Pizza buona si può

Un recente mio approccio con l'ottimo ristorante del B&B e **Pizzeria Al Lago Verde di Alia**, è stata una proficua occasione per avere conferma della loro buona pizza lievitata con la maturazione dell'impasto. Così, lo scorso **26 Giugno 2013**, mi sono recato nei pressi di **Alia**, in provincia di **Palermo**, per recensire anche la loro pizza. Il B&B nasce nel 2007 per volontà di **Lino Rinchiuso**, dopo la sua separazione dalla vicina **Villa Dafne**, ma è nel 2009 che egli da spazio alla sua professione principale: stare in cucina. **Lino**, dal lungo passato di cuoco e gelataio, ha così trovato il suo ambiente naturale, in sala è invece coadiuvato dalla moglie **Giuseppina** ma soprattutto dal figlio **Vincenzo**, che ha inoltre particolarmente curato la zona pizzeria e la cantina, molto ben fornita di etichette siciliane e di birre artigianali. Inoltre, **Vincenzo** ha seguito anche dei corsi che gli hanno permesso di capire a fondo la tecnica della maturazione e di poterla così trasmettere ai suoi pizzaioli, garantendo con continuità un impasto di qualità ai propri clienti. New entry della pizzeria è **Giuseppe Levatino**, pizzaiolo di decennale esperienza, da pochi mesi **Al Lago Verde**, che però in passato aveva sempre preparato i suoi impasti in modo empirico e senza maturazione, egli si è quindi adattato alla filosofia del locale, imparando le nuove tecniche che si spera entrino a pieno titolo sul suo bagaglio tecnico.

*Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)*

La pizza che mi è stata è presentata aveva una forma regolare, ma ciò che saltava subito all'occhio era la ridotta presenza di bordo. C'è da premettere che, nel bacino di clienti così limitato qual'è quello cui si rivolge **Al Lago Verde**, il ristoratore deve tenere ben presenti le esigenze del commensale, in misura maggiore rispetto ad una grande città. Infatti, il bordo ridotto e la particolare croccantezza dell'impasto, seguono le preferenze degli avventori e caratterizzano in modo rilevante il prodotto finale. L'impasto era un classico preparato con una farina proteica W330 e della semola rimacinata, utile per conferire quel quid di profumi che la doppio zero non possiede. La mozzarella era di buona qualità anche se proveniva da un classico "filone", non si trattava quindi di fior di latte in acqua, ciò che invece spiccava, per profumo e per sapore, era sicuramente la passata di pomodoro siccagno che la famiglia **Rinchiuso** coltiva e poi si fa trasformare dalla **Cooperativa La Rinascita** di **Valledolmo**. Per chi non lo sapesse, il "siccagno", ancora diffuso nella zona in questione ed in costante rivalutazione, è una varietà di pomodoro che non richiede annaffiatura, ciò consente la pianta di concentrare nei suoi frutti tutti i profumi e i sapori. Il risultato è una passata densa, dalle caratteristiche organolettiche potenti e dal tipico gusto dolciastro, senza dover aggiungere zucchero.

*Conclusioni*

L'accogliente e rustico locale **Al Lago Verde**, ha completato l'ottimo ristorante con una pizzeria all'altezza del lavoro che **Lino** svolge in cucina. Una nota particolare va a **Vincenzo**, appassionato di vini e di birre artigianali che è riuscito a creare una ben fornita cantina con numerose etichette quasi tutte siciliane, difficilmente riscontrabile in altri locali della stessa categoria o addirittura nella città di Palermo. Ottimo anche il fronte dei prezzi, infatti il mio conto è stato il seguente:

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

Pertanto, per due margherite, avrei speso solo **12,00 Euro** se la famiglia **Rinchiuso** non mi avesse offerto la pizza. Se pagare un solo euro per coperto e servizio può essere una politica del locale, altrettanto non si può affermare per la minerale, venduta a circa la metà rispetto a tanti altri locali. In verità la "minerale" era costituita da una brocca d'acqua proveniente delle vicine sorgenti **Montescuro** situate a Prizzi, esse servono in parte alcuni Comuni del trapanese e diversi altri del palermitano, tra i quali anche **Alia**. L'acqua, opportunamente depurata e quindi assolutamente assimilabile ad una vera minerale, viene pertanto offerta come unica possibile scelta, poichè il locale è del tutto sprovvisto di quella imbottigliata! L'unica pizzeria da me visitata, che ha adottato una soluzione analoga è la Pizzeria Mudù, che offre gratuitamente l'acqua proveniente dal proprio depuratore in alternativa a quella in bottiglia a pagamento. Considerando quindi, tutti i vari e numerosi parametri, impasto, mozzarella, cantina, birre artigianali servizio e tanti altri la valutazione complessiva è stata di **3 artusini** pieni.

moocasa_albumid=5898364517270299185