

Pizzeria Arcestrato di Gela

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 09 Febbraio 2018 14:18



[Pizza buona si può](#)

Il successo di una pizzeria o un ristorante si tende sempre a misurarlo in base all'afflusso dei suoi clienti, troppo spesso però non vengono analizzati i veri motivi per cui viene preferito quel locale rispetto ad altri, stavolta spero di riuscirci io con questa recensione.

Arcestrato di Gela era un cultore dell'arte del piacere che visse all'incirca nella seconda metà del IV secolo a.C., ma era anche uno scrittore che nel suo "Poema del buongustaio" raccontò i suoi viaggi alla ricerca delle migliori vivande e dei vini più pregiati, una sorta di enogastronomo dell'antichità che ci ha tramandato un'interessante visione dell'agroalimentare di quell'epoca, tuttavia penso che **Arcestrato** mai avrebbe immaginato di vedere il suo nome utilizzato per indicare una pizzeria poi da me recensita lo scorso **1 Febbraio 2018**.

Al mio arrivo sono stato accolto da **Pierangelo Chifari**, il quale mi ha subito raccontato della sua passione per i lieviti lentamente maturata sin da bambino osservando la propria mamma, ma solo recentemente manifestatasi. La **Pizzeria Arcestrato di Gela** è scaturita dalla voglia di voler portare a **Palermo** una pizza di altissimo livello, grazie ai viaggi di lavoro nel campo della regia e del videoediting compiuti da **Pierangelo**, egli ha avuto modo di assaggiare diverse realtà campane, ecco perchè è stato scelto l'impasto napoletano con ingredienti di fascia alta, insieme ad una selezione della clientela, sono questi pertanto gli standard della sua pizzeria.

Pierangelo ha aperto il ristorante **Arcestrato di Gela** nel **Marzo 2015** per poi aggiungere la pizza nel **Giugno 2016**, offrendo sin da subito la maturazione dell'impasto, essa è entrata a far parte dell'offerta del locale grazie all'incontro con **Carlo Parisi**, pizzaiolo che ha portato i suoi impasti, guarda caso impostati alla napoletana, avviando così la pizzeria e al contempo fornendo anche un solido background al titolare stesso negli otto mesi circa della sua permanenza. Oggi **Pierangelo** può contare su una solida squadra di pizzaioli composta da **Salvo Tagliavia** e dai fratelli **Daniele** e **Gabriele Pisa**, un team che ha poi apportato modifiche all'impasto iniziale creando un prodotto totalmente personalizzato, mentre in sala collabora tutta la famiglia **Chifari**, papà **Edoardo**, mamma **Adriana** e la sorella **Giordana**.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita dell'**Arcestrato di Gela**, chiamata "Molino a vento", aveva un'indubbio aspetto napoletano, nonostante il forno elettrico, ovviamente impostato a 500 gradi, ne presentava tutte le principali caratteristiche, anche la sua consistenza gommosa era tipicamente campana, ma altrettanto non si può certamente dire per le farine impiegate, l'impasto classico da me degustato era stato preparato con circa il 60% di Tipo 1 proteica più il 20% di doppio zero proteica e il rimanente 20% di **Tumminia**, a volte sostituita dalla miscela per **Pane Nero di Castelvetro**. Per la lievitazione viene impiegato un lievito madre secco innescato da un pizzico di lievito di birra fresco, con le solite grammature infinitesimali a cui ci ha abituato la tecnica della maturazione che nel mio caso era arrivata a 72 ore di frigorifero, ma che all'**Arcestrato** a volte può anche raggiungere le 120. In effetti, nonostante l'impasto diretto, cioè senza biga o doppie lievitazioni, il cornicione presentava una discreta alveolatura, piccola ma costante, fenomeno che si è stranamente esteso anche al centro del disco di impasto, sotto tutti gli ingredienti ho scoperto una sorta di effetto "sfincione", tra l'altro molto piacevole e assolutamente inconsueto non solo per lo stile

napoletano, ma anche per quello siciliano! Ottima la mozzarella, rigorosamente boccone in acqua di nota marca siciliana che però viene cubettata e posta a scolare un giorno prima dell'uso, al fine di evitare eccessive cessioni di umidità sulla pizza. Ottima anche la passata di pomodoro, condita solo con basilico, olio, sale e un pizzico di zucchero, profumata e perfettamente equilibrata nella sua asprezza. Il secondo impasto offerto è presente solo durante il fine settimana per cui non l'ho potuto assaggiare, esso è un blend al 50% di Tipo 1 proteica e del rimanente 50% costituito dalla solita **Tumminia** o **Pane Nero di Castelvetrano** a seconda delle disponibilità. La Tipo 1 impiegata è a volte sostituita da un'altra farina simile, ma di produzione siciliana e sempre di massima qualità, non ho provato tutte le varianti, ma comunque raccomando a **Pierangelo Chifari** di scegliere il blend per lui migliore e non cambiarlo più, ciò consentirebbe una migliore standardizzazione della preparazione e una minore variabilità del prodotto finale.

