Pizzeria Rosso Pizza

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 09 Febbraio 2013 16:10


Pizza buona si può

Daniele Iacona, titolare e ideatore di **Rosso Pizza** è sicuramente un anticonformista della pizza, ma non per l'impiego di pistacchi, nutella ed altri ingredienti da pasticcere che egli distribuisce sulle sue paste lievitate, bensì per la particolare filosofia che ha applicato al locale ed alla composizione dell'impasto. L'attivita di **Daniele**, nel settore della ristorazione, è iniziata a soli 16 anni in un ristorante indiano a Palermo, per poi passare al messicano; trasferitosi in Spagna lo troviamo in un ristorante andaluso, tornato a Capaci, sua città natale, ha intrapreso la gestione di un lido balneare, nonostante tutto rieccolo in viaggio verso gli USA, dove in Virginia si impegna in un ristorante-pizzeria, poi in un locale di Alcamo subisce il colpo di fulmine per la pizza, ed è subito ricerca di ingredienti e metodologie. Dopo aver frequentato dei corsi, per **Daniele** insoddisfacenti, l'illuminazione arriva dopo un corso di pizzaiolo organizzato presso l'Istituto Alberghiero Ugo Mursia di Carini. Finalmente, con le idee un po' più chiare, ma sempre in perenne evoluzione, **Daniele** ha aperto **Rosso Pizza** solo due anni fa, creandosi sin da subito un entourage di clienti particolarmente affezionati e amanti della sua pizza.

L'anticonformismo di **Daniele Iacona** raggiunge livelli quasi talebani, egli non considera il costo delle materie prime, punta sempre al meglio curando maniacalmente i dettagli, arrivando a misurare al grammo gli ingredienti, ciò gli ha fatto guadagnare il soprannome di "samurai". I suoi 5 impasti hanno tutti come base un 80% di farina forte W390, che viene poi caratterizzata da semola rimacinata, kamut, tumminia, farro, 5 cereali. La pizza viene inoltre stesa in modo assolutamente originale, usando alla fine il mattarello ed ovviamente sacrificando parte del bordo, ed ecco nascere la **Pizza Iacona.**

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita che abbiamo richiesto durante la nostra visita dello scorso **7 Febbraio 2013**, era stata preparata con un 80% di doppio zero e un 20% di semola, con una maturazione di almeno 48 ore, essa ci è stata servita ben tonda, dall'aspetto inconsueto a causa del bordo anomalo, un po' più alta e piccola rispetto al normale. La pasta era morbida ed il suo gusto rifletteva la miscela di farine, il profumo della semola era inconfondibile e dava all'impasto un sentore quasi di chiuso, inizialmente da me scambiato come un residuo di lievito di birra, probabilità remota considerando le quantità infinitesimali aggiunte, meno di un grammo per chilo di farina. La mozzarella utilizzata era un buon fiordilatte, prima tagliato a mano, poi fatto decantare per eliminare il latte, ed infine triturato. Una pizza sicuramente diversa e da valutare senza seguire i canoni tradizionali, diretta espressione del suo ideatore e come già detto in continua evoluzione.

Nota bene

Nel locale si serve anche un pane condito con olio extravergine d'oliva realizzato con due delle miscele utilizzate per la pizza, un tipo con tumminia e l'altro con farro. Esso è stato chiamato "**pane serafico**", ma non vi affannate a cercare su internet il significato del nome, non esiste nessun chiarimento in merito perchè il termine serafico è stato inventato da **Daniele** e deriva dal nome di sua nonna **Serafina**.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Le farine forti.

per un corretto uso delle farine occorre conoscere almeno il fattore di panificabilita', il W, a seguire le farine di grano tenero utilizzate per la lunga maturazione:

- Da W 280 a W 350 (forti): pane classico, pizza, pasta all'uovo, pasticceria a lunga lievitazione: babà, brioche. Assorbono dal 65% al 75% del loro peso in acqua.

- Oltre i W 350 (farine speciali): in genere fatte con particolari tipi di grano, vengono usate per "rinforzare" farine più deboli, mescolandovele, oppure per prodotti particolari. Assorbono fino al 90% del loro peso in acqua.

Da **Rosso Pizza** la lunga maturazione è la norma (minimo 48 ore), ma **Daniele** non si è accontentato di utilizzare solo farine altamente proteiche, oltre il 13,5 % di contenuto in proteine, caratterizza anche i suoi 4 impasti con farina di farro biologico, grano khorasan Kamut, grano duro varietà Timilia (Tumminia), 5 cereali ed un classico che è un mix di grano tenero e grano duro siciliano. Il risultato è un ottima pizza sia d'aspetto che di gusto, cotta in un forno tradizionale ma con bruciatore a gas.

*Conclusioni*

Rosso Pizza costituisce un modo diverso di intendere la pizza, se si è alla ricerca di una valida alternativa alla solita pizzeria può rappresentare una scelta interessante, che però lo rende sconsigliato ai puristi del settore. I prezzi sono paragonabili a quelli di una buona pizzeria cittadina:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 3 Euro
1 coperto: 1,5 Euro

Per due persone avremmo quindi speso **16,00 Euro**, se **Daniele** non ci avesse gentilmente offerto la pizza. Considerando che il locale è piccolo ma particolarmente accogliente, pulito, l'ottimo servizio, spesso a cura di **Daniele** stesso, la pizza quasi anacronistica, in controtendenza alle tradizionali, la presenza di bevande esclusivamente in vetro, il parziale inserimento di birre artigianali, ma anche per voler premiare l'opera di ricerca di **Daniele Iacona** e soprattutto la disponibilità dei 5 impasti diversi e la qualità degli ingredienti, abbiamo valutato il locale con **4 artusini**.

moocasa_albumid=5842721993166582289