolare, il boccone di **Giorgio Petta**, è un fiordilatte prodotto a Sassano, in provincia di Salerno, una delle sue zone di elezione, dall'azienda **La Bovarina** della famiglia **Lisa**, che ho avuto la possibilità di assaggiare al di fuori della pizza. Il mezzo boccone offertomi da **Giorgio**, del ragguardevole peso intero di ben 500 grammi, al naso presentava profumi di burro, latte ed un filo di vaniglia, che poi sono tutti tornati, con invadenza, durante l'assaggio al palato. Gli stessi profumi, principalmente quelli del latte e del burro, si potevano notare anche sulla pizza, che addirittura avrei gradito con meno condimento! **La Bovarina** possiede un allevamento di bovini razza **Jersey**, originari dell'omonima isola inglese, una delle migliori razze lattifere esistenti al mondo e che vanta uno dei maggiori contenuti di grasso nel latte, quasi il doppio rispetto alla media delle altre razze. Pertanto, ecco spiegato il marcato profumo di burro nella mozzarella, dovuto appunto all'elevato tenore di grasso, non per niente la **Jersey** è indicata per la produzione di burro. Anche il pomodoro

presentava un'ottimo profumo, peccato che, per scelta aziendale, era stato condito senza la classica correzione di solito effettuata con lo zucchero, che quasi tutti praticano per abbassare la naturale spiccata acidità dell'ortaggio, personalmente lo avrei quindi preferito leggermente più dolce.

*Conclusioni*

L'ambiente della **Pizzeria Kalinikta** è raffinato, elegante e sobrio, con un arredamento moderno e funzionale, dimostrando grande attenzione per la pulizia, elemento sempre importante ed irrinunciabile. Un'atmosfera da ristorantino con un'ottimo servizio che però serve solo pizze, condite con ingredienti di qualità, come viene decantato da **Giorgio** e come ho potuto personalmente riscontrare. Trovare un locale simile in provincia, con degli standard così alti, è stata per me una bella sorpresa, ma il mio più grande sbigottimento è arrivato guardando i prezzi del menu, tutti sotto gli 8 euro, tranne che per le pizze col bordo ripieno, tra le quali una inverosimile margherita da 4 euro, preparata con un ottimo e abbondane fiordilatte DOP. Devo personalmente fare i compimenti a **Giorgio Petta** per lo sforzo di contenimento dei prezzi, elogiando la sua margherita che, probabilmente, al completamento delle recensioni delle pizzerie selezionate in elenco, sono sicuro che vincerà il primo premio per il rapporto qualità-prezzo: non mi era mai capitato di trovare una pizza da 4 euro con un fiordilatte così buono! Questi i prezzi del mio conto:

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

Quindi, se **Giorgio Petta** non mi avesse offerto la pizza, per due persone avrei pagato solo **13,00 Euro**, tale prezzo giustifica ampiamente uno spostamento da Palermo verso **Piana degli Albanesi**, in quanto facilmente si potranno recuperare i costi del trasporto, risparmiando alla cassa ma soprattutto in salute, considerando la qualità degli ingredienti ed ovviamente la maturazione praticata da **Matteo Vaglica**. Nota negativa, però, sul fronte delle farine molite a pietra, sull'offerta di più impasti e sulla presenza di birre artigianali, tutti parametri importanti per la valutazione di un locale e totalmente assenti alla Kalinikta, anche se sono sicuro che presto **Giorgio** aumenterà l'offerta della sua pizzeria. Pertanto, è stata da me assegnata la già buona valutazione di **3 "artusini"**, posizionandosi comunque nella sua parte più alta, a ridosso del 4, ciò conferma il plauso sopra descritto ed è la prova che, in determinate condizioni, "**pizza buona col prezzo umano si può**"!

moocasa_albumid=5913853176735468913