

Pizzeria Il Torrente

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 15 Maggio 2014 21:35



[Pizza buona si può](#)

Con questa recensione **Pizza buona si può** esce fuori dalla provincia di **Palermo** e sbarca a **Capo d'Orlando** (ME). La pizzeria da me visitata lo scorso **2 Maggio 2014** è **Il Torrente**, gestita da **Giuseppe Conti**, pizzaiolo e istruttore, ideatore della libera associazione **Amici della Pizza**. In verità, essa non è un'associazione vera e propria, bensì una sorta di area aperta agli amanti della pizza, non ci sono tessere e non c'è quota associativa, si entra a farne parte frequentando un corso di **Giuseppe Conti**, oppure collaborando con lui, l'importante è... essere amico della pizza!

Giuseppe ha una lunga carriera di pizzaiolo alle spalle, da più di 27 anni opera nell'ambito della ristorazione e da più di 20 in quella della pizza nel quale, come mi ha raccontato lui stesso, è entrato a far parte grazie alla sua estrema curiosità. L'oggetto da esplorare era in questo caso il pizzaiolo del locale dove **Giuseppe** lavorava, che ha dovuto cedergli gran parte dei suoi segreti per non esser più tartassato dalle sue domande. Da lì il passo verso la maturazione dell'impasto è stato breve, perchè il nostro pizzaiolo, durante i concorsi a cui partecipava, venendo a contatto con giudici e colleghi più esperti di lui, quasi subito si accorse di avere delle carenze che 15 anni fa decise di colmare con un corso. Oggi **Giuseppe** è titolare e pizzaiolo de **Il Torrente**, locale che ormai funge da centro di aggregazione degli **Amici della Pizza**. Il suo sogno è la pizza a km zero, una pizza tutta siciliana, proposito molto difficile da realizzare a causa delle reperibilità delle farine, mentre invece l'usanza locale, oggi completamente dimenticata, che si dovrebbe e potrebbe ripristinare, è quella curiosa abitudine di spennellare il bordo della pizza con dell'olio extravergine d'oliva e l'uso dell'origano.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Giuseppe** era di forma molto regolare, con bordo piccolo, ma nonostante ciò internamente ben alveolato. Le farine utilizzate sono solo doppio zero, non vengono effettuati blend con grani duri, infatti all'esame olfattivo dell'impasto ciò emergeva chiaramente, esso aveva subito una maturazione di 48 ore, ma diversamente dalla consuetudine, era stata utilizzata una farina non molto proteica con W pari a 240, infatti, **Giuseppe** impiega la 350 solo per le maturazioni superiori ai due giorni. Il risultato, comunque era buono, con un'ottima digeribilità e una croccantezza più sviluppata rispetto alla norma del cornicione che, come già detto, nonostante fosse di misura ridotta era ben alveolato, anche se internamente un po' umido. Per quanto riguarda la passata di pomodoro, la sua naturale acidità era stata bilanciata benissimo dal solito pizzico di zucchero e condita con olio extravergine, sale e basilico, mentre la mozzarella utilizzata era un boccone in acqua di produzione campana che però viene tritato. La lievitazione era stata effettuata tramite lievito di birra, la solita quantità infinitesimale pari a poco più di un grammo per chilo, grazie al sistema della maturazione. Il forno funziona tramite un bruciatore alimentato con le bucce delle mandorle, ma presto sarà convertito a metano. Grazie all'impasto non colorato olfattivamente da grani duri, ho potuto constatare, contrariamente a quanto si possa credere, come il particolare combustibile utilizzato, non abbia conferito all'impasto nessuna profumazione tipica.



Conclusioni

Pizzeria Il Torrente

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 15 Maggio 2014 21:35

Il locale si presenta rustico, ma pulito e pratico nel suo arredamento, il forno a legna presto verrà sostituito con uno più appariscente che farà anche da elemento caratteristico d'arredamento. I prezzi del menu sono abbastanza abbordabili, toccano al massimo i 7,50 Euro, con una buona varietà di condimenti. Purtroppo, attualmente, non sono previste birre artigianali, nonostante che a soli 10 km di distanza ci sia uno dei migliori birrifici siciliani: Irias. Infine, il mio conto è stato molto contenuto, eccolo in dettaglio:

1 margherita: 4,0 Euro

1 minerale 1 Lt: 2 Euro

1 coperto: 1,5 Euro

Quindi, per due pizze margherita, avrei pagato **13 Euro**, se **Giuseppe** non mi avesse offerto la pizza. Pertanto considerando ambiente, impasti, l'assenza di grani antichi siciliani e quella di birre artigianali, la mia valutazione è quella di **3 artusini**, considerando la manifestata intenzione di adottare queste ultime al più presto. In conclusione, presso la **Pizzeria Il Torrente**, si può trovare una pizza onesta, dall'ottimo rapporto qualità prezzo, digeribile e quindi da preferire a qualsiasi altro prodotto non maturato.

picasa_albumid=6008957067691463457