Pizza buona si può

Il locale che stavolta ho recensito per voi ha una storia lunga ben 70 anni, fu infatti ideato da **Zio Elio** tanti anni fa e da una contrazione del nome del suo fondatore prese l'appellativo di **Trattoria Pizzeria Z'Alia**. Lo scorso **30 Gennaio 2015**, mi sono dunque recato presso la storica pizzeria sita a **San Giuseppe Jato** (PA) che negli ultimi 15 anni è stata gestita dalla dalla famiglia **Palo**, con lo scopo di valutare la loro nuova pizza preparata con la tecnica della maturazione. In verità però non era la prima volta che varcavo quella soglia, infatti, erano trascorsi 16 mesi da quando, in quel **Settembre del 2013,** venni invitato da **Maria Pia Brusca**, anima e cuoca della trattoria, per dare un mio parere sulla sua pizza, ai tempi non recensibile per assenza di maturazione dell'impasto. Fu in quel frangente che conobbi **Rosario Terzo**, giovane pizzaiolo dalle idee aperte, ma fortemente legato alle tradizioni, ai profumi ed ai sapori della sua **Sicilia**. Sulla pizza della **Z'Alia** espressi liberamente il mio parere, ben accolto dalla **Sig.ra Brusca**, ma quella mia visita servì soprattutto a stimolare la voglia di miglioramento di **Rosario Terzo**. L'epilogo della storia fu che di li a pochi mesi, **Rosario** frequentò il corso presso l'allora nascente **Pizza Team Don Robbie Sicilia** e la pizza della **Z'Alia** cambiò radicalmente volto. Fin da subito fu un'esplosione di grani antichi siciliani, ideali per conferire all'impasto un sapore ed un profumo diverso, ma soprattutto più importante fu l'introduzione della maturazione, unica via per aumentare la digeribilità, accompagnata dall'uso del boccone di mozzarella in acqua, utile per un migliorare l'approccio sensoriale complessivo della pizza. Oggi **Rosario Terzo** ha scelto di volare verso altri lidi, facendo esperienze in giro per l'Italia, ma la strada verso l'alta digeribilità, intrapresa da **Maria Pia Brusca,** è rimasta, trasferendo la responsabilità della buona pizza al figlio **Mario**. La **Z'Alia** costituisce un esempio virtuoso, nel panorama delle pizzerie, di come si può migliorare un impasto e renderlo digeribile, al fine di fornire un prodotto di qualità e nutrizionalmente più corretto ai propri clienti. **Mario Palo**, novello pizzaiolo, continuando in parte l'attività di **Rosario Terzo**, ma svolgendo anche un grande lavoro empirico personale, è riuscito ad ottenere un ottimo impasto, come è chiaramente emerso dalla mia degustazione, appassionandosi sempre di più ad un'attività che ha iniziato quasi per caso. Il prossimo obiettivo di **Mario** può essere solo uno, quello di frequentare un corso di pizzaiolo in modo di trovare una spiegazione tecnica ai suoi già buoni risultati, migliorandoli ulteriormente e aprendo nuovi orizzonti all'offerta della pizzeria della famiglia **Palo**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La forma della margherita di **Mario** era perfettamente rotonda, ogni pizza viene infatti da lui allargata con cura, creando un cornicione relativamente piccolo da un panetto di 260 gr., leggermente più grande rispetto allo standard di 240. Come al solito, un problema di temperatura del forno, causato principalmente dal mio anticipato orario di visita, ha pregiudicato la totale apertura del cornicione e la sua perfetta asciugatura all'interno. Altri caratteri distintivi li ho riscontrati nell'impasto, realizzato con farina doppio zero proteica e un 15-20% di semola rimacinata di eccellente qualità, produzione **Molini del Ponte**, che ha donato una particolare fragranza all'insieme, portandomi quasi a pensare che ci fosse anche una piccola quantità di farina molita a pietra, le sensazioni olfattive erano molto simili, pertanto un complimento particolare va a **Mario** per l'ottimo risultato organolettico ottenuto con semplicità e scelta oculata delle farine. La maturazione del mio impasto aveva raggiunto il ragguardevole traguardo delle 120 ore di frigorifero, risultando al palato tenero e facile da masticare, con una buona sensazione di scioglievolezza. In questi casi, il lievito di birra viene utilizzato in percentuali ridottissime, di circa 0,5 grammi per kg d'impasto. La mozzarella era di produzione locale, dal gusto interessante, essa era stata spezzata a mano ed attualmente viene addizionata con una piccola parte di filone triturato, principalmente con lo scopo di ridurre al minimo le eventuali cessioni di latte da parte del boccone, ma anche per rendere più omogeneo l'aspetto della pizza, nelle familiari da asporto viene invece usato solo il filone, soluzioni che, ovviamente, non mi trovano d'accordo. L'uso del filone è però in fase di evoluzione, al fine di utilizzare esclusivamente il boccone in acqua per tutte le pizze. La passata di pomodoro aveva un ottimo sapore ed era stata condita con sale, olio, pepe ed il solito

pizzico di zucchero per controbilanciare la sua solita naturale acidità. **Mario** però è molto generoso e di pomodoro ne mette un po' troppo, ovviamente de gustibus, secondo me se ne potrebbe mettere meno, sia per non farlo spiccare eccessivamente nel gusto, sia per evitare di bagnare troppo l'impasto sottostante. Gli impasti offerti sono il già citato **classico**, seguito dal blend di **Tumminia** e **Russello**, **Perciasacchi**, **STG** e dal **senza glutine**. Ci tengo a precisare che attualmente **Mario** prepara gli impasti di grani antichi in purezza, senza aggiungere altre farine come invece viene normalmente fatto da altri, ovviamente diminuendo i giorni di maturazione a 2 o 3 al massimo, ciò consente una maggiore incisività organolettica, ma di contro si ottiene un peggiore risultato tecnico, comunque l'effetto organolettico finale è molto interessante. Il forno a legna completa una pizzeria che oggi fornisce ai suoi clienti un buon prodotto, anche dal punto di vista degli ingredienti utilizzati come condimento.

Conclusioni

La **Pizzeria Z'Alia** è particolarmente accogliente e pulitissima, **Maria Pia** ed il marito **Gigi Palo** ci tengono molto ad accogliere bene il viandante, soprattutto sfoggiando la loro affabile cortesia. Pochissime le etichette dei vini, ma in compenso ottime le cantine con un occhio di riguardo al territorio, erano infatti presenti alcune bottiglie di **Francesco Guccione**, tra l'altro quel giorno da me incontrato a cena nel locale. Nota dolente sulle birre artigianali, anche in questo caso poche, anzi uniche, ma buone, erano infatti rappresentate da una sola etichetta di **Paul Bricius**. Le pizze ricadono tutte in una fascia di prezzo medio, con la più cara che arriva a 12 Euro, questo è stato il mio conto:

1 margherita: 4,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi, in due avremmo pagato **14,00 Euro**, se **Maria Pia Brusca** non ci avesse offerto le pizze. In conclusione, un bel locale, una bella accoglienza, un pizzaiolo "per caso" che in pochi mesi ha già raggiunto degli ottimi risultati, anche se empiricamente, presenza di grani antichi siciliani, ma assenza di birre artigianali. Considerando quindi questi ultimi e tutti gli altri parametri previsti per la valutazione, assegno alla **Pizzeria Z'Alia 3 artusini più che pieni**, mi rimane però la curiosità di provare al più presto quegli sviluppi che nei prossimi mesi sono sicuro non mancheranno.

moocasa_albumid=6110313396581829361