Solo sui monti la Pizza diventa Sicana

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 29 Dicembre 2018 12:32



Lo scorso **14 Dicembre 2018**, presso il **Beach Club** di **Isola delle Femmine** (PA), la pizza siciliana ha iniziato a radicarsi maggiormente nel territorio grazie a **Stefano Catalano**, Coordinatore Regionale della **U.P.I.**, **Unione Pizzaioli Italiani**, il quale, insieme al Maestro Pizzaiolo **Giuseppe Colletto**, ha creato la prima e unica **Pizza Sicana**, preparata con farine e farciture provenienti dagli omonimi e incontaminati monti, rievocando così l'antico pane delle feste della civiltà contadina di quei luoghi. Per chi non lo sapesse, i **Monti Sicani** costituiscono una preziosa fonte di eccellenti prodotti zootecnici e agricoli, infatti non è un caso che la **Via dei Formaggi di Sicilia** ha trovato ottima collocazione proprio in quelle zone.

Questi sono i primi elementi che favoriscono la realizzazione e la promozione di una pizza, ma che può anche vantare delle importanti partnership, come ad esempio la collaborazione con **Feudo Pietranera**, agriturismo e al contempo ente di ricerca agraria della **Fondazione Lima-Mancuso** gestita dall'**Università degli Studi di Palermo** e diretta dal Prof. **Giuseppe Di Miceli**, il quale sta già fornendo know-how tecnologico, ma anche prodotti coltivati nei campi dell'azienda, come ad esempio grani antichi e pomodoro.

{youtube}O0VQx2nwwbU{/youtube}

Una pizza però non si può preparare solo con impasto e passata di pomodoro, ma servono anche tanti altri ingredienti per completarla e in questo caso rafforzando ancora di più il legame con il territorio, tra questi è stata scelta la **Tuma** di vaccino di **Domenico Ferranti** e la mollica "saporita" condita con olio evo, cannestrato semi stagionato, cipolla, prezzemolo, origano e timo, infine la farcitura deve essere completata con dei pezzetti di pomodoro e cipolla precedentemente appassiti in forno. Per infine supportare il tutto ci vuole però un impasto all'altezza della situazione ed infatti eccovi la "ricetta", esso è costituito dal 30% di **Russello**, un grano duro antico siciliano, completato poi da altri due grani antichi teneri, di cui uno è il **Romano**, del secondo invece non se ne conosce l'identità, ma sono sicuro che non mancherà ai laboratori di ricerca di **Pietranera**, tracciando il profilo del suo germoplasma, dargli prossimamente un nome. Assaggiando la **Pizza Sicana** mi sono tornati in mente alcuni profumi, sapori e quindi ingredienti che mi hanno ricordato il classico "cudduruni" tanto diffuso in quelle zone, pertanto ritengo che l'effetto territorio si possa considerare soddisfatto, tra l'altro certificato definitivamente dall'elenco delle aziende e degli enti coinvolti nella serata di presentazione, ma soprattutto nel progetto che in definitiva costituisce una sorta di "paniere" con i prodotti dei **Monti Sicani**.

Azienda Agroalimentare Nonna Rosa: conserve d'èlite di Giovanni Cacciatore;
Azienda Agricola Zootecnica Ferranti: i formaggi Sicani;
Feudo Pietranera: legumi, semole e passata;
Molino Riggi: le semole;
Tenute Maltese: Gales Zibibbo e Disio Merlot;
Società Cooperativa Agricola Carcasi: erbe aromatiche dei Sicani;
Azienda Di Gala: pistacchio e mandorle;
Associazione Pistacchio Valle del Platani;
Azienda Giovanni Cacciatore: la ricotta dei Sicani;
Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore.

Le tecniche di preparazione dell'impasto sono da manuale, in questo caso il tecnico è **Giuseppe Colletto**, Maestro Pizzaiolo U.P.I., che ha impiegato una biga da 12 ore in un impasto poi maturato in frigo per circa 24 ore, come lui stesso mi ha spiegato nel seguente video.

