

Pizzeria Da Vittorio a Villa Esperia

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 23 Settembre 2013 16:23



[Pizza buona si può](#)

Per me, tornare a **Villa Esperia** dopo l'esperienza con il loro **Ristorante CasaMia** e gli straordinari piatti di **Gioacchino Sensale**, è stato un bel revival. La famiglia **Petruso**, ex imprenditori nella vendita del mobile di qualità e ventennali gestori dell'**Hotel Villa Esperia**, ha deciso di portare la filosofia del **CasaMia**, non più attivo da **Gennaio 2013**, fatta di attenzioni e pochi compromessi, anche nella pizzeria.

Infatti, sin dalla sua apertura, avvenuta pochi mesi fa, come pizzaiolo è stato scelto **Massimiliano Lecat**, allievo di **Peppe Sansone**, istruttore della PIA (Pizza Italian Academy), promotore di questa rubrica e mio compagno di tante recensioni. Anzi, gli allievi sono ben due, perchè in cucina, oltre a **Massimiliano**, c'è anche **Giuseppe Casamento**. **Massimiliano Lecat** proviene da un passato da barman, lavoro che evidentemente non lo soddisfaceva più, poichè dal 2007 al 2009 prese in gestione, insieme ad altri soci, un ristorante-pizzeria a Palermo, un'ottima occasione per iniziare a mettere le "mani in pasta". Con un po' di manualità e con la "ricetta" giusta non è difficile diventare pizzaiolo, ma **Massimiliano** cercava qualcosa di più: capire gli impasti e la lievitazione. Da questa curiosità e dall'incontro con **Peppe Sansone** è nata la sua partecipazione al corso che lo ha reso cosciente di ciò che accade nel complesso mondo dei pizzaioli!

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



Quando si ha a che fare con maestri ed istruttori spesso ci si aspetta qualcosa di particolare, ed effettivamente in questo caso così è stato. L'aspetto della margherita che **Massimiliano** ha preparato per me lo scorso **19 Settembre 2013** era abbastanza classico, con una forma leggermente ovale e con un bordo ridotto, caratteristica che probabilmente gli ha impedito di alveolarsi completamente. Però, la particolarità dell'impasto, maturato per 48 ore e cotto in forno elettrico, non era la forma esteriore bensì il blend di farine utilizzato. Nonostante la semola rimacinata sia particolarmente profumata essa possiede un relativo basso "W", pertanto non contiene abbastanza glutine, cioè proteine, caratteristica fondamentale per consentire la lunga maturazione, ciò permette di aggiungerne solo piccole quantità per profumare gli impasti a base di doppio zero proteica. **Peppe** e **Massimiliano** hanno invece studiato un impasto in cui la semola rimacinata è protagonista, "correggendola" però con della **Manitoba**, farina ad alto contenuto di proteine, stabilizzando così il glutine e aprendo la strada a profumi e sapori decisi, senza rinunciare alla salutare tecnica della maturazione. Infatti, il risultato conseguito parlava chiaro al palato, i sapori si alternavano tra il classico del grano e quello, a volte dolciastro, delle castagne, formando un tutt'uno con quella leggerezza che ci si aspetta dalla lunga lievitazione. Tra l'altro, con la maturazione dell'impasto, si può ridurre notevolmente il lievito di birra, scendendo a percentuali che, durante la stagione più calda possono arrivare anche a meno di 1/2 grammo per chilo di impasto e difficilmente superare il grammo durante l'inverno. Ottimo anche il pomodoro, una passata condita da **Massimiliano** con sale, olio, basilico e corretta con un po' di zucchero per ammorbidire l'immane acidità. Per quanto riguarda la mozzarella, ho assaggiato un prodotto campano a treccia ma non in acqua, comunque di ottima qualità, cubettato a mano al momento, ben bilanciato tra i sapori di latte e burro. A **Villa Esperia**, oltre all'impasto standard già descritto, viene offerto anche quello preparato con farina di **Kamut** e delle baby pizze per i clienti più piccoli.

Pizzeria Da Vittorio a Villa Esperia

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 23 Settembre 2013 16:23

Conclusioni

Anche l'ambiente è stato curato in modo particolare, l'arredamento moderno della sala all'aperto è sobrio ed elegante, più ricco quello della sala interna, entrambi godono dell'ottimo servizio di uno staff di sala particolarmente preparato guidato da **Vincenzo Lo Coco**. Particolarmente utili ho trovato la zona **relax esterna**, in grado di accogliere i clienti prima o dopo la consumazione, e un'attrezzata **baby room** interna, dove è possibile trasferire i bimbi di diversa età, per poi godersi in tutta tranquillità pizza ed eventuali compagni di tavolo. Nonostante i particolari ed ottimi servizi i prezzi sono relativamente contenuti, si spingono infatti fino ai 13 Euro della "San Daniele" e del "Cornetto di bufala", quest'ultimo è una sorta di pizza arrotolata che sta risuotendo un grande successo di pubblico. Questo è stato il mio conto:

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

1 coperto: 2,00 Euro

Per due persone, avrei quindi pagato **18,00 Euro**, se **Vittorio** non mi avesse offerto la pizza. I fratelli **Vittorio** e **Vincenzo Petruso** hanno saputo replicare la qualità della loro precedente impresa ristorativa anche nel campo della pizzeria, con due punti di forza che obiettivamente li contraddistinguono: l'ambiente, il servizio e l'impasto, purtroppo però, nell'offerta del locale, mancano del tutto ben due importanti capisaldi di valutazione della presente rubrica: le birre artigianali e l'introduzione, possibilmente in più impasti, dei grani antichi siciliani, come la Tumminia, il Russello ed altri. Pertanto, la mia personalissima valutazione si attesta sui **4 "artusini"**, un punteggio che equivale ad un "ottimo", **Vittorio** mi ha comunque confermato la sua intenzione di introdurre al più presto almeno le birre artigianali, che in locale così raffinato, con un impasto così buono, frequentato da una clientela selezionata ed esigente, non possono certamente mancare.

moocasa_albumid=5925590082241198193