Pizzeria La Tramontina

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Giugno 2019 10:10



Pizza buona si può

Durante questa recensione, confesso di aver faticato per mantenere la solita imparzialità a causa della mia golosità in materia di salumi e formaggi, ovviamente solo se di qualità, ma penso comunque di aver fatto un buon lavoro, soprattutto sotto l'aspetto dell'informazione, anche grazie al video con l'analisi della pizza che troverete più avanti, rimetto comunque a voi lettori la valutazione del mio operato. Dopo questa doverosa premessa, vi svelo che la pizzeria in oggetto è **La Tramontina** di **Palermo**, da me visitata lo scorso **31 Maggio 2019** e da poco più di 2 anni sulla cresta dell'onda grazie alla specializzazione della famiglia che la gestisce. I coniugi **Elio** e **Luisa Mannino**, insieme ai due figli **Lorenzo** e **Jennifer**, forti dell'esperienza maturata nel campo della salumeria hanno prima aperto ben quattro punti vendita e poi, in quello di **Via Pagano**, hanno aggiunto anche una pizzeria, tutto ciò grazie alla loro adesione avvenuta nel 2012 alla catena di distribuzione di prodotti campani e Mozzarella di Bufala DOP **La Tramontina** di **Cava dei Tirreni**, situata nei pressi di **Salerno,** zona di elezione di quel prodotto e ben lontana dalla famigerata "terra dei fuochi". Avere un banco salumi ben approvvigionato con prodotti di alta qualità e soprattutto il condimento principe della pizza costituito dalla mozzarella di bufala DOP sempre fresca tutti i giorni, è una situazione ideale per una pizzeria poichè consente di avere a disposizione un'ampia varietà di farciture a base di salumi e formaggi affettabili al momento, riducendo così al minimo la possibile ossidazione del prodotto. Questo è lo scenario che ho trovato a **La Tramontina**, ma sotto delle eccellenti farciture non può mancare un ottimo impasto e quindi anche un bravo pizzaiolo, anche questo aspetto è stato ben curato dai **Mannino** scegliendo circa 2 anni fa **Paolo Costa**, proveniente da una famiglia di panificatori, ma formatosi come pizzaiolo in seguito alla sua frequentazione di un corso di studi presso la **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Palermo**.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita de **La Tramontina** presentava un cornicione mediamente pronunciato, era di forma abbastanza regolare, quindi l'aspetto napoletano è stato accennato quanto basta, d'altronde era anche un po' obbligatorio per un locale che fa riferimento all'area campana, ovviamente la cottura era stata eseguita in perfetto stile siciliano abbastanza croccante, ma soprattutto era una pizza definita **DOP** in seguito all'impiego di una Mozzarella di Bufala a denominazione d'origine controllata prodotta dal caseificio **La Tramontina**, come già illustrato prima. L'impasto era composto da farine molite a pietra come la Tipo 0 e la Tipo 1, ma nonostante la granulometria minore che le ha rese più leggere in quanto a crusca, esse risultavano comunque abbastanza rustiche e addirittura generavano un bell'effetto ruvido al palato. Insomma un buon risultato con profumi di pane antico, una leggera castagna e frutta bianca, probabilmente derivanti dall'uso di lievito naturale, aiutato da un minimo di starter con lievito di birra. Il forno del **La Tramontina** è elettrico, ma come dico sempre, non sono un fanatico del forno a legna, in certi caso è bene non colorare con sapori esterni farciture ed impasti e questo è uno di quelli. Eccellente anche la passata, preparata partendo dai pelati, abitudine che si sta sempre di più diffondendo tra le pizzerie che recensisco, condita poi con sale, pepe, olio e basilico, senza il solito zucchero di correzione. La pizzeria offre il solo impasto da me degustato e un senza glutine, scelta opinabile ma con tanta varietà e importanza delle farciture, ci può anche stare, strategia utile per focalizzare l'attenzione sui salumi e sui formaggi impiegati. Stavolta però la valutazione degli ingredienti non l'ho eseguita solo tramite la solita seconda pizza con la farcitura a piacere del locale, infatti i **Mannino** hanno voluto farmi "toccare con il palato" i loro salumi e formaggi tramite l'assaggio di un tagliere che ha subito fatto emergere la grande levatura dei prodotti. Non è certamente questa la sede per una recensione completa anche di questo aspetto, ma vi posso garantire che molto raramente si possono trovare un'insieme di prodotti così buoni in un solo posto, un'aspetto forse vale per tutti, mi riferisco all'alimentazione degli animali che hanno fornito le carni che in questo caso dev'essere stata molto naturale, ben distante dagli allevamenti intensivi, quindi molto vicino ad un livello artigianale, infatti qualsiasi salume assaggiassi, esso si scioglieva letteralmente in bocca, sia nella parte

costituita dalla carne che in quella del grasso, segno di una evidente predominanza di acidi grassi insaturi rispetto ai saturi che vi ricordo possono diventare molto dannosi per la nostra salute se assunti troppo spesso e di questi, purtroppo, l'industria alimentare è un forte utilizzatore. Tornando alla pizza, ecco il video che ho registrato insieme a **Paolo Costa** ed alla sua margherita, prestate particolare attenzione al "segreto" del pizzaiolo al fine di evitare l'eccesso di latticello causato dall'adozione della mozzarella di bufala: pizza asciutta si può!

{youtube}OZwGlubnfDA{/youtube}



Conclusioni

L'ambiente de **La Tramontina** è moderno, ben tenuto e abbastanza illuminato, le pizze a menu sono ben 44, tra queste la più costosa arriva a 14 Euro, c'è però sempre da considerare nelle farciture la sostituzione della mozzarella di vaccino con quella di bufala DOP, nonchè i già citati salumi e formaggi. La margherita, come già detto, segue la stessa filosofia infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 7,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Pertanto, se fossimo stati in due, avrei pagato **19 Euro**, ma vi ricordo di nuovo che la farcitura della margherita e di tutte le pizze prevede solo la mozzarella di bufala DOP, in fin dei conti, con poco meno di 10 euro a testa c'è la possibilità di consumare un'ottima pizza sotto tutti gli aspetti, si delinea così un interessante e insospettabile rapporto qualità-prezzo, unica nota dolente, mancavano le birre artigianali, indispensabile compendio all'eccellente offerta. Dopo aver valutato impasto, farciture, ambienti e servizio, assegno quindi con piacere ben **4 "artusini"** a **La Tramontina**, con la preghiera di inserire delle vere birre artigianali, ovviamente rigorosamente siciliane, oggi non è difficile venderle e sono sicurissimo che i clienti apprezzeranno.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO