Pizzeria Velvet

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 16 Settembre 2017 21:45



Pizza buona si può

Nella provincia di **Palermo** la maturazione dell'impasto e la pizza buona è in continua espansione, questa volta è toccato alla **Pizzeria Velvet** partecipare alla mia recensione per entrare nella rubrica Pizza buona si può, così lo scorso **18 Agosto 2017** mi sono recato a **Bolognetta** (PA) per incontrare **Santo D'Amato**, vecchia mia conoscenza. Circa un anno fa, dopo aver concluso la sua esperienza con **PizzaGourmet**, **Santo** si è rivisto con l'amico ex collega **Alessandro Iuculano**, pizzaiolo di ventennale esperienza e titolare di **AlexPizza** nella vicina **Marineo** (PA), il quale era in cerca di un professionista per il suo secondo nuovo locale, da lì a diventare soci il passo è stato breve. Santo D'Amato, ha iniziato la sua carriera lavorativa da giovanissimo nella sua **Bolognetta** prima in un bar poi per quasi 7 anni nei laboratori della **Pasticceria Delizia** di **Pino Lo Faso** e quindi all'**Albatros** di **Palermo** con i **D'Anna**, infine è stato anche cuoco, proprio durante questa esperienza di cucina si è appassionato agli impasti prendendo la via della pizza come socio **FIP**, **Federazione Italiana Pizzaioli**, e ad oggi effettua la maturazione dell'impasto ormai da 3 anni. Secondo me pero', in seguito alle esperienze maturate ed alla sua metodologia di lavoro, **Santo** più che un pizzaiolo è un pasticcere, ma scordatevi di assaggiare una sua pizza dessert, a lui non piacciono e pertanto non le prepara, almeno fino ad oggi, io però non dispero e continuo imperterrito a cercare di convincerlo! Alla **Velvet**, **Santo** ha scelto di farsi assistere dalla famiglia, è infatti presente la moglie **Margherita** ma soprattutto la sorella **Giusy**, alla quale è stata affidata la sala, mentre il cognato **Ezio** lo aiuta al forno e il cugino **Stefano** in cucina.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza di Santo era perfettamente rotonda, da compasso, ed aveva un bordo abbastanza piccolo, quindi l'aspetto era più siciliano che napoletano, chi mi segue sa che la mia pizza preferita è quella con l'aspetto partenopeo e la cottura croccante alla siciliana perchè come si suol dire, anche l'occhio vuole la sua parte, ma nel caso di **Velvet** ha vinto la cattiva abitudine, tanto amata da numerosi clienti, di preferire la pizza senza bordo, con i condimenti che lo coprono quasi del tutto, a tali cultori dell'errore che temono "furti" di ingredienti, vorrei evidenziare che la farcitura di una pizza ha una sua specifica grammatura decisa inizialmente dal pizzaiolo che non dipende certamente dalla copertura del bordo, ad esempio, in una margherita il peso della mozzarella oscilla mediamente tra i 100 e i 120 grammi, a prescindere dalla sua estensione fino al bordo o la concentrazione al centro in caso di cornicione pronunciato. La mancanza di un bordo pronunciato inoltre impedisce di godere di un ottimo impasto, è infatti nel cornicione scondito che si può assaporare e valutare il lavoro più importante del pizzaiolo, infine c'è anche il danno estetico, un bordo ridotto può causare la mancata apertura dello stesso con conseguente scarsa alveolatura, come infatti si è verificato con la pizza di **Velvet**. Un vero peccato non poter gustare appieno un bel bordo abbondante perchè l'impasto di **Santo** si è rivelato interessante sin da subito, esso era stato preparato con una maggioranza di farina Tipo 0 biologica proteica completata da una buona quantità di rimacino di grano duro siciliano il cui profumo mi ha ricordato la varietà **Simeto**, e una spolverata di **Tumminia**, **Russello** e **Senatore Cappelli**, infine esso viene spezzato a circa 285 grammi invece dei soliti 245. Il lievito era un noto madre secco impiegato nelle solite quantità infinitesimali, mentre la mia pizza era stata maturata per circa 96 ore, in effetti all'assaggio essa si è presentata molto scioglievole confermando la sua "età", corrispondenza che ormai mi capita sempre più raramente a dispetto delle numerose ore di frigorifere declamate, **Santo** mi ha poi confermato che nel locale ha dedicato ai panetti un congruo spazio nelle sue celle frigorifere, potendosi così permettersi maturazioni che vanno da un minimo di 48 ad un massimo di 120 ore. Come già accennato la forza di questo impasto risiedeva nell'eccellente semola rimacinata il cui profumo scatenava odori di "pane di casa" che secondo me copriva tranquillamente i comunque pochi grani antichi aggiunti. La nota dolente è arrivata con la mozzarella, impiegata mista da **Santo** in due versioni miscelate, filone e boccone in acqua, per fortuna entrambe prodotte almeno con cagliate estere europee provenienti da latte

fresco, ma pur sempre assolutamente inadeguate per l'eccellente impasto che vi stava sotto e per la buona qualità in generale di tutti gli ingredienti delle farciture, ricordo a tutti che alcuni filoni super economici vengono preparati con le parti costituenti il latte, ma senza l'uso dello stesso! La passata di pomodoro era di ottima marca italiana che **Santo** condisce solo con sale, pepe ed un pizzico di zucchero per diminuire la solita sua caratteristica asprezza, mentre il forno era un tradizionale alimentato con legna di agrumi con la caratteristica di avere una bocca d'ingresso un po' più piccola, ottima soluzione per concentrare il calore all'interno della camera diminuendo i consumi dell'ormai sempre più prezioso combustibile.



Conclusioni

Ambienti nuovi e accoglienti, soprattutto in esterno, caratterizzano subito la **Pizzeria Velvet**, ma sembra di frequentare due locali differenti poichè gli esterni sono più rustici, sicuramente più da pizzeria, mentre gli interni appaiono più "vellutati" e un po' chitch, proprio come ci si aspetta dal nome. Come è prassi, ho chiesto di assaggiare, oltre alla tradizionale margherita, anche una pizza a scelta della gestione, mi è stata quindi proposta la pizza **Velvet**, realizzata con la farcitura del locale, scelta che rientra in una certa consuetudine, ma con una differenza sostanziale, di solito la pizza ammiraglia è stracolma di condimenti, spesso male abbinati, accatastati sull'impasto solo per giustificare il prezzo più caro del menu, mentre invece la **Velvet** si è dimostrata un'assoluta sorpresa grazie agli indovinati abbinamenti tra la crema di zucchine, preparata fresca e con orgoglio da **Santo**, con la mozzarella bufala pomodorini, con lo speck e scaglie di grana aggiunte e crudo, ma soprattutto per l'equilibro e la qualità degli ingredienti, infine tutto ciò per un prezzo di solo 9 Euro, diventando così anche la più costosa, si fa per dire, delle 35 pizze a menu, infatti questo è stato il mio conto:

1 margherita: 4,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 1,50 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi, se **Santo** non mi avesse offerto la pizza e se fossi stato in coppia, il conto per due sarebbe ammontato a 13,50 Euro. Pertanto, dopo aver valutato tutti i singoli parametri, mi complimenti con i due soci della **Pizzeria Velvet**, ma soprattutto con **Santo** ed il suo staff per il lavoro svolto, individuando però alcuni punti deboli che sicuramente in futuro saranno migliorati, dopo un ulteriore rodaggio della gestione e "piedi di piombo" di **Santo** permettendo, il primo di questi è la mozzarella di vaccino, attualmente già in fase di cambiamento, ma anche le pochissime etichette di birra artigianale che andrebbero incrementate, in questo caso presenti solo tre siciliane, nonchè il numero degli impasti, infatti oggi offrirne uno solo, per quanto buono esso sia, non è sufficiente, la categoria dei clienti che frequenta il locale e le attenzioni poste in esso dalla gestione consentono ampi margini di ulteriore crescita a patto di incrementare e variegare l'offerta. In conclusione, assegno alla **Pizzeria Velvet 3 "artusini"** con la promessa di rivalutarli appena ve ne saranno le condizioni, ed in ultimo devo citare il "Tortino al pistacchio" che lo Chef **Stefano Montegallo** mi ha voluto ad ogni costo far assaggiare, emeno male che mi sono fatto convincere, di solito le mie recensioni riguardanti la pizzeria affrontano solo il tema in questione, ma stavolta, in qualità di compendio all'ottima pizza **Velvet**, non posso fare a meno di elogiare uno dei dessert al piatto più buoni che abbia mai mangiato, ciò che mi spinge a sbilanciarmi così tanto è quel suo sapore di "dolce fatto in casa" che ancora una volta dimostra come si può lavorare bene anche con la semplicità di pochi ingredienti base, freschi e genuini, passione ed esperienza permettendo.

moocasa_albumid=6455991386680477537