Pizzeria La Montagnola

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 02 Luglio 2016 20:49

Pizza buona si può

L'elenco dei pizzaioli e quindi dei locali che praticano maturazione dell'impasto, e/o che impiegano i grani antichi siciliani, diventa sempre più lungo. Uno degli ultimi ad aggiungersi è stata la **Pizzeria La Montagnola** di **Piana degli Albanesi** (PA), rinomata per la genuinità delle sue materie prime che ha, circa tre mesi fa, cambiato l'offerta delle sue pizze, per tale motivo, lo scorso **23 Giugno 2016** mi sono recato nel ridente paesino, enclave albanese in **Sicilia**, per la consueta recensione.

I fratelli **Sebastiano** e **Giuseppe Petrotta** hanno sempre operato nell'ambito della ristorazione a volte lontani dal loro paese natìo, ma è stato nel 1969 che entrambi sono tornati, ancora giovanissimi, per aprire un bar che diventerà uno dei più noti dell'epoca nella loro zona: il **Bar del Sole** di **Piana degli Albanesi** ha in breve tempo conquistato il palato dei propri clienti grazie al suo cannolo siciliano, dolce tipico che trova da sempre la massima espressione in quel paese di montagna, ma anche per i gelati di **Sebastiano,** derivati dalle esperienze condotte nel settore durante la sua permanenza in **Germania**. Nel 1976 i **Petrotta** decidono poi di continuare la loro impresa con un ristorante, quasi subito affiancato anche dalla pizzeria, la cui specialità è il pesce fresco ed è subito un altro successo, il locale diventa molto noto anche a **Palermo**, attirando clienti da tutta la provincia. Purtroppo nel 2009, **Giuseppe Petrotta** è venuto a mancare e con il subentro del figlio il ristorante è stato diviso in due, il primo ha continuato la tradizione del pesce, **Sebastiano** invece quella della carne con annessa pizzeria.

La pizza de **La Montagnola** è rimasta identica in impasti e ottime farciture dal 1993, cioè da quando il pizzaiolo **Giovanni Laudani**, nato quasi con il locale, ha iniziato a lavorare con **Sebastiano Petrotta**, ma solo pochi mesi fa ha capito che fuori dal suo forno le cose erano cambiate radicalmente. Non è facile dopo 25 o 30 o più anni di professione, rimettersi in gioco e tornare a scuola, ma l'ho visto accadere sempre più spesso, infatti ho avuto modo di recensire numerosi professionisti della pizza, ma tutti mi hanno sempre confessato che la frequenza di un corso cambia la vita, sia quella professionale che quella privata, perchè la soddisfazione di offrire un buon prodotto, sapendo quello che si sta facendo, non è esclusivo appannaggio del titolare o del pizzaiolo, bensì di tutto la staff di un locale. E stato così che **Giovanni**, dopo un incontro con me e successivamente con l'istruttore **Francesco Bumbello** della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Palermo**, ha capito che era arrivato il momento di voltare pagina. Oggi **Giovanni Laudani** è diventato una elemento di sprone per **La Montagnola**, ma soprattutto ha iniziato quell'operazione di rinnovamento degli impasti indispensabile per poter competere con il nuovo cliente delle pizzerie, sempre più esigente e sempre più abituato a scegliere. Oggi **Sebastiano** è aiutato in sala dalla compagna **Marina** e da **Lilli**, cinese di origine che ha anche lei iniziato il corso di pizzaiolo, vedremo forse la prima pizza a mandorla siciliana?

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Giovanni Laudani** è profondamente cambiata, anche nell'aspetto, rispetto a quella che io ricordo risalente a qualche anno fa, essa era infatti senza cornicione come tradizione, profondamente sbagliata, vuole. Oggi le pizze de La **Montagnola** parlano un dialetto misto tra siciliano e napoletano grazie a quel loro bel contorno gonfio e alveolato. Ricordo a tutti, non smetterò mai di scriverlo, che il cornicione abbondante, non solo migliora l'aspetto della pizza e la rende più invitante, ma costituisce anche una preziosa occasione per poter assaggiare l'impasto senza il disturbo della farcitura che comunque è meglio sia sempre ben equilibrata, al fine di non pregiudicare la possibilità di gustare tutti i sapori, pertanto, personalmente prediligo le pizze condite con pochi ingredienti, comunque senza mai eccedere nella quantità. L'impasto base de **La Montagnola** è costituito da una farina 00 proteica con un piccolo innesto di **Tumminia**, nel mio caso maturato per circa 48 ore, mentre è ancora in fase di sperimentazione, ma già disponibile su richiesta, un blend completamente molito a pietra e realizzato con i

grani antichi siciliani **Maiorca**, **Tumminia** e **Perciasacchi**. Il lievito di birra, impiegato in tutti gli impasti, viene dosato in modo infinitesimale, anche meno di mezzo grammo per chilo di farina (4 grammi in 18 chili di farina, fatevi voi il conto), mentre il forno impiegato è un tradizionale a legna alimentato esclusivamente con ciocchi di alberi di agrumi e mandorlo. La passata di pomodoro è tra le migliori marche che ho finora incontrato e viene condita solo con olio, sale, pepe ed il solito pizzico di zucchero per la correzione della tipica asprezza. La mozzarella di vaccino che ho assaggiato presso **La Montagnola** è stata per me una grande sorpresa poichè ho ritrovato la mia preferita: **La Bovarina,** prodotta in **Campania** con latte di vacca **Jersey**, razza nota per l'elevata quantità di grasso del suo latte che può superare anche il 6%, ciò si traduce, all'esame organolettico a crudo, in marcati profumi di latte, burro e vaniglia. Il lato dolente di questo eccellente prodotto che consiglio di consumare soprattutto al di fuori della pizza, è sicuramente l'errato uso che se ne fa presso **La Montagnola**, infatti, per soddisfare la barbara abitudine dei clienti di pretendere quello che io chiamo il "materasso" sulla pizza, cioè uno strato uniforme di formaggio, prevalentemente generato dalla falsa convinzione di averne una maggiore quantità, **La Bovarina** viene macinata perdendo così parte del suo naturale latticello e sfibrando la preziosa pasta filata, ma molti non sanno che parte del bell'aspetto di una pizza deriva dal boccone in acqua che viene spezzato a mano, in questo caso, la quantità di mozzarella è esattamente identica a quella del prodotto macinato, corrispondente a circa 100-120 grammi, secondo me la prima grammatura è più indicata per una pizza già abbondantemente condita, mentre la seconda al massimo per una versione semplice come la margherita.

Conclusioni

Sebastiano Petrotta, insieme a **Giovanni Laudani**, suo storico pizzaiolo, in brevissimo tempo sono stati in grado di rinnovare l'offerta della pizzeria servita in una location unica, tra le incontaminate montagne di **Piana degli Albanesi**, territorio tra l'altro abbondantemente utilizzato per il procacciamento di tante materie prime impiegate come ingredienti sulle pizze, ma anche per rifornire il ristorante. Nel campo delle materie prime, la filosofia de **La Montagnola** è quella dell'autarchia, infatti molte di queste vengono raccolte o prodotte nel circondario o trasformate all'interno del locale, prendono così vita, porchette, marmellatine, salsette, caprini, lo straordinario sorbetto al limone e tanto altro che prima o poi finiranno per avere uno spazio a se stante tra le mie recensioni dedicate ai ristoranti. Da non perdere è sicuramente la **Pizza Piana**, tipica della zona e chiamata in gergo locale "scacciata", condita con pomodoro, mozzarella, cipolla, acciughe, caciocavallo, pangrattato, origano selvatico e olio evo. I prezzi sono in linea con quelli che si possono trovare in provincia, ma non con con la qualità garantita da **La Montagnola** in cui la pizza più cara costa solo 8 Euro, pertanto andrebbero sicuramente aumentati, infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 4 Euro
1 minerale 1 Lt.: 2 Euro
1 coperto: 1,5 Euro

Pertanto, per due avrei pagato 13 Euro se **Sebastiano Petrotta** non mi avesse offerto la pizza. In conclusione, **La Montagnola** ha saputo aggiornare la propria offerta allineandosi con le migliori pizzerie, perchè ricordo sempre che per una buona pizza non è sufficiente utilizzare ottimi ingredienti per le farciture, ma bisogna offrire anche un ottimo impasto, le mie speranze per il futuro sono però rivolte ai blend di grani antichi moliti a pietra, idea assolutamente in linea con la rusticità e genuinità degli ingredienti del locale in questione. Le birre artigianali sono poco presenti, andrebbero quindi incrementate, soprattutto sul fronte della rappresentanza siciliana. Pertanto, dopo aver valutato i singoli parametri previsti, assegna **3 "artusini"** pieni alla **Pizzeria La Montagnola** di **Piana degli Albanesi**, con l'auspicio di veder avanzare, sulla strada del miglioramento, la sua già buona offerta.

moocasa_albumid=6299565881221268737