Pizzeria Perciasacchi

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Aprile 2013 21:01


Pizza buona si può

La pizzeria palermitana che abbiamo visitato lo scorso **19 Marzo 2013** è nata solo pochi mesi fa e si chiama **Perciasacchi**, nome che evoca gustose farine siciliane che si è rivelato perfettamente in linea coi profumi ed i sapori promessi.

Il cereale denominato **Perciasacchi** è uno dei grani duri antichi siciliani, ciò vuol dir che negli ultimi decenni non è mai stato ibridato con altre varietà, conservando il germoplasma originario, oggi grande esempio di biodiversità. Oggi questi grani sono in fase di riscoperta, soprattutto grazie alla ripresa della loro molitura a pietra, l'unica che garantisce la vera integralità del prodotto che solo così può contenere il germe, i carboidrati e la crusca, superando le difficoltà di coltivazione dovute alle loro caratteristiche originarie.

Il locale in questione è di proprietà di **Laura Malleo**, giovane laureata, ma bisogna precisare che esso è il frutto di una necessità di famiglia: quella di mangiare bene. In questo progetto ha avuto un grande ruolo **Renata Ferruzza**, mamma di **Laura**, talmente appassionata di cucina e di lieviti che ha addirittura frequentato un corso su questi ultimi ed oggi trascorre parte del suo tempo a cercare prodotti genuini, spesso a certificazione biologica, da introdurre nel locale. Molto attento è il servizio, continuamente supervisionato da **Renata,** la quale non perde occasione per intrattenersi coi clienti. In pizzeria, purtroppo col forno elettrico non esposto al pubblico, c'è **Dario Genova**, pizzaiolo molto conosciuto a **Palermo** grazie al premio "**Best in Sicily**", a lui assegnato nel 2010 dal giornale online Cronachedigusto.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza margherita, che come d'abitudine abbiamo chiesto, aveva una forma inconsueta, invece del solito cerchio, al massimo ovale, infatti era quasi quadrata, nota di sicura distinzione rispetto a tutte le altre, ma come vedremo più avanti, la forma ha un'importanza solo tecnica e non organolettica. Il pomodoro utilizzato era una buonissima passata biologica, perfettamente bilanciata in acidità, anzi, leggermente dolce. Ottima la mozzarella, presumo un fior di latte, che ho avuto il piacere di assaggiare a parte e che dal suo turgore sprigionava i classici sentori di latte che ci si aspetta da un prodotto ben fatto. Per quanto riguarda l'impasto, **Dario,** esce dai canoni della maturazione come tecnicamente si dovrebbe realizzare, preparandone uno, quello da noi degustato, con 40 ore a 10 gradi e poi altre 48 in frigorifero, ma anche lievitazioni di 24 + 8 ore, in maniera molto libera ed autoadattativa. Ciò spiega in parte l'assenza di bolle generose all'interno del cornicione, che viene organoletticamente compensato dagli straordinari profumi e sapori di castagna e crusca provenienti dalle ottime farine utilizzate. Il suo blend prevede un grano tenero di tipo 2 biologico macinato a pietra ed una 00 altamente proteica, a cui viene aggiunto il lievito madre, ma in quantità inferiori rispetto ad altri impasti e tecniche di lievitazione. In sostanza, un'impasto assolutamente anticonvenzionale, a tratti empirico, creato dalla personalissima ricetta di **Dario Genova**.
Infine, una lancia la devo spezzare a favore dell'olio extra vergine **Virà** dell'**Azienda Agricola R.Rappa**, utilizzato per condire le pizze e disponibile al tavolo, si trattava di un ben riconoscibile blend con predominanza di **Nocellara** ed aggiunta di **Biancolilla**, come confermato da **Renata**, ma che conteneva anche un po' di **Giarraffa**, tutte cultivar provenienti da **Gibilmanna**, montagna che sovrasta **Cefalù**, porta marina della catena montuosa delle Madonie. Esso sprigionava dei profumi intensi di carciofo, ingentilito dalla mela verde e rinforzato da una nota salmastra, al palato tutto veniva confermato ma con la predominanza di un molto presente amaro polifenolico. Ricordo a tutti che quest'ultima caratteristica, riscontrabile in alcuni oli siciliani, è la parte che conferisce più qualità agli stessi; la nota amara e il pizzicore in gola, presenti insieme o separatamente, indicano una forte quantità di polifenoli, sostanze antiossidanti altamente benefiche per l'organismo umano che, se assunte alla stato crudo, contrastano la formazione del colesterolo nel sangue ed il fenomeno dei radicali liberi, ritardando l'invecchiamento delle cellule.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

La scelta vincente che contraddistingue il **Perciasacchi** è l'uso di materie prime locali e grano duro di Sicilia, il risultato è ottimo ma non va sottovalutata la difficolta' di essere tra i pochi che fanno della sperimentazione la norma in cucina.

*Conclusioni*

Il progetto di **Laura Malleo** e **Renata Ferruzza,** completamente fondato sul biologico e sulla lievitazione naturale, è arduo, ma ha incontrato un buon seguito di clienti, è infatti necessaria la prenotazione per poter mangiare al **Percisacchi,** altrimenti si rischia di rimanere senza pizza. I prezzi sono un po' sopra la media del mercato, ma in compenso le materie prime utilizzate sono di indubbia qualità, frutto della già citata opera di ricerca di **Renata**. I prezzi del nostro conto sono stati i seguenti:

1 margherita: 8 Euro
1 minerale 1 Lt: 2 Euro
1 coperto: 2 Euro

Io e **Peppe** avremmo quindi pagato **22,00 Euro** se **Renata** non ci avesse gentilmente offerto le pizze. Pertanto, considerando l'ottima ricerca di prodotti spesso certificati, la pulizia e accoglienza del locale, nonostante le sue ridotte dimensioni, l'aria familiare che in esso vi si respira, la pizza organoletticamente ottima, anche se tecnicamente migliorabile, la presenza di birre artigianale in fase di ulteriore assortimento e la chicca dei vini biologici, hanno condotto la valutazione ai **4 "artusini"**, corrispondenti ad un "**ottimo**".

moocasa_albumid=5857211067716745633