

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Luglio 2017 10:22



[Pizza buona si può](#)

Oggi, offrire dei buoni piatti o una buona pizza, se ben comunicato, può decretare il successo di un locale anche a prescindere della zona in cui si opera, in Sicilia gli esempi non mancano, l'importante è avere le idee chiare su ciò che si vuole fare e illustrarlo bene ai clienti. E' questo il caso di **Giuseppe** e **Antonina La Licata**, fratello e sorella, e di **Serena Armetta**, compagna di **Giuseppe**, i quali sin dal primo giorno di apertura hanno adottato un modello di pizza molto simile a quello di cui io parlo da tempo. **Giuseppe La Licata** detto **Peppino** è un appassionato di vini che ormai da diversi anni manda avanti con successo un'enoteca situata nella piazza di **Porticello**, borgo marinaro frazione del Comune di **Bagheria**, circa un anno fa però, nell'ambito di un allargamento dell'attività e per attuare una sua diversificazione, insieme alla compagna **Serena**, ha progettato un nuovo locale, una sorta di bistrot in cui doveva essere possibile bere e mangiare qualcosa nel miglior modo possibile. Durante la ricerca dei locali però i due hanno spesso incontrato il classico forno a legna che poco alla volta a stravolto i loro piani, infatti, essendo affezionati lettori della mia rubrica "[Pizza buona si può](#)", amanti della buona pizza e frequentatori dei miei "[Abbirriamo](#)", pur essendo al di fuori da quell'ambiente, hanno cominciato a immaginare una pizzeria tutto loro. Avendo preso a modello ciò che negli ultimi anni ho scritto sull'argomento pizza, **Peppino** e **Serena** avevano comunque molto chiaro il tipo di prodotto che volevano offrire ai futuri clienti, da lì a contattarmi per aggiustare il tiro il passo è stato breve, e così, identificato a **Bagheria** il locale da utilizzare, nell'Agosto del 2016 è nato il **Bistrot 144**, il cui numero proviene dal civico del locale.

Fatto il locale però bisognava anche trovare un pizzaiolo che fosse all'altezza delle aspettative, ma soprattutto delle immancabili evoluzioni future che **Peppino** e **Serena** avevano in mente, la scelta è caduta su **Roberto Spinelli**, un giovane fresco di corso della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Giuseppe D'Angelo** a **Palermo**, che dopo un approfondito stage-lavoro presso **Il Giardino delle Delizie** con **Alessandro Pedone** al forno, ha deciso di volare con le proprie ali. Il profilo di **Roberto** è quello classico di un appassionato del suo mestiere, infatti, dopo la maturità scientifica e numerosi lavori, solo un paio di anni fa ha capito che il suo futuro poteva impastarsi solo con lievito, farina e un po' di frigorifero. **Roberto** ha bruciato le tappe grazie alla sua grande curiosità in cui l'attitudine allo studio ha sicuramente giocato un ruolo importante, portandolo oggi a diventare istruttore della nuova **Sicilian School of Pizza** di **Daniele Vaccarella**, storico pizzaiolo de **La Braciera** di **Palermo**, in seguito a ciò il **Bistrot 144**, a partire dal prossimo Settembre 2017, diventerà anche la sede bagherese dei corsi della nuova scuola.

Questo è stato l'antefatto che lo scorso **6 Luglio 2017** mi hanno portato a recensire il **Bistrot 144** di **Bagheria**, soprattutto per fare un primo punto della situazione e fissare meglio i prossimi obiettivi della pizzeria. Nel prossimo futuro c'è infatti, oltre alla sede della scuola di **Vaccarella**, anche una innovativa pizza senza glutine, delle pizze dessert, un aumento delle etichette di birra artigianale siciliana e l'estensione della sala coperta, nonché sempre maggiori attenzioni verso il cliente, soprattutto quello più affezionato, magari con l'allestimento particolare di un tavolo n.144 da destinargli all'insegna di un maggior "coccolamento", infine consiglieri anche un ulteriore abbassamento dell'indice e carico glicemico dell'impasto classico tramite l'eliminazione delle già diminuite farine raffinate in esso contenute.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Chi mi segue e chi conosce bene il settore della pizzeria, sa bene che in provincia è difficile cambiare le cattive abitudini dei clienti legate alla richiesta di quello che io chiamo il "materassino di formaggio" (realizzato con il filone, quando va bene, con il "fuso" nella peggiore delle ipotesi), piuttosto che l'assenza di un bordo pronunciato, quando

c'è è bello e vedersi e interessante da sgranocchiare per valutare meglio un ottimo impasto, piuttosto che alle lamentele di una eccessiva "acquetta" sulla pizza, evidentemente rilasciata dalla mozzarella nella versione "boccone" indubbiamente di migliore qualità rispetto al già citato filone. Su tutto ciò però **Peppino** e **Serena** sono stati irremovibili ed hanno voluto la pizza di cui da tempo io parlo e che piace tanto anche a loro: aspetto napoletano con il bordo pronunciato e boccone in acqua spezzato a mano al momento, sono queste le due caratteristiche che saltano subito all'occhio e **Roberto Spinelli** ha perfettamente incarnato questi loro desideri, ma non perchè fosse un lettore di **CucinArtusi.it** piuttosto perchè è così che si dovrebbe preparare una buona pizza, Napoli docet! **Roberto** però ci anche messo del suo per via del suo cornicione leggermente gommoso, ma solo un po', anche questo in perfetto stile Napoli, in sostanza la margherita di **Spinelli** che ho assaggiato è una pizza dall'aspetto napoletano, ma con il cuore siciliano, un piacevole connubio tra due importanti tradizioni che nella città di **Bagheria** non credo che ad oggi possa avere rivali. Le farine impiegate erano costituite da doppio zero e Tipo 1 con un piacevole innesto di **Russello** integrale che gli donava tutta una serie di profumi di pane e forno. Le maturazioni praticate al **Bistrot 144** vanno da un minimo di 72 ad un massimo di 120 ore, nel caso della mia margherita si trattava di un impasto preparato ben quattro giorni prima, sul fronte della lievitazione, invece, era stato impiegato del lievito madre secco, ovviamente nelle ridottissime quantità che la maturazione ci ha abituato a concepire. Per quanto riguarda la passata di pomodoro, **Roberto** è il classico purista che non condisce, ad essa viene aggiunto solo del sale e pochissimo olio, niente correzione con lo zucchero, in effetti all'assaggio la sua leggera nota acidula un po' si notava, ma per fortuna, grazie alla buona qualità della passata, nell'ambito del boccone completo non disturba affatto. **Peppino** e **Serena**, con la mozzarella sono andati sul sicuro, evidentemente ho "martellato" bene anche su questo argomento, hanno infatti scelto il caseificio campano **Ponticorvo**, come già detto il prodotto viene spezzato a mano creando la classica maculazione che insieme al bordo in stile napoletano crea una pizza nel suo aspetto classico più equilibrato, piacevole visione per l'occhio. Infine il forno, dopo tante tradizioni, può solo essere a legna. Attualmente, come impasti, oltre al classico, vengono offerti anche il **Perciasacchi** e il **Mediterraneo**, quest'ultimo composto da un mix di farine siciliane **Molini del Ponte** che però non ho assaggiato poichè ho preferito approfondire il primo. L'impasto di **Perciasacchi** mi è stato illustrato come un "diretto" con lievito di birra e in purezza, senza l'aggiunta di altre farine, cosa che mi ha incuriosito poichè è molto difficile trattare questi grani antichi integrali così ricchi di crusca e soprattutto così costosi, invece ho constatato che **Roberto** ha fatto un ottimo lavoro poichè il **Perciasacchi** ci stava tutto, nel colore, nei profumi e nel sapore ed ha pure espresso una discreta alveolatura. I programmi futuri del **Bistrot 144**, prevedono un innovativo mix per celiaci studiato da **Roberto**, quindi niente farine preconfezionate, ma anche delle pizze dessert.



Conclusioni

A distanza di un anno, **Giuseppe** e **Serena** sono soddisfatti del lavoro compiuto, realizzato esclusivamente con il passa parola e grazie l'instancabile opera di divulgazione ai clienti condotta da **Serena** piuttosto che da **Roberto Spinelli** stesso, su argomenti come la maturazione e/o le caratteristiche dei grani antichi, concetti a volte difficili da comunicare. Pertanto ritengo fondato asserire che il **Bistrot 144** ha vinto la sua scommessa ed oggi, con lo staff e le idee che si ritrova, ha grandi potenzialità di crescita ed al contempo la grande responsabilità di far "crescere" anche i clienti/consumatori della zona in cui operano, perchè vendere la pizza solo per far soldi si può, il mondo è pieno di questi casi, ma la soddisfazione di un cliente che si alza soddisfatto o il vedersi preferire ad altre offerte particolarmente note e blasonate, fa sicuramente molto più piacere e soprattutto va a costituire quella parte di utilità sociale che oggi, nel campo dell'imprenditoria, è quasi totalmente scomparsa. L'ambiente interno, sfruttato quasi esclusivamente in inverno, in estate è aiutato dalla disponibilità della piazzetta esterna, in cui è possibile consumare comodamente la propria ordinazione scelta da un menu che comprende oltre a carni e panini, anche circa 50 pizze, tra le quali la più cara costa solo 11 Euro, ma il fattore di maggior rottura è la margherita correttamente venduta a 5, poichè li vale tutti, quando in zona per quel prodotto abbiamo prezzi che si aggirano tra i 3,5 e i 4 Euro, infatti questo è stato il mio conto:

Pizzeria Bistrot 144

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Luglio 2017 10:22

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Pertanto, per due margherite avrei speso 13 Euro se **Giuseppe** e **Serena** non mi avessero offerto la pizza, un prezzo assolutamente in linea con la qualità di impasto e condimento offerto. Comunque, nonostante i passi da gigante compiuti e la buona fidelizzazione dei clienti ottenuta, la strada da percorrere è ancora lunga e costellata da obiettivi a volte arditissimi, ma proporre una pizza diversa da tutte le altre della zona non è forse stato l'azzardo (vinto) più grande di tutti? Pertanto, considerando pizza, grani antichi, offerta di birra artigianale ancora limitata, tuttavia riponendo grande fiducia sui futuri progetti di **Giuseppe** e **Serena**, oggi al Bistrot 144 assegno **3 "artusini"** e qualche decimale con l'intenzione di rivalutare in futuro gli ulteriori obiettivi raggiunti, ma soprattutto lo segnalo come ottima risorsa del settore nella città di **Bagheria** e vicini.

moocasa_albumid=6440108868273849073