{youtube}_B4wzSwlo8k{/youtube}

Inoltre è in preparazione un vero disciplinare che appena sarà disponibile allegherò al presente articolo, esso descriverà la preparazione della **Pizza Sicana** in dettaglio, in modo da diffonderla presso le pizzerie che volessero

offrirla ai loro clienti, nonchè il pacchetto di ingredienti necessari per la sua realizzazione, a tal proposito si potrà contattare **Stefano Catalano** tramite l'email **info@unionepizzaioliitaliani.it** per qualsiasi eventuale richiesta di informazioni, infine è indispensabile un apposito logo e una scheda descrittiva pensata per i clienti che troveranno la **Pizza Sicana** nei menu, supporti da distribuire a tutti quei locali che sposeranno l'iniziativa in modo da uniformare la comunicazione del prodotto.



La degustazione della **Pizza Sicana** è stata preceduta da alcuni assaggi di ciò che di più genuino possono offrire quei monti, oltre agli straordinari pesti di finocchetto e di pomodoro secco offerti da **Giovanni Cacciatore**, ovviamente c'erano anche alcune tipologie di formaggi magistralmente selezionati e poi distribuiti da un altro **Giovanni Cacciatore**, omonimo e cugino del primo, di questi mi hanno colpito la provola affumicata e la ricotta mista di **Domenico Ferranti** dell'omonima azienda agricola, nella prima l'aspetto più critico è da sempre costituito dalla sua affumicatura, spessissimo effettuata fuori misura, mentre invece questa volta non copriva il naturale sapore del formaggio, anzi lo esaltava. Anche la già citata ricotta era una delle migliori che ho mai assaggiato, a riprova che la "verità" sta nel mezzo, in questo caso tra la pecora e la mucca, infatti secondo me, solo mescolando la forza del latte ovino e la dolcezza e pannosità del latte vaccino si può ottenere il meglio da una ricotta.

Dopo gli antipasti la **Pizza Sicana** è finalmente entrata per la prima volta in una scena pubblica, le mie impressioni in proposito sono assolutamente positive grazie alla sua grande forza di profumi e sapori, inoltre l'impasto si scioglieva in bocca, tipico effetto di un corretto uso di farine, maturazione e lievitazione, ma ciò che più mi ha stupito è stato il gusto particolarmente intenso di quest'ultimo, soprattutto considerando che i grani antichi impiegati nella sua preparazione erano stati tutti moliti a cilindri e non a pietra! Unica modifica da apportare, secondo il mio parere, è la riduzione del condimento, il quale essendo particolarmente abbondante copriva con la sua forza anche il pur gustoso impasto.



Durante la serata ci sono stati diversi interventi da parte del Prof. **Giuseppe Di Miceli** e **Stefano Catalano**, ma anche di **Angelo Palamenghi**, Direttore **GAL Sicani** e fuori programma del Prof. **Roberto Lagalla**, **Assessore Regione Sicilia all'Istruzione e Formazione Professionale**, ex Rettore dell'**Università degli Studi di Palermo** nonchè fine intenditore di pizza! La chiusura della serata, come vuole ogni fine pasto che si rispetti, è stata dolce ed affidata alle esperte mani di **Turi Cerniglia**, pasticcere "professionista del cannolo" grazie alle sue origini risalenti in quel di **Piana degli Albanesi** (PA), nonchè conduttore della pasticceria di **San Giuseppe Jato** (PA) che porta il suo nome. **Turi Cerniglia** nobilita da sempre le ricotte dei **Monti Sicani** impiegandole nei suoi prodotti di pasticceria che spedisce in tutto il mondo, non a caso egli è da tantissimi anni cliente del già citato distributore di formaggi **Giovanni Cacciatore**, quindi anche alla fine di questo evento non poteva smentirsi replicando con il suo cannolo, in questo caso al posto della pura pecora è stata impiegata la mista di pecora e mucca di **Ferranti,** già da me assaggiata ad inizio buffet con gli ottimi risultati di cui sopra.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO