

## Pizza Report a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 08 Ottobre 2014 11:49

---



Dopo aver visto la puntata del programma **Report** intitolata "[Non bruciamoci la pizza](#)", di **Bernardo Iovene**, andata in onda su **Rai3** lo scorso **5 Ottobre 2014**, in seguito al mio impegno nella promozione di una pizza buona e salutare, non potevo certamente rimanere indifferente, pertanto ho qui di seguito espresso il mio parere, presentando un "report" sulla situazione riscontrata nelle pizzerie da me recensite, locali che ogni giorno compiono grandi sforzi per non arretrare di fronte all'oblio alimentare, ecco perchè mi sento di spezzare una lancia in loro favore.

All'interno della frase "[Pizza buona si può](#)", titolo della mia rubrica, si cela la valutazione di una serie di parametri nutrizionali, salutari e organolettici che fanno la differenza tra pizzeria e pizzeria. Pertanto, quasi tutte le "cattive abitudini" esposte nel servizio di **Rai3** sono state previste, promuovendo solo quei locali che hanno dimostrato buona volontà nell'essere o nel voler diventare migliori.

Molti dei mali della pizza italiana possono essere risolti con un apposito corso di addestramento, quasi tutti i pizzaioli di "[Pizza buona si può](#)" hanno frequentato e superato un corso, ciò risolve molte questioni anomale e qualifica meglio gli operatori del settore. Il consumatore può verificarlo sbirciando eventuali adesivi affissi in pizzeria o addirittura ricamati sulle maglie dei pizzaioli, questa può essere una buona garanzia di pizza buona che purtroppo non è stata citata nel servizio di **Rai3**.



Inoltre, secondo me, mostrare 50 minuti di errori e illegalità controbilanciati da 5 minuti dedicati a operatori corretti e onesti non svolgono un bel servizio al consumatore, creano solo polemiche, confusione e demonizzazione di un comparto. La mia idea, invece, è quella di cercare di far emergere i "bravi", che nel programma TV sono quasi praticamente assenti, cercando anche di consegnare elementi di valutazione ai clienti, obiettivi invece che ho perseguito con "[Pizza buona si può](#)". Il bilancio di un anno e passa di recensioni è lusinghiero, quando iniziai a girare per locali nel **Gennaio 2013** insieme a **Peppe Sansone**, istruttore pizzaiolo ideatore della rubrica, la situazione era molto diversa da quella di oggi: i grani antichi siciliani erano totalmente sconosciuti, come farina molita a pietra c'era solo una sporadica presenza dello straniero **Kamut**, quasi lo stesso era per le birre artigianali e le mozzarelle in acqua erano meno diffuse. Oggi il panorama è radicalmente cambiato, quasi tutti i recensiti hanno adottato grani antichi come **Tumminia**, **Russello** e **Perciasacchi**, ma anche le birre artigianali, spesso siciliane, grazie alle mie serate di divulgazione chiamate "[Abbirriamo](#)", iniziate nel **Gennaio 2014**. Infine, nel corso degli ultimi mesi anche altre pizzerie, al di fuori del circuito, stanno timidamente avvicinandosi ad una migliore qualità. In conclusione, tutti i punti fermi di "[Pizza buona si può](#)" sono stati pensati con il fine di promuovere coloro che si discostano nettamente dagli obbrobi visti in TV, essi sono: associativismo, frequenza del corso di pizzaiolo, pizzeria con posti a sedere con esclusione dei locali solo da asporto, alta digeribilità grazie al minimo di 48 ore di maturazione dell'impasto, aspetti nutrizionali negativi delle farine doppio zero migliorati grazie all'introduzione dei grani antichi siciliani moliti a pietra, buona qualità generale degli ingredienti pomodoro compreso, preferenza del boccone di mozzarella in acqua, presenza di birre artigianali più salutari di quelle industriali.

Adesso abbinerò, punto per punto, le situazioni della puntata di **Report**, con i punti cruciali delle mie recensioni, cercando di far capire a tutti che la TV ci ha sì azzeccato, la maggior parte dei casi presentati costituiscono davvero una triste realtà, ma per fortuna poco rappresentativa in **Sicilia** e assente nei locali oggetto delle mie recensioni. I consumatori, però, hanno in mano un'arma invincibile che nel servizio non viene mai citata: la facoltà di scelta,

## Pizza Report a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi  
Mercoledì 08 Ottobre 2014 11:49

---

usiamola tutti di più, molti miei lettori già lo fanno.

**TV** - Forno con fuliggine e con residui di farina bruciati sul fondo, contenenti sostanze derivanti dalla combustione e pertanto cancerogene.

**CA** - Evidentemente questo è il caso di coloro che non sanno utilizzare correttamente un forno, eventualità che sinceramente non mi è mai capitato di vedere, non a caso, durante le recensioni, ho sempre fotografato la zona di cottura apposta per attenzionarla meglio. Nella maggior parte dei casi ciò si può evitare seguendo un corso di pizzaiolo o comunque facendo parte di una delle tante associazioni presenti in Italia, in modo da avere un confronto con altri colleghi e potersi scambiare esperienze anche di varia natura, comunque utili in generale per crescere.

