Pizzeria Puccio

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 09 Febbraio 2013 15:47

Pizza buona si può

Lo scorso **7 Febbraio 2013**, siamo approdati in una pizzeria storica per il paese di **Capaci**. Si trattava del **Ristorante Pizzeria Puccio**, da 40 anni gestito da **Giuseppe Puccio**, che a sua volta lo ereditò dal padre **Mariano**. Il locale è sempre stato pizzeria, tuttavia da alcuni anni si è aggiunta anche la trattoria, oggi trasformata in ristorante e sotto la responsabilità di **Mario Puccio**, figlio di **Giuseppe**, Chef con grande esperienze internazionali, non solo per i suoi 4 anni trascorsi i Francia, ma soprattutto per la sua militanza nel **Culinary Team Palermo**, che negli ultimi 12 anni lo ha portato a concorrere con i migliori fuoriclasse mondiali. Papà **Giuseppe**, nonostante la sua quarantennale esperienza, ha frequentato il suo primo corso di pizzaiolo solo 4 anni fa, su spinta della figlia **Rossella**. Oggi **Giuseppe** è un maestro della **Scuola Italiana Pizzaioli** e prepara ottimi impasti con maturazione di 48 e più ore, utilizzando al massimo 1 grammo di lievito di birra per kg di farina.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza margherita di **Giuseppe Puccio** era particolarmente leggera, ariosa e scioglievole, L'impasto era un classico con farina forte W390 addizionata con il 20% circa di semola rimacinata, indispensabile per dare struttura e soprattutto profumo alla pizza. La mozzarella utilizzata non era male, nonostante fosse a panetti asciutti. C'è da precisare che le pizze classiche, come la margherita, la romana etc etc, da **Puccio** costano pochissimo, e quindi sono un compromesso, diversa è invece la linea delle pizze un pò più estrose, in esse viene utilizzato solo fiordilatte e bufala, nonostante i prezzi siano sempre molto competitivi.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Proprietà della farina *(Tratto da Wikipedia)*

"La proprietà più importante della farina è la sua forza, cioè la capacità di resistere nell'arco del tempo alla lavorazione. La forza della farina deriva dalla qualità del grano macinato per produrla, quindi dal suo contenuto proteico, in particolare di quello di gliadina e glutenina. Queste due proteine semplici, poste a contatto con l'acqua, formano un complesso proteico detto glutine che costituisce la struttura portante dell'impasto, rappresentata come forza della farina. Si tratta di una sorta di reticolo all'interno della massa di farina e acqua che la rende compatta, elastica e capace di trattenere gli amidi ed eventualmente i gas della lievitazione, che formano così le bolle caratteristiche della struttura spugnosa di pane ed altri prodotti lievitati."

La **Pizzeria Puccio** è interamente rappresentata dall'esperienza e dalla professionalità dell'istruttore pizzaiolo **Giuseppe Puccio** (Scuola Italiana Pizzaioli), che applica da anni le tecniche della lunga maturazione (minimo 48 ore) ad una pizza tutta Siciliana, realizzata con farine altamente proteiche e semola rimacinata di grano duro di Sicilia. La cottura, come nella tradizione, è a legna. Il risultato è eccellente, sia per aspetto che per gusto.

Conclusioni

La pizza di **Puccio** è particolarmente leggera, sia come impasto ma soprattutto come prezzo, questo il conto finale:

1 margherita: 3,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 1,50 Euro
1 coperto: 1 Euro

Per due persone avremmo quindi speso **10,50 Euro**, se la famiglia **Puccio** non ci avesse gentilmente offerto le pizze. Le pizze più condite, invece, sono relativamente più costose, ma sempre dall'imbattibile rapporto qualità prezzo, attestandosi sui 5-7 euro.

Per capire questi prezzi, forse un po' più normali per **Capaci**, ma assolutamente fuori mercato per **Palermo**, bisogna fare alcune considerazioni sulla conduzione totalmente familiare dell'impresa e sulla proprietà dei locali. Solo così si può spiegare come sia possibile fornire un buon prodotto a tali prezzi. In definitiva, considerando il grande e accogliente locale, la qualità ed il prezzo della pizza, l'assenza delle birre artigianali ed il migliorabile formaggio usato per la margherita, il punteggio assegnato è di **3 artusini**, corrispondente ad un "buono" più che pieno. Complimenti alla famiglia **Puccio**, per gli sforzi effettuati sul fronte del rapporto qualità-prezzo, riuscendo così ad offrire una buona pizza ad un prezzo imbattibile, che non so se troveremo in altri posti.

moocasa_albumid=5842721214945794129