Pizzeria La Piazzetta

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 11 Settembre 2015 15:35



Pizza buona si può

Nell'ambito della mia ricerca della pizza buona anche al di fuori della provincia di **Palermo**, non potevo più continuare a trascurare il **Ristorante Pizzeria La Piazzetta** di **Menfi** (AG), anche perchè avevo già avuto modo, tempo addietro, di recensire l'ottimo lavoro del ristorante pertanto, lo scorso **3 Settembre 2015**, mi sono recato il quel di Menfi per una visita dedicata alla pizzeria. La storia de **La Piazzetta** inizia ben 24 anni fa, quando papà **Calogero Bivona**, appena tornato dalla **Germania,** apre il locale per continuare nella sua **Menfi** l'attività di ristoratore. Nel frattempo i due figli, **Liborio** e **Lorenzo** crescono ed intraprendono gli studi all'Istituto Alberghiero trovando così un'immediata collocazione nelle cucine dell'azienda di famiglia. **Liborio** ha scelto la cucina e li è rimasto, coltivando il suo adeguamento professionale tramite corsi e concorsi anche all'estero, mentre **Lorenzo**, dopo un primo approccio da chef in erba, presentandosi la necessità di sostituire il posto lasciato vacante dal pizzaiolo di turno, ben 18 anni fa si è trasferito tra le pizze, rimanendo poi tra di esse. E' stata poi la sete di conoscenza e perfezionamento che circa 10 anni fa ha portato **Lorenzo** a praticare la maturazione dell'impasto, grazie ai corsi dell'associazione **A.P.W.** (Acrobatic Pizza World) che lo hanno poi portato anche a partecipare a numerosi concorsi locali e nazionali. Giusto per darvi una prima idea di ciò che aspetta il cliente frequentatore de **La Piazzetta**, vi ricordo subito che a pochissimi chilometri da **Menfi** c'è **Sciacca**, una delle più grandi marinerie d'Italia, posto privilegiato per l'acquisto del vero pesce fresco, grazie alla brevi uscite, inferiori alla giornata, dei suoi pescherecci. **Sciacca** è pertanto un importantissimo mercato di riferimento per i ristoratori che vogliono offrire ai propri clienti pesce fresco tutti i giorni e a prezzi onesti, è facile intuire come a **La Piazzetta** tutto ciò si ripercuota positivamente nei piatti offerti ed ovviamente anche in alcuni condimenti delle pizze.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Lorenzo Bivona** si è presentata con un perfetta forma circolare, ma senza bordo, infatti, come è possibile riscontrare dalle foto scattate durante la sua preparazione, **Lorenzo** ha l'abitudine di allargare in modo che non ne rimanga traccia, inoltre, il suo panetto è spezzato a circa 220-230 grammi, invece dei soliti 240-250 ai quali siamo tutti noi abituati, ciò consente una maggiore sottigliezza della pizza, sempre a spese del bordo. Personalmente penso che una leggera riduzione della porzione di'impasto sia utile a rendere più leggero tutto l'insieme della pizza, però così facendo ed allargando anche senza bordo, si pregiudica inevitabilmente l'alveolatura che infatti in questo caso era notevolmente ridotta di misure, anche se comunque ben presente. L'impasto era stato preparato con una farina doppio zero proteica, con circa il 10% di rimacino ed una spruzzatina di soia, quindi sottoposto poi ad una lunga maturazione di ben 96 ore, costituendo così un eccellente impasto particolarmente scioglievole, caratteristica molto evidente e che rappresenta un grande punto di forza del prodotto finale preparato da **Lorenzo**. Per fortuna a **La Piazzetta** lo spazio non manca e le capienti celle frigo possono garantire maturazioni che partono da un minimo di ben 80 ore. Ottima la passata, condita con basilico fresco, sale, olio extra vergine di oliva ed ovviamente il solito zucchero per correggere la naturale asprezza, ma soprattutto da far notare è la preparazione che parte dai pelati, soluzione raramente da me incontrata, ma che consente il totale controllo del risultato qualitativo finale, impossibile da garantire con le passate acquistate già pronte. Un capiente forno a legna da ben 16 pizze, alimentato esclusivamente con legna d'ulivo, e l'uso di pochi grammi di lievito di birra, completano il profilo di un'ottima pizza, difficilmente ho trovato caratteristiche simili, purtroppo però macchiata dall'uso del solito filone, un vero peccato, ma si sa, trovare un buon boccone in acqua, soprattutto in provincia, è difficile, anche se **Lorenzo** sta già pensando alla fatidica sostituzione o eventuale affiancamento. Con lo scopo di fornire ai clienti un'originale alternativa all'impasto standard il nostro chef-pizzaiolo sta anche pensando di introdurre i grani antichi siciliani. Ovviamente sotto la margherita c'è di più, infatti **Lorenzo** sta creando una serie di pizze gourmet, che io amo chiamare "risto-pizze", da preparare in modo anche molto estemporaneo, in base al pescato ed alla disponibilità della spesa giornaliera, come novità sul già consolidato menu. Ho infatti assaggiato quella condita con pesto di zucchine, Vastedda del Belìce, acciuche e pomodoro concassè, ma soprattutto ho gradito quella da lui denominata al volo "**Mamma benvenuta**", un pane pizza tagliato a fette e condito a freddo con

bufala, un equilibratissimo pomodoro alla trapanese e rucola ed abbellita da un centro composto da trigliette marinate e gamberetti rosso, un vero tripudio di mare con tutti gli ingredienti a crudo, sicuramente tra le pizze più buone che io abbia mai mangiato, anche se in verità era una vera risto-pizza. Saranno state le materie prime freschissime, dal pomodoro al pesce, o l'impasto che si scioglieva in bocca, ma ritengo impossibile ottenere lo stesso risultato con un impastaccio di quelli non maturati e quindi gommosi, ve la immaginate la lotta impari causata dai primi morsi? Invece per me è stato facile condire con il pesce ogni singola fetta per poi prenderla con le dita e morderla succosamente con l'immediato cedimento di pane pizza ed ingredienti!



Conclusioni

La Piazzetta, grazie agli ambienti rustici ma accoglienti ed alla spiccata attitudine all'offerta del pesce fresco, emerge nel suo territorio per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, infatti, le pizze a menu partono dai 4,5 Euro per fermarsi a 7 euro. Inoltre, le nuove risto-pizze, ancora non inserite in un menu che comunque ne elenca già una trentina, create da un pizzaiolo che non ha mai smesso di fare e pensare come uno chef, sono sicuramente un ulteriore esclusivo plus che penso pochi locali possano offrire. In conclusione, il mio conto è stato il seguente:

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

Pertanto, se fossi andato in coppia, per due avrei pagato 13,50 Euro. **La Piazzetta**, nonostante abbia una cantina un po' più fornita degli altri locali appartenenti alla stessa categoria, manca totalmente di birre artigianali, forse sarebbe il caso di prestare attenzione anche a questo aspetto dell'offerta, poichè ormai, sappiamo bene che esse sono sempre più un must di distinzione molto apprezzato dal cliente attento. Quindi, dopo aver valutato tutti gli aspetti della **Pizzeria La Piazzetta**, assegno **3 "artusini" pieni**, tuttavia, se avessi dovuto valutare solo la "**Mamma benvenuta**"... sarà contento **Lorenzo** di sapere di avere creato un pizza da ben 4,5 "artusini"!

moocasa_albumid=6190593828350615281