

In evidenza Ristoranti

Sardasalata: la pizza croccante, friabile e con pizza styler

di: Giovanna Abrami

21 luglio 2017



Licata si conferma polo di sperimentazione ed eccellenza gastronomica, questa volta in merito a un prodotto popolare quale la pizza. Si tratta della **Premiata Pizzeria Sardasalata**, nata nel quartiere “*Salato*” di Licata – punto di sbarco e conservazione delle sarde salate, fiorente attività commerciale della città a inizio ‘900 – e trasferitosi un anno fa nella ex sede del dopolavoro ferroviario, in via Stazione Vecchia.



Sardasalata apre i battenti il 23 giugno 2014 sotto i migliori auspici: vince un concorso battendo altre 85 pizzerie selezionate in tutta l'isola con la pizza *Robba*. L'impasto composto da farine di grani antichi siciliani Tumminia e Perciasacchi, grano duro e grano tenero, lievitazione e maturazione di oltre 72 ore, e condita con Vastedda della Valle del Belice DOP, asparago sovrano siciliano, guanciale di suino nero dei Nebrodi e scaglie di mandorle tostate siciliane.

La ricetta è creata da **Giuseppe Patti**, titolare insieme a **Gianluca Graci**, pizzaiolo e creatore del "mix segreto" di farine, una combinazione di grani duri siciliani antichi – Senatore Cappelli, Tumminia, Russello – e grano tenero.

Entrambi licatesi, entrambi giovanissimi – 37 e 35 anni – ed entrambi spinti dalla passione per la cucina gourmet e con un background che non ti aspetti: braccia rubate al giornalismo, il primo – La Sicilia, Italtpress, Canale 10, Antenna Sicilia – e all'Esercito il secondo. *"Nella mia famiglia mi è sempre stato inculcato il mito del posto fisso statale"* racconta Gianluca *"padre poliziotto, fratello impiegato statale: io avevo scelto la carriera nell'Esercito, ma la passione per la pizza non ho mai saputo farla tacere e alla fine ha vinto lei"*. Gianluca ha dato le dimissioni dal suo agognato posto fisso statale – dopo 7 anni passati tra caserme di Roma, Verona, Napoli, Bolzano e Kosovo – per tornare nella sua isola a fare quello che meglio gli riesce e lo appassiona, la pizza.



la "Stracciata" con mozzarella, stracciatella di bufala, alaccia di Lampedusa, erba cipollina, paprika dolce

"Robba" è il nome in dialetto delle casette-baracche, costruite con materiali di recupero, che si vedono in mezzo ai campi, dove gli agricoltori lasciano i loro strumenti di lavoro" spiega Giuseppe. *"Mio nonno era agricoltore, da bambino, quando andavo a trovarlo c'era sempre qualche mazzetto di asparago selvatico appoggiato sul tavolo"* ricorda Giuseppe *"quando era stagione, i salumi appesi al tetto a stagionare. Facevamo merenda con le mandorle, rompendone il guscio con il martello..."*. È condita dunque da una buona dose di poesia questa *Robba*. Ingredienti 100% made in Sicily per una pizza gourmet, quasi una madeleine di Proust, che profuma di Sicilia rurale e ricordi di infanzia.

Nei suoi primi 72 giorni ininterrotti di apertura, Sardasalata ha registrato 14 mila coperti, un successo inaspettato anche nelle più rosee previsioni dei due giovani licatesi. *“Quando ci siamo incontrati nell’aprile del 2014 abbiamo subito capito che avevamo la stessa idea in testa”* ricorda Giuseppe *“fare una pizza diversa, puntare sull’alta qualità delle materie prime, sperimentare assieme, azzardare”*.

Il mix segreto elaborato da Gianluca, è la particolare lavorazione – una lievitazione e una maturazione di diversi giorni, fino a 96 ore – e la cottura di circa 3 minuti in un forno a gas con volta in pietra, fatto fare su misura da un artigiano di Favara. Il risultato è una consistenza croccante e friabile.

Il resto lo fanno le ricette e naturalmente gli ingredienti. *“Niente semilavorati, niente prodotti in scatola: quando è stagione prepariamo noi anche la salsa coi pomodori freschi, cuocendoli in grossi pentoloni, fino a notte fonda, come si faceva una volta”* racconta Giuseppe. La mozzarella è quella dei Fratelli Lepre, di Campobello di Licata, la bufala è ragusana, le alici sono le alacce di Lampedusa, presidio Slow Food, il caciocavallo è ragusano DOP. Prodotti siciliani con qualche spazio lasciato a immancabili outsider nazionali (speck, breasaola, nduja calabrese) tutti di primissima qualità.



L’attenzione alla sostanza si estende alla presentazione e all’estetica: l’arredamento contemporaneo post-industriale si sposa perfettamente con lo spirito della location – ex sede del dopolavoro ferroviario. *“L’ultimo treno passa qui davanti alle 20.20”*, puntualizza Giuseppe, *“all’entrata un grosso divano con cinghie in cuoio richiama i posti a sedere dei vagoni di seconda classe dei grandi convogli express per il Nord, vi ricordate la Freccia del Sud? Lo ha disegnato l’architetto **Fatima Costa**, suo anche il design del cartone per il take-away, un piccolo capolavoro, bello e funzionale: l’interno è foderato con una banda stagnata, per preservare il calore. Al design delle pizze ci pensa la figura del “pizza styler” che le rifinisce con gli ingredienti “in uscita”, una volta sfornate, perché la pizza alla Sardasalata “deve essere buona ma anche bella”*.

Mentre aspettate la vostra pizza ordinate un antipasto. Consigliamo la caponata scomposta con pesce spada, presentata su una placca di ardesia, “pesce freschissimo marinato da noi” servito a parte in una deliziosa scatola di latta che rimanda chiaramente alle confezioni delle sarde in scatola, guarda a caso. Difficile scegliere tra le attraenti proposte del menù: menzione speciale per la *Stracciata*, mozzarella, *stracciatella di bufala*, alaccia di Lampedusa, *erba cipollina*, *paprika dolce*; e la *Provami*, mozzarella, gorgonzola, *pere, culatello*, olio EVO.

Degna di nota anche la proposta *gluten-free*. Impasto ad hoc, creato anche in questo caso da Gianluca nel suo laboratorio Mangia con Gusto (in Piazza Duomo a Licata: dedicato esclusivamente all’elaborazione e produzione di prodotti senza glutine) e condito nell’angolo *gluten-free* della cucina, dai cuochi. Dice Giuseppe: *“evitiamo contaminazioni: i pizzaioli hanno le mani continuamente sporche di farina”*. La pizza è cotta in un forno apposito, su pietra, e preparato con ingredienti garantiti. Cuochi, pizzaioli e responsabile di sala hanno seguito corsi per garantire la massima sicurezza in tutto il processo produttivo, non solo delle pizze.

di Giovanna Abrami
