

Pizzeria Pikki Pakki

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 27 Settembre 2020 12:00



[Pizza buona WEB](#)

o [APP ANDROID](#)

Alle porte di **Palermo**, per la precisione a **Monreale**, la "[pizza buona](#)" si diffonde sempre di più, infatti lo scorso **23 Settembre 2020** mi sono recato nel famoso borgo arabo-normanno, proprio dietro il bellissimo duomo, per recensire la **Pizzeria Pikki Pakki** frutto di un'idea di **Gabriele Mocera**, palermitano che sin dall'età di 16 anni ha girato l'**Europa** lavorando nelle sale dei migliori alberghi, oggi con un master e un'esperienza di Food and Beverage ha deciso di tornare nella sua **Sicilia** per acquisire nel 2016 un locale chiamato **Locanda Re Ruggero** per poi, nel 2019, trasformarlo nel nuovo brand da lui ideato come **Pikki Pakki**, nome che indica la salsetta di pomodoro che in **Sicilia** viene preparata quando non si ha molto tempo ed alla base di alcune tipiche preparazioni come la pasta con i tenerumi, il brand è stato completato da un corso che **Gabriele Mocera** stesso ha frequentato nella scuola di **Daniele Vaccarella** e dalla esperta manualità del pizzaiolo **Filippo Casamento** che opera nel forno a legna in dotazione alla struttura.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Pikki Pakki** è sicuramente di aspetto siciliano, ma nonostante ciò non si è fatta mancare un certo cornicione, ottimo per valutare e gustare l'impasto che la sostiene e preparato con un mix di tre farine: Tipo 1, Rimacino e Tumminia, quindi con un indice glicemico abbastanza basso, mentre sul fronte lievito è stato preferito un madre secco per la costanza dei risultati, quest'insieme consente di raggiungere le maturazioni ottimali di 48 - 72 ore. Gli ingredienti utilizzati per la farcitura, per fortuna come sempre più spesso mi capita di recente, sono eccellenti, la passata di pomodoro viene preparata partendo da un pelato di nota marca nazionale e la mozzarella proviene da una delle zone campane di elezione senza badare a spese. Purtroppo, a causa dell'emergenza sanitaria che ha ridotto le risorse, sono stati momentaneamente sospesi gli altri tre impasti dell'offerta: cereali, napoletano e Senatore Cappelli, di cui auspico un rapido reintegro. Per tutti i dettagli però sarà meglio guardare il seguente breve video.

{youtube}X0UeR1RxqIY{/youtube}

Conclusioni



Il brand ideato da **Gabriele Mocera** funziona, ho avuto una piacevole sensazione entrando nella sua pizzeria, forse grazie agli ambienti molto luminosi che io amo, mi piace vedere chiaramente in viso le persone con cui mi rapporto e soprattutto gli alimenti che sto consumando, in alternativa ci sono anche dei tavoli collocati nella stradina attigua in cui le luci sono più soffuse, calando così l'ospite nella magica atmosfera di borgo medievale che si respira a **Monreale**. Le pizze a menu sono 26 con i prezzi che partono dai 6 e arrivano fino ai 15 Euro, ma c'è da ricordare che la farcitura eccellente della margherita è replicata in tutte le sue sorelle delle quali ho apprezzato molto i nomi, spesso direttamente mutuati dai quartieri di **Palermo** e **Monreale**. Pertanto il mio conto è

Pizzeria Pikki Pakki

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 27 Settembre 2020 12:00

stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Quindi se fossimo stati in due avrei pagato **18,50 Euro**, prezzo molto più che in linea con la categoria del locale e soprattutto con le eccellenti qualità delle farciture e dell'impasto. Aspetto singolare di questa pizzeria che mi ha piacevolmente colpito è sicuramente la nutrita offerta delle birre artigianali tutte siciliane, sono infatti ben 17 le etichette presenti in frigo e a menu con tre birrifici che rappresentano tutta la **Sicilia**, occidentale, centrale e orientale, si tratta infatti rispettivamente di **Chinaschi** (TP), **24 Baroni** (EN) e **Fratelli Birrafondai** (CT). Un'offerta degna di una birreria o un pub più che di una pizzeria! Non mi era mai capitato, nonostante le mie numerosissime recensioni nel settore, di incontrare una simile offerta che tra l'altro giustifica appieno il sottotitolo del locale voluto da **Gabriele Mocera** di "pizza e birre artigianali", insomma finalmente una pizzeria in cui ad ogni visita l'ospite può scegliere tra birre diverse e studiare abbinamenti tradizionali o sperimentarne dei nuovi, una palestra birreria interessante perchè a differenza di un pub si sta comodamente seduti, si abbina dell'ottimo cibo e si può assaggiare in tranquillità riflettendo sulla pizza, sulla birra e sulla vita! Altra originale e importante caratteristica del locale è la cura prestata nell'asporto, fermo restando che il modo migliore di consumare la pizza è seduti al tavolo del locale, devo ammettere che **Gabriele Mocera**, dopo l'offerta birreria, mi ha sorpreso per la seconda volta grazie ad un "cartone" per pizza che possiede delle caratteristiche utili a preservarne la fragranza durante il trasporto: esso è costituito da uno speciale materiale plastico con il fondo irto di protuberanze, al fine di permettere l'evaporazione della parte inferiore dell'impasto tenendolo perennemente sollevato durante il viaggio, in tale modo la pizza arriverà a casa croccante e asciutta. Il sistema l'ho personalmente testato e devo ammettere che funziona, inoltre il "cartone" è totalmente riciclabile in tutte le sue parti, unico grande difetto è il costo, proibitivo per la maggioranza delle pizzerie, ma da **Pikki Pakki** sembra proprio che non si accettino compromessi sulla qualità. Cosa c'è da cambiare? Nulla, piuttosto c'è da aggiungere, sarebbe infatti il caso di reintrodurre al più presto gli altri impasti sospesi a causa del Covid, ma soprattutto **Gabriele** dovrebbe, secondo me, approfittare meglio di quello che ha creato, raccontando la sua qualità e offerta attraverso social e prima pagina del menu, inoltre si potrebbe creare anche un originale percorso gustativo, fornendo al cliente dei singoli abbinamenti già pronti tra le tante birre e le pizze disponibili, promuovendo infine il bundle con uno sconto, adesso che **Gabriele** ha la [Guida alle birre artigianali di Sicilia](#) per lui ciò sarà ancora più facile. Pertanto, assegno 4 "artusini" alla **Pizzeria Pikki Pakki** per il coraggio profuso nell'introdurre qualità e novità, a quanto pare apprezzate dal pubblico, con i miei migliori complimenti per il lavoro svolto finora.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo

E adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica ["Guida alle birre artigianali di Sicilia"](#): una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)