Pizzeria L'Arte Bianca

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 08 Ottobre 2013 12:37



Pizza buona si può

Il pizzaiolo **Raffaele Borrelli**, detto **Fabrizio**, porta un nome e cognome che indica subito le sue origini: **Napoli**. Infatti, egli discende da un nonno napoletano, guarda caso pizzaiolo, stessa professione praticata anche dal padre. Lo scorso **2 Ottobre 2013**, mi sono quindi recato presso il suo nuovo locale approfondendo le origini napoletane oggi totalmente palermitanizzate! Con una discendenza simile il nostro **Fabrizio** non poteva che perpetuare il mestiere del nonno e del padre, egli infatti iniziò nel locale di famiglia alla tenera età di 8 anni, poi a soli 13 anni è andato a lavorare in altre pizzerie, collezionando una serie di "stagioni" in Italia ed all'estero, passando per la Spagna, Venezia e Iesolo.

Grazie a questa mia rubrica di recensioni ho conosciuto numerosi pizzaioli, anche maestri, spesso molto appassionati al loro lavoro, ma credo che il caso di **Fabrizio Borrelli** sia sostanzialmente diverso. La sua è come una sorta di dinastia nobiliare, **Fabrizio** ha la pizza nel sangue, ed anche se non ha mai frequentato un vero corso pratica la maturazione da ben 12 anni. Inoltre, egli crede molto nelle gare, alle quali partecipa volentieri appena può, grazie anche alle sue capacità di modeling, come testimoniato dai numerosi trofei esposti nel suo locale. E' risaputo che il confronto professionale, al di la degli eventuali premi vinti, apre la mente e consente di imparare dai colleghi grazie ad una sorta di osmosi informativa, facilitata in questo caso dall'associazione all'APY, l'Accademia Pizzaioli Ytaliani. **Fabrizio**, è predisposto a tutto ciò grazie ad una buona dose di un importantissimo catalizzatore dell'apprendimento: l'umiltà!

Solo 4 mesi fa, **Fabrizio Borrelli** ha abbandonato la pizzeria di famiglia per seguire la propria strada, con la collaborazione in sala della moglie **Silvana D'Ugo** ha infatti preso in gestione un locale precedentemente nato solo per l'asporto, chiamandolo **"L'Arte Bianca**". Come dice lui stesso, lo costruirà poco alla volta, pertanto, visitando il locale non si troveranno lustrini e merletti, tutto è molto spartano, ma la promessa è solenne: creare un ambiente confortevole per i clienti, totalmente diverso dall'attuale, e transitare dolcemente il locale dal puro asporto al servizio ai tavoli.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Durante la mia attività enogastronomica, ogni volta che mi accingo a valutare qualcosa, cerco di mettere da parte ogni pregiudizio e gusto personale, cercando di essere il più obiettivo possibile. Con **Fabrizio** ho faticato non poco, ma quando ho poi assaggiato il prodotto finale ho capito che aveva ragione lui, su tutta la linea! Parafrasando una terminologia da criminologo potrei dire che **Fabrizio** ha un suo modus-operandi, egli sa perfettamente come deve essere la sua pizza: croccante ma non troppo, mai bruciata, lui dice a cottura giusta, sottile ma che si possa mangiare con le mani senza ritrovarsela troppo ammosciata, ma soprattutto con un condimento non eccessivo che non impedisca la cottura e la lievitazione dell'impasto nel forno. Ebbene, non ci crederete ma con la margherita che mi ha portato al tavolo ha perfettamente centrato tutti i suoi obiettivi. L'aspetto era perfettamente rotondo, con un bordo regolare, pronunciato ma non troppo, senza effetto canotto. L'impasto, maturato per 48 ore, era stato ottenuto con un blend all'80% di farina proteica e con il 20% di farina di... soia, ecco che qui sorgono le mie perplessità. Chi mi segue, conosce bene la mia fissazione per i grani duri siciliani o al massimo per l'aggiunta di un po' di semola rimacinata nell'impasto, ma stavolta devo ammettere che la preparazione di **Fabrizio** non me li ha fatti rimpiangere. Il risultato al palato era straordinario, posso affermare che a **L'Arte Bianca** ho mangiato una delle mie migliori pizze, essa infatti primeggiava per scioglievolezza e leggerezza. Tutto ciò è ottenuto tramite un'estrema meticolosità da parte del pizzaiolo, che nel nostro caso misura col termometro persino la temperatura dell'acqua, e dalla scelta oculata delle farine. Il lievito usato era del tipo secco, aggiunto in quantità che fanno veramente riflettere sul potere della microbiologia: 4 grammi in 7 litri di volume di impasto! Il forno del locale era elettrico e la mozzarella era un fiordilatte in acqua, equivalente però ad un filone di ottima qualità, che comunque

organoletticamente rendeva benissimo sulla pizza. Sul pomodoro, invece, **Fabrizio** segue la corrente di pensiero dei "no sugar" (senza zucchero), la passata viene infatti condita con sale, olio, pepe e basilico senza correggerne la tipica acidità, ma su questo non riesco a essere d'accordo con lui, secondo me un'aggiustatina è sempre meglio farla. Gli impasti attualmente offerti sono tre, oltre a quello standard da me provato c'è quello senza glutine e quello di Kamut, con cui è possibile scegliere di farsi realizzare, oltre alle normali pizze, anche il "mangia e bevi", il "cannolo", i "profittetroles" o il "panino greco", tutte fantasiose realizzazioni nate dall'estro di **Fabrizio**.



