Pizzeria SardaSalata

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 25 Dicembre 2015 06:58



Pizza buona si può

La maturazione dell'impasto si estende e arriva fino a Licata (AG), in cui ad oggi sembra esserci una sola pizzeria che la pratica. Pertanto, lo scorso **18 Dicembre 2015**, mi sono recato personalmente a recensire la **Pizzeria SardaSalata** di **Giuseppe Patti** che a pochi metri dal porto della cittadina, oggi inserita in quello che fu il **Ristorante Al Faro** adiacente all'omonimo Hotel. Ad essere precisi **Giuseppe Patti**, dopo aver svolto l'attività di giornalista è entrato solo da 4 anni nel settore della ristorazione e in questa impresa, dopo un'esperienza con un caffè letterario, oggi non è da solo a gestire la pizzeria, infatti con lui ci sono **Gianluca Graci**, **Giuseppe Sanfilippo** e **Joiner Lucano**. Quest'ultima, detta **Joy**, è la caposala del locale, mentre invece **Giancarlo Graci**, è il pizzaiolo, re incontrastato di forno e farine. **Gianluca**, ha una lunga esperienza in fatto di pizza anche se autodidatta, licatese di nascita sin dai 14 anni ha fatto da aiuto pizzaiolo per poi, ancora giovanissimo, iniziare a girare per l'Italia sia come dipendente, ma anche in locali propri, lavorando nelle Marche, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Lazio e Lombardia, ma il richiamo della sua terra è sempre stato molto forte, anche perchè ospita la sua fidanzata, per cui il nostro **Gianluca,** circa un anno e mezzo fa, ha finalmente deciso di tornare a casa incontrandovi per caso un **Giuseppe Patti** che a quell'epoca cercava un professionista per la sua nuova... **SardaSalata**. **Gianluca** ha sempre praticato la maturazione per cui, sin dall'apertura del locale questa è stata la regola che ha guidato gli impasti.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Gianluca** era di una bella forma regolare e con un cornicione abbastanza pronunciato, non alla napoletana, ma sicuramente più largo di tanti da me recensiti in passato. L'impasto era stato realizzato con un mix di due farine doppio zero dal grado proteico differente, poi rimacino siciliano e una spruzzatina di **Senatore Cappelli** e **Russello**, il tutto era stato lievitato con le solite quantità infinitesimali di lievito di birra, circa mezzo grammo per chilo, e poi maturato per circa 140 ore, da notare che nel locale non si scende mai sotto le 72. Ottima la mozzarella, infatti viene impiegato un prodotto del **Caseificio Fratelli Lepre** della vicina **Campobello di Licata** (AG), da me già approcciato in passato e di cui ho potuto verificare la bontà dei prodotti, in questo caso però viene utilizzato una mozzarella non in acqua, con un procedimento di lavorazione che la rende un po' più asciutta rispetto al boccone in acqua, salvaguardando così le caratteristiche di qualità e la praticità d'impiego. La salsa di pomodoro è prepara in proprio partendo da un prodotto fresco di varietà **Buttiglieddru Licatese**, messo a cuocere con della cipolla e poi condita con sale, olio e basilico, il forno invece è il sempre più diffuso a gas. Per quanto riguarda la pizza che ho assaggiato durante la mia recensione, considerando la lunga maturazione e la presenza di oltre il 50% di doppio zero proteica, mi aspettavo una maggiore alveolatura e scioglievolezza del cornicione, ma c'è da considerare comunque che il panetto impiegato da **Gianluca** è di ben 265 grammi, invece che dei soliti 240-250, appesantimento che non potendo essere smaltito dalla dimensioni, le pizze sono infatti sempre della solita misura standard, vanno probabilmente ad inspessire il prodotto finale. Gli impasti offerti dalla **Pizzeria SardaSalata** sono parecchi e spesso aromatizzati, oltre allo standard già descritto e a quello per celiaci, abbiamo anche Tumminia, Russello, Nero di Seppia, Muffulettu e Tacos, a questi se ne aggiungono altri in modo variabile in base all'estro giornaliero di **Gianluca**. In conclusione, ho recensito un'ottima pizza e non è detto che **Gianluca** provi a diminuire leggermente il peso del panetto e ad attuare anche altre modifiche, egli è in continua evoluzione e la sperimentazione non è una bestia che gli può far paura!



Conclusioni

La Pizzeria **SardaSalata** si è recentemente spostata dal locale originario all'attuale al fine di poter sostenere meglio l'afflusso di clienti, pertanto gli ambienti che si vedono nelle foto sono ancora quelli del vecchio ristorante velocemente riadattato, prossimamente verrà quindi anche qui replicato il tema del brand **SardaSalata**, con i suoi moderni colori, personalizzando così anche questa sala. Il menu è molto vario e conta circa 50 pizze, ma quella che identifica il locale e la più gradita dai clienti è la **Pizza Robba**, dal nome utilizzato per indicare le vecchie baracche degli agricoltori della zona, essa è condita con **Vastedda del Belìce**, asparagi, guanciale e mandorle a lamelle, ma la classica pizza licatese è la **Casareccia**, condita con salsa di pomodoro datterino, olive nere, **Caciocavallo Ragusano**, olio agliato e origano. I prezzi non sono per niente alti, se si considera l'ottima qualità di farine e condimenti utilizzati, la più costosa arriva a 10 Euro, infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale grande: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto, se **Giuseppe Patti** non mi avesse offerto la pizza, per due persone avrei pagato **16,50 Euro**. Le birre artigianali sono attualmente poco presenti, ma questo è un pallino di **Giuseppe** pertanto sono sicuro che presto ci sarà un bell'assortimento di birre siciliane, i grani antichi, come già visto prima, sono ben impiegati, quindi valutando bene tutti gli altri parametri assegno 4 "artusini" pieni alla **Pizzeria SardaSalata**, complimentandomi per l'ottimo lavoro svolto nella diffusione di una pizza diversa da tutti gli altri locali della zona, peculiarità che gli ha permesso di intercettare quei clienti che rispettano la propria salute ed il proprio palato.

moocasa_albumid=6230303589000563329