Pizzeria Mistral

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 20 Gennaio 2013 16:43

Pizza buona si può

Peppe Sansone, istruttore della PIA, ed io abbiamo voluto iniziare il nostro giro di promozione delle migliori pizze di Palermo e provincia da uno dei nomi più noti, non solo in città ma anche in Italia ed all'estero: **Rosolino Garofalo**, detto **Ron**. Il **17 Gennaio 2013**, infatti, ci siamo recati presso la **Pizzeria Mistral** di **Via Bordonaro 30**, a **Palermo**, di proprietà di **Vincenzo Garofalo**, fratello di **Ron**, ed abbiamo ordinato due pizze margherita con un'acqua minerale. Le pizze sono state scelte volutamente semplici, in modo da permettere agli ingredienti base, pasta, pomodoro e formaggio, di risaltare singolarmente onde valutarne meglio la qualità e la bontà.

Ron è nato nel 1963, la sua famiglia è originaria dello stesso quartiere dove si trova la pizzeria, la borgata marinara di Vergine Maria. Annesso alla pizzeria è il bar-pasticceria creato e gestito dal padre per tanti anni, prima della sua scomparsa. **Ron** ha vinto numerosi riconoscimenti, a livello nazionale ed europeo, è Maestro Pizzaiolo presso l'IPSSAR Pietro Piazza di Palermo ed è stato impegnato in numerose associazioni di pizzaioli, inoltre è stato il soggetto di innumerevoli articoli e trasmissioni radio-tv di enogastronomia. **Ron** ha un sogno, quello di poter aprire un locale tutto suo in centro, con massimo 40 coperti, dove poter fare qualità e far esprimere al meglio la sua pizza.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza è arrivata al tavolo con un aspetto non al suo massimo successivamente, assaggiandola, mi sono accorto della limitata apertura delle bolle di lievitazione e della relativa pesantezza della pasta. Comunque, ci stiamo riferendo ad una pizza che si colloca molto al di sopra della media delle pizze palermitane. Sulla pasta, però, c'è da precisare che al nostro arrivo, praticamente alle 19 orario di apertura del locale, il forno non era ancora arrivato alla temperatura adatta, a causa di ciò il risultato finale ne ha risentito parecchio, falsando di molto il nostro giudizio. Infatti, guardando poi le pizze degli altri clienti, sfornate durante la serata, ci siamo resi conto che l'aspetto esteriore era completamente diverso, ottime pizze dal bordo ben gonfio, dalle bolle ben formate e dall'aspetto particolarmente invitante. Il sapore della pasta era invece in linea con quanto ci si poteva aspettare, soprattutto come salatura, perfetta, almeno al mio palato. Grande delusione, invece, il formaggio, punto debole degli ingredienti, come ammesso e risaputo anche dallo stesso **Ron**.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

La lunga maturazione negli impasti diretti rende l'impasto più digeribile, e la scelta di un maestro pizzaiolo può solo andare verso questa direzione. Nel processo di maturazione l'azione enzimatica determina la scomposizione degli zuccheri complessi in zuccheri semplici di supporto al lievito (processo anaerobiotico) che li utilizza trasformandoli in alcool etilico ed anidride carbonica. Questo processo di fermentazione è la fase più importante delle paste lievitate, che quindi risultano più digeribili. Per ottenere una buona pizza si consiglia l'utilizzo di farine con un alto contenuto proteico, superiore al 13%, ed una maturazione superiore alle 36 ore. Per un corretto utilizzo degli agenti lievitanti (lievito di birra e lievito naturale) vi rimando al prossimo articolo.

Ron utilizza, giustamente, farine altamente proteiche e caratterizza la sua pizza con una piccola percentuale di semola rimacinata. A causa del forno un po' basso (erano le 19:30), l'impasto non si è espresso al meglio, ma comunque risulta essere un prodotto di qualità, frutto di esperienza e ricerca.

Conclusioni

Una pizza, quella di **Ron**, dalla pasta superiore alla media, nonostante il forno freddo, ma che richiede assolutamente un miglioramento del formaggio, problema momentaneamente aggirabile dal cliente scegliendo pizze con mozzarella di bufala. Oltre che per il formaggio ed il forno troppo freddo, secondo me, **Ron** avrebbe dovuto farci aspettare fino a quando la temperatura non avesse raggiunto il grado giusto; il punteggio è stato penalizzato anche dall'assenza nel menu di birre artigianali. In compenso, fattore oggi non trascurabile, i prezzi sono assolutamente modici:

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

Per due persone avremmo quindi speso **15,00 Euro**, se **Ron** non ci avesse gentilmente offerto la pizza. Pertanto, valutando i vari parametri, il punteggio complessivo finale si è attestato sui **2 "artusini"**, cioè "**migliorabile**". Una grande sorpresa, invece, l'abbiamo avuta chiacchierando amabilmente con **Ron** durante la serata: dalla sua notorietà si potrebbe dedurre di dover avere a che fare con un uomo presuntuoso o, peggio, arrogante, invece, al contrario, egli è particolarmente umile ed alla mano, disponibile quanto cordiale, sicuramente un grande personaggio, ma che all'interno cela anche una grande "persona", motivo questo, sufficiente a giustificare una capatina nel suo locale.

moocasa_albumid=5834557295757947729