**TV** - Cartone per pizza a volte illegale a causa dei materiali non conformi utilizzati.

**CA** - Per diversi motivi, anche organolettici, sono del parere che una pizza va consumata in pizzeria, questo è il motivo per il quale non ho mai recensito pizzerie esclusivamente da asporto, ciò evidentemente elimina il problema del cartone. Però, in seguito a ciò che è stato mostrato da **Report**, tra un mese vorrei proprio vedere chi tra di voi si ricorderà il colore giusto dell'interno di una cartone da pizza: secondo me l'ecologista crederà che quello marrone, e quindi riciclato, è il migliore, l'igienista preferirà quello bianco ed il pessimista quello grigio! In questo caso il più fortunato sarà... l'igienista.

**TV** - Pizze surgelate spacciate per fresche.

**CA** - Per fortuna il caso delle pizze surgelate, veicolate da una certa ristorazione, nella nostra regione è molto raro, ma per sicurezza, nei casi di forno non a vista dei recensiti, ho personalmente visitato e fotografato le cucine ed i forni per garantire l'effettiva preparazione in loco. Un consiglio, non acquistate mai pizze se non vedete in azione pizza, pizzaiolo e forno!

**TV** - Depauperamento nutrizionale delle farine doppio zero e alto indice glicemico delle stesse.

**CA** - Conosco molto bene le problematiche esposte dal Prof. **Berrino** durante l'intervista di **Report**, grazie ad un mio coinvolgimento nel **Progetto Diana-5**, purtroppo non è possibile eliminare del tutto le farine doppio zero dall'impasto di una pizza digeribile e ben fatta, ma si possono mitigare i suoi effetti negativi utilizzando impasti tagliati con dei grani antichi siciliani moliti a pietra, decantati e preferiti da **Berrino** stesso. Questo è stato uno dei principali parametri, migliorativi della valutazione, nelle mie recensioni.

**TV** - Digeribilità e lievitazione dell'impasto.

**CA** - Quest'altro punto è risolto dalla cosiddetta maturazione dell'impasto, come è stato d'altronde accennato durante il servizio di **Rai3**. Almeno 48 ore di permanenza in frigo consentono quella pre-digestione dell'impasto che poi agevolerà il nostro stomaco. Con questa tecnica naturale si possono utilizzare quantità infinitesimali di lievito di birra o passare direttamente al lievito madre. Altro caposaldo della mia rubrica.

## Pizza Report a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi  
Mercoledì 08 Ottobre 2014 11:49

---

**TV** - Uso diffuso degli oli vegetali di semi, al posto dell'extravergine di oliva.

**CA** - Per fortuna, la regola che ho trovato è quella dell'uso di olio di frantoio, magari non certificato, ma sicuramente migliore dell'olio di semi, perchè a noi siciliani piacciono gli oli forti!

**TV** - Pomodoro più o meno italiano.

**CA** - In questo caso il nostro palato ci aiuta molto, soprattutto soffermandoci in quella parte di cornicione senza condimenti ma ben salsata. La qualità si riconosce subito al gusto, nelle mie recensioni ho sempre dedicato uno spazio alla descrizione del pomodoro utilizzato e del suo condimento, corredata sempre da numerose foto della sua presenza sulla pizza.

**TV** - Mozzarella

**CA** - Questo è un vero campo minato pieno di abusi ai limiti della frode alimentare. Ho condotto battaglie infinite contro pizzaioli, ma soprattutto gestori, cercando di fargli capire che una buona mozzarella non manderà in fallimento il locale, anzi che molto probabilmente lascerà contenti più clienti e forse ne procurerà addirittura di nuovi. La differenza di prezzo tra un buon filone ed una mozzarella in acqua non è molta, con il preparato alimentare invece il divario aumenta sensibilmente, ma basta mettere meno prodotto per ammortizzare in parte i costi, una buona mozzarella è infatti più gustosa. Tra i recensiti, pochissimi adoperano il filone, comunque sempre di qualità accettabile. Un rimprovero però devo farlo ai clienti che pretendono una pizza asciutta, senza la classica acquetta che si può formare con l'uso di un boccone in acqua. Alcune pizzerie sono costrette ad usare il filone perchè non rilascia liquidi al solo fine di accontentare il cliente. Ebbene, preferite la pizza con l'acquetta, essa è composta dal laticello della mozzarella ed è garanzia di migliore qualità!

Chiudo questo mio contributo a "[Pizza buona si può](#)" con il link alla puntata di **Report**. Guardatela, dura meno di 60 minuti, e se volete commentate pure il mio articolo, sarò lieto di raccogliere eventuali vostri pareri e mie mancanze.

[RAI3 - Report del 5/10/2014 - "Non bruciamoci la pizza" di Bernardo Iovene](#)

[Giornale di Sicilia - Pagina enogastronomia dell' 11/10/2014 in difesa della pizza siciliana](#)