In definitiva, della napoletana amo molto l'aspetto e non la gommosità, ma la pizza dell'**Arcestrato** non lo era molto e comunque aveva subito una pesante rivisitazione sicula nelle farine, insomma mi è piaciuta quella sua micro alveolatura "sfincionesca" che io amo, nonché la sua soffice leggerezza, un prodotto originale e piacevole, tuttavia mi piacerebbe assaggiare anche la versione maturata per ben 120 ore, sono sicuro che sarebbe un'esperienza molto più entusiasmante, pertanto complimenti a tutti coloro che hanno partecipato al suo sviluppo.



Conclusioni

Il locale è veramente piccolo, circa 45 posti che però presto, si spera entro l'estate, saranno raddoppiati grazie ad un allargamento della sala, anche il forno sarà aggiornato con una versione a gas e/o legna a piatto rotante, ottimo per ottenere una cottura assolutamente uniforme del prodotto, Insomma, i **Chifari**, in qualità di imprenditori intelligenti hanno capito che la pizza buona rende e fa felici gestori e clienti, pertanto ci stanno investendo! Tornando alle motivazioni che hanno condotto l'**Arcestrato** al successo dei tre turni serali praticamente tutti i giorni della settimana, penso che nonostante l'ottimo impasto, ciò che ha veramente decretato il gradimento dei clienti è stata l'offerta di una pizza totalmente diversa da tutte le altre, in due parole, esclusività e originalità. E' vero, diverse pizzerie offrono l'impasto napoletano STG, ma non come unica possibilità di scelta, all'**Arcestrato** c'è solo quella tipologia, tra l'altro ben diversa dalla STG stessa sotto l'aspetto delle farine, ma di cui però conserva aspetto e in parte anche consistenza. Pertanto mi rivolgo a tutti i ristoratori ed ai gestori di pizzeria che hanno il terrore di fare il passo in direzione di qualsiasi cosa possa cambiare la propria offerta, tranquillizzandoli, infatti oggi il consumatore evoluto cerca identità, novità e qualità, non so se i **Chifari** lo abbiano intuito prima di entrare nell'avventura **Arcestrato**, ma sicuramente lo hanno realizzato, passo dopo passo, forse apparentemente anche un po' incoscientemente, arrivando oggi ad una napoletana rivisitata che ha fatto breccia in quel cliente palermitano stanco dei soliti cornicioni striminziti, delle solite pizze stracariche di ingredienti, ma soprattutto felice di poter consumare anche un ottimo cornicione che grazie alle farine impiegate ed al suo invitante aspetto, non viene lasciato quasi mai sul piatto, poichè finalmente diventato un sacrosanto momento di approfondimento dell'impasto, questione sulla quale ormai da anni conduco una mia personale battaglia. L'offerta delle pizze è relativamente ridotta, solo 20 varianti che però portano i nomi di quartieri e contrade di **Gela**, ma per adesso gli spazi sono ridotti e con la cucina "accampata", anche se funzionale, secondo me di più non si può fare, anche in questo caso bisognerà quindi aspettare la ristrutturazione del locale, in compenso i prezzi hanno un interessantissimo rapporto qualità/prezzo, infatti si parte dai 6 Euro della marinara fino ad un massimo di 14, unica nota stonata potrebbe configurarsi per la marinara e per la margherita che ne costa ben 7, **Pierangelo** mi ha però dato una spiegazione ascrivibile alla sua volontà di selezione dei clienti, secondo me si potrebbe abbassarle leggermente e aumentare tutte le altre che in effetti sono sotto la media, considerando le materie prime impiegate, insomma è proprio vero che il "costo piatto", in questo caso "costo pizza", non lo calcola mai nessuno! Questo è stato il mio conto:

Pizzeria Arcestrato di Gela

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 09 Febbraio 2018 14:18

1 margherita: 7,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro

1 coperto: 1,50 Euro

Pertanto, se **Pierangelo** non mi avesse offerto la pizza, per due persone avrei pagato 19,50 Euro, cifra che può sembrare alta per due margherite, ma rimane comunque interessante, soprattutto considerando le materie prime impiegate e l'abbondante panetto spezzato a 300 grammi invece dei soliti 240. Nota dolente sulle birre artigianali, ancora poco presenti, solo tre le etichette, ma almeno tutte siciliane e con la volontà di essere aumentate di numero. Infine, in via eccezionale, devo spezzare una lancia a favore di tutta la gamma di dessert offerti dal locale, preparati da **Antonio Bandiera**, un pasticciere animato da tanta passione ed esperienza, argomento dolente poichè carente non solo nella quasi totalità delle pizzerie ma anche nei ristoranti. Pertanto, dopo aver valutato tutti i numerosi parametri previsti dalla recensione assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Arcestrato di Gela** con le mie migliori congratulazioni a **Pierangelo Chifari** e famiglia per il lavoro svolto finora e per i futuri progetti in cantiere.

moocasa_albumid=6517753917321260129