Il parere senza glutine (Ivana Failla e Stefania Oliveri)
Recensione del 19/07/2016

Visitando la cucina, si può facilmente constatare che la lavorazione e la cottura delle pizze senza glutine e degli antipasti avviene in un locale adibito, completamente separato dal resto dell'ambiente. **Fabrizio Borrelli**, pizzaiolo nonché proprietario, circa due anni e mezzo fa, ha accolto la sfida lanciata da una cliente celiaca ed ha creato un impasto in modo da ottenere una pizza tanto più simile, sia organoletticamente che esteticamente, alla pizza con glutine. Il blend da lui utilizzato, nel tempo, ha subìto degli adattamenti fino ad arrivare all'attuale mix autoprodotto a base di farina di riso, mais e grano saraceno. L'impasto viene fatto a mano tutti i giorni; al mix di farine viene aggiunto il lievito madre (di farina di riso e mais) e nella stagione estiva, anche una piccolissima quantità di lievito di birra secco come starter, e tanta acqua in modo da ottenere un'idratazione del 100%. La quota lipidica è data da una minima quantità di olio extra vergine di oliva. La lievitazione avviene a temperatura ambiente per circa 6-8 ore. L'impasto, successivamente, subisce una lavorazione manuale in modo da far inglobare tanta più aria possibile, che aiuterà ad ottenere una buona alveolatura durante la fase di cottura, che avviene in un forno elettrico. Dando uno sguardo al menù, ci si accorge che quasi tutte le varianti sono accessibili ai celiaci, solo pochissimi gusti non vengono proposti perché qualche ingrediente può presentare rischio di contaminazione. La scelta delle birre ricade su una delle due marche presenti, quali Peroni e Daura. Mentre gli impasti alternativi a base di carbone vegetale e di farina di canapa non vengono più preparati; il primo perché legata alla moda del momento, e non per questo del tutto salutare, il secondo per la difficoltà di reperire la farina di canapa certificata gluten free. La nostra cena è iniziata con la degustazione degli antipasti caldi, che, con grande sorpresa, sono senza glutine per tutti i clienti. All'arrivo delle pizze, l'aspetto estetico non ci ha di certo deluse, sia per la presenza del cornicione, che per la distribuzione degli ingredienti sulla superficie. Come si può osservare in foto, l'alveolatura è presente e gli alveoli, soprattutto nel cornicione, sono notevoli. Al taglio, la pizza si presenta di una sofficità quasi disarmante, caratteristica che, se nelle pizze senza passata di pomodoro conferisce l'indispensabile morbidezza che spesso manca, nelle pizze con passata di pomodoro può creare, ma soltanto nella zona centrale, una leggero eccesso di umidità. L'impasto ha un sapore deciso che nasconde completamente il retrogusto tipico delle farine gluten free, forse lievemente salato, ma questo naturalmente dipende dal gusto personale! In conclusione, entrambe abbiamo constatato che senza rendercene conto, avevamo mangiato quasi tutta la pizza. L'abilità del pizzaiolo, che peraltro ha partecipato a diverse competizioni nel senza glutine classificandosi sempre tra i primi posti, è stata determinante nell'ottima riuscita di un prodotto che per leggerezza e digeribilità è degno di nota. Il tutto con un supplemento di soli 2 euro rispetto alla pizza con glutine. Naturalmente non potevamo andarcene senza aver lanciato una nuova sfida…e cioè quella di creare un nuovo mix alternativo a quello già in uso, ma integrale…e speriamo che anche questa volta la sfida verrà superata! Nel frattempo assegniamo 4 "artusini" alla pizza senza glutine della **Pizzeria Arte Bianca**. (***Album foto Senza Glutine***)

*Conclusioni*

La **Pizzeria L'Arte Bianca** non brilla certo per l'ambiente, il pizzaiolo però è sempre con la sua pulitissima e

inappuntabile divisa, ma sicuramente offre un impasto tra i più piacevoli della città. Inoltre, dietro a **Fabrizio Borrelli**, c'è un progetto in fase di sviluppo che parte dalla realizzazione di una sala accogliente ed arriva fino alle birre artigianali. Ovviamente i prezzi sono commisurati, anzi, anche un po' sotto dimensionati direi, soprattutto per le pizze da asporto, al tavolo la pizza più cara costa solo 8 euro. Questo è stato il mio conto:

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

Pertanto, per due persone, avrei pagato **12,50 Euro**, se **Fabrizio** non mi avesse offerto la pizza. **L'Arte Bianca** consente di consumare, da seduti, a due passi da Piazza Vittorio Veneto, ma senza il suo caotico traffico, un'ottima pizza, salutare e piacevole senza svenarsi economicamente, oppure di portare a casa una familiare che non ha nulla in comune, se non la forma, con la maggior parte dei suoi concorrenti in città. Avendo quindi considerato i numerosi parametri di valutazione: ambiente, servizio, farine, birre, impasti, ho assegnato **3 "artusini"**, equivalenti ad un "buono" pieno.

moocasa_albumid=5930285359906845169