Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 15 Novembre 2021 09:36


Pizza buona WEB
o APP ANDROID

La confluenza della professione di chef in quella di pizzaiolo può solo giovare, soprattutto a quest'ultima, principale carattere distintivo che spiega i tanti aspetti positivi delle pizze del **Saccharum** di **Altavilla Milicia** (PA), locale da me visitato lo scorso **10 Novembre 2021**. Lo Chef-Pizzaiolo che mi ha accolto è **Gioacchino Gargano**, già abbastanza noto per il ristorante pizzeria chiamato **Baaria**, da lui ideato e aperto a **Bagheria**, sua città natale, dopo l'uscita dell'omonimo film di **Gabriele Salvatores**, quindi un vero chef che dopo l'alberghiero ha lavorato in **Sicilia** come in **Francia** e in **Inghilterra**. La metamorfosi però è arrivata da quell'insostenibile desiderio di perfezionamento della pizza del **Baaria**, è infatti scattata la nota formula di "chi fa da se fa per tre", di conseguenza **Gioacchino** ha messo in primo piano lo studio e l'approfondimento, in fin dei conti per lui quello della pizzeria era un mondo nuovo, e dopo un corso di ben 12 mesi, finalmente nel 2019 ha aperto il **Saccharum,** a pochissimi chilometri dalla sua **Bagheria**. Il resto lo troverete nel video che segue.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)


La margherita di **Gioacchino Gargano** è di chiara impronta napoletana, almeno di aspetto, ma lui tiene molto a far notare che sotto il cofano il motore è ben diverso, innanzitutto le farine impiegate per l'impasto sono una Tipo 1 e una manciata di integrale, quindi niente doppio zero per un indice glicemico più basso rispetto alla napoletana convenzionale o STG, mentre la cottura viene effettuata a circa 420 gradi, invece dei 350 a cui siamo normalmente abituati, ciò sacrifica gran parte della croccantezza, ma non tutta! La fermentazione per **Gioacchino** è variabile, l'impasto da me assaggiato aveva circa 24 ore di maturazione ed era stato alimentato con un poolish, una sorta di biga liquida, nessuna traccia di lievito di birra all'orizzonte, ma molta, molta auto fermentazione! Le farciture invece, dire che siano eccellenti e dir poco, tra questi mi ha particolarmente colpito la mozzarella! Anche in questo caso il resto lo trovate nel video che segue.

{youtube}K_uVRd7VDeE{/youtube}

Conclusioni


Gli ambienti del **Saccharum** mi sono piaciuti molto, pratici e moderni, spaziosissimi, con più sale interne ed esterne, ben illuminati senza mai accecare, grazie alla suddivisione delle luci in dirette e indirette, insomma l'architetto stavolta ha fatto un ottimo lavoro. Anche l'offerta a menu ha delle particolarità, come ad esempio i cosiddetti **Panzer8** piuttosto che un vero e proprio menu degustazione, ecco l'anima dello chef, ma

soprattutto non poteva mancare il padellino e la montanarina, cioè la pizza fritta, in tutto ciò lo studio degli abbinamenti tra gli ingredienti delle farciture e l'equilibrio di quantità e sapori degli stessi imperano sovrani, plus che solo un bravo chef può concepire e mettere in atto. Il **Saccharum** fa pochissimo asporto, ma anche in questo caso lo fa al meglio possibile, infatti come cartone per pizza ne è stato adottato un tipo che permette al suo contenuto di essere ventilato durante tutto il trasporto, smaltire l'umidità che si crea al suo interno è molto importante per mantenere il prodotto fragrante e quanto più possibile simile a quando è stato sfornato. Infine, i prezzi non sono per niente esosi, infatti spaziano dai 6 Euro della margherita fino ai 16 della più costosa, infatti questo è stato il mio conto:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 0,75 Euro (10%)

Quindi due persone avrebbero pagato **16 Euro**, raggiungendo così un altissimo rapporto qualità prezzo, ma non è finita qui, perchè il nostro amico Chef-Pizzaiolo ha pensato bene di NON offrire birre industriali, tranne un'etichetta molto nota che normalmente viene collocata a metà strada, in menu troveremo infatti solo diverse artigianali italiane con una buona presenza di siciliane, quindi tutto questo SI PUO' fare!!!. Anche la cantina del **Saccharum** non è la solita che si trova nelle pizzerie o anche nei ristoranti, infatti mancano tutti quei "grandi" produttori di vino i cui nomi altisonanti gratificano le orecchie, ma scontentano il palato e spesso anche il portafoglio, invece **Gioacchino**, avendo giù puntato molto sulle birre artigianali, si è diretto verso pochissime etichette di piccoli produttori sconosciuti ai più, il prossimo passo che mi è stato confidato è quello di espandere la cantina con... le bollicine, italiane ed estere! Ottima scelta perchè la forza pulente dell'anidride carbonica durante il pasto può essere di grade utilità, anche e soprattutto sulle pizze. Mi piace molto quando in un locale si sceglie la strada dell'azzardo, del nuovo, insomma quando ci si veste con una propria identità, ma attenzione, bisogna però divulgarla e farla conoscere perchè non tutti i clienti hanno il tempo e la voglia di percepirla, se non nelle sue manifestazioni più esteriormente eclatanti. Purtroppo le valutazioni di CucinArtusi.it si fermano a **5 "artusini"** e pertanto non posso assegnare di più al **Saccharum Pizzeria**, ma posso sicuramente aggiungere una lode allo straordinario lavoro, preciso e innovativo, di **Gioacchino Gargano**. Infine, anche se non ho assaggiato l'operato della cucina, le recensioni di Pizza buona si può si riferiscono esclusivamente alle pizze, avendo compreso la filosofia di **Gioacchino**, sono abbastanza sicuro che anche quella possa essere all'altezza della pizzeria, un vero peccato non avere mai recensito il **Baaria**!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è 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