Pizzeria Procopio

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 10 Settembre 2020 08:01



Pizza buona WEB o APP ANDROID

E' proprio vero, chi fa da se fa per tre, questo motto trova pieno riscontro nell'idea che i fratelli imprenditori **Alessio** e **Paolo Ciani** avevano di pizza buona, desiderosi di mangiarla come piaceva a loro hanno pertanto deciso, circa un anno e mezzo fa, di aprire una loro pizzeria! Così lo scorso **25 Agosto 2020** mi sono recato nell'atrio di **Palazzo Quaroni,** in pieno centro storico a **Palermo**, per recensire la **Pizzeria Procopio**. I due fratelli, per non sbagliare, si sono avvalsi della consulenza dello Chef **Gioacchino Gaglio** per l'ideazione di alcuni abbinamenti delle farciture, infine il pizzaiolo scelto, guarda caso, proviene dalla **Sicilian School of Pizza** di **Vaccarella**, lui si chiama **Cesare Falsone** ed è un giovanissimo neo pizzaiolo che, come vedremo nel video inserito qui di seguito, in tre anni ha bruciato le tappe ed oggi è in grado di ben gestire l'ottimo prodotto offerto dal locale.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



L'aspetto che ormai domina incontrastato in tante delle pizzerie che ho recensito negli ultimi anni, soprattutto se di recente apertura, è quello napoletano, ma sempre con qualche elemento che la riconduce al nostro territorio, rimaniamo pur sempre siciliani! Ottimi gli impasti, tutti con percentuali variabili di farine molite a pietra e quindi con indice glicemico tendente al basso, si parte dal classico, quello che ho recensito io, con il 65% di Tipo 1, 25% di Tipo 0 e il 10% di **Russello**, poi il **Romano**, 100% farina **Petra Evolutiva**, un mix di varietà siciliane del **Molino Quaglia**, infine c'è l'integrale, composta da un 60% di mix **Trinacria** composto da grani siciliani e il rimanente da rimacino di **Senatore Cappelli**. Ottima la mozzarella, un boccone in acqua nostrano di **Belmonte Mezzagno** (PA) e profumatissima la passata di pomodoro preparata partendo dai pelati e condita con solo sale. L'unico piccolo appunto che mi sento di fare è sull'impasto che ho assaggiato io in cui probabilmente, considerando le farine impiegate ed anche la mia degustazione, sarebbe stato auspicabile aggiungere qualche ora in più di maturazione, esso era infatti un 36 ore. Gli altri dettagli li troverete nel video seguente, in cui insieme al pizzaiolo **Cesare Falsone** ho assaggiato e commentato la sua versione di margherita.

{youtube}1L9o9ne6FA0{/youtube}

Conclusioni


La **Pizzeria Procopio** ha la maggior parte della sua sala situata nell'esclusiva cornice dell'atrio di **Palazzo Quaroni**, posto sulla centralissima **Via Maqueda**, il menu offerto è abbastanza vario, esso è popolato con più di 20 pizze tra le quali alcune "speciali" con ingredienti ancora più selezionati rispetto alle base, ma manca una **Pizza Procopio**, tuttavia considerando il nome della pizzeria, mutuato dal suo indirizzo **Piazza Francesco Procopio dei Coltelli**, intitolata quindi a quel cuoco italiano dell'800 che a Parigi aprì la prima gelateria al mondo, si potrebbe ideare un pizza con il gelato, ma non senza grandi difficoltà nel far coesistere qualcosa di estremamente caldo e di estremamente freddo, per fortuna però ci vengono in aiuto i cinesi, grandi consumatori del cosiddetto gelato fritto, una palla di gelato avvolta in una pastella di farina di riso poi fritta, per la **Pizza Procopio**

basterebbe quindi preparare un impasto molto idratato e maturato in cui inserire la classica pallina di gelato, magari ideata dalla professionalità ed estrosità di un maestro gelatiere, e poi friggerla esattamente come una sorta di "montanarina" napoletana. Per quanto riguarda i prezzi, nel menu ce ne sono per tutti i gusti, infatti si parte dalla margherita da 7 euro e si arriva fino a 16, di conseguenza questo è stato il mio conto:

1 margherita: 7,00 Euro
1 minerale 0,75 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto, se i fratelli **Ciani** non ci avessero offerto la pizza, in due avremmo pagato **20,50 Euro**. Anche se poche, le birre artigianali sono presenti, ma non in grado di rappresentare adeguatamente l'ottima categoria del locale, ho però incontrato la volontà di migliorare ed incrementare l'offerta, su questo sono particolarmente fiducioso perchè "**Procopio**" ha addirittura acquistato la mia prima e ad oggi unica "Guida alle Birre Artigianali di Sicilia", auspicabile anche un miglioramento del menu, poco descrittivo sugli impasti, ma questa è una diffusissima trascuratezza che in pochissimi colmano, non comprendendo appieno la forza promozionale, tra l'altro gratuita, che possono avere quei pochi foglietti lasciati nelle mani del cliente, anche per pochi minuti. Avendo quindi valutato ogni singolo parametro previsto dalla recensione, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Procopio** con i miei complimenti per il lavoro svolto finora.

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 manualetto di 240 pagine utile sia ai neofiti del settore che ai ristoratori alla ricerca di un vero e proprio catalogo.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO