Pizzeria Dunamis

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 17 Gennaio 2024 08:47

Pizza Invece WEB o APP ANDROID

I gestori dei locali cittadini, pizzerie o ristoranti che siano, spesso creano una nuova sede in provincia vicino al mare, la cosiddetta sede estiva, che immancabilmente viene chiusa in inverno, svuotando di importanti strutture il territorio e riconcentrandole in città, ma gli abitanti relativamente distanti da quest'ultima come possono mangiare una buona pizza al pari di quella delle grandi pizzerie di città? Si dovrebbero obbligatoriamente spostare verso i grandi centri. Eppure c'è qualcuno che in provincia apre tutto l'anno e non serve solo gli abitanti del proprio paese e viciniori, ma può diventare una grande risorsa anche per le città vicine, oggi piene di locali con secondo e terzo turno praticamente tutti i giorni della settimana, infatti in una pizzeria di provincia, come nel caso in questione, si può godere di un'ottima pizza, consumata in un ambiente accogliente, senza eccessivo affollamento e magari risparmiando anche qualcosa sui prezzi del menù, senza rinunciare alla qualità, anzi! Non è un caso che consiglio sempre a tutti di andare in pizzeria, o al ristorante, lontani dal fine settimana, come già detto prima oggi accortezza quasi inutile in città, proprio per evitare quelle code e quell'affollamento che disturbano il nostro momento di rilassante divertimento con l'amico cibo.

Dopo questa lunga premessa, vi anticipo che vi parlerò di una coppia, **Vincenzo Giammarinaro** con la moglie **Sonia**, che ho praticamente visto crescere, sia come pizzaioli che come ragazzi, oggi sposati con figlio e... pizzeria!

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Vincenzo** mi ha subito convinto per il sapore intenso dell'impasto e per il basso indice glicemico dello stesso, infatti parliamo di un blend di 60% di **Tipo 1**, 30% di **Tipo 2** e una spruzzata di **integrale**, insomma un piacere per il palato e... la salute. Eccellente sia il pomodoro impiegato, un **San Marzano** pelato schiacciato a mano e una straordinaria mozzarella di **Agerola**. Un discorso a parte va fatto per il lievito, infatti viene impiegato un lievito madre secco, ma non il solito industriale in bustina, bensì prodotto anch'esso da **Vincenzo** disidratando il proprio lievito, so che questa è una pratica da laboratorio e/o scuola, ma non lo avevo mai incontrato in una produzione di pizzeria. Pochi attualmente gli impasti disponibili, al classico si aggiunge infatti il senza glutine, che non ho assaggiato, ma che dalle foto mostratemi con orgoglio da **Vincenzo**, dovrebbe essere all'altezza dell'impasto principale, ma non è detto che in futuro non ne vengano aggiunti anche altri. Insomma, farine top che uso anche a casa mia, ingredienti top che condiscono con equilibrio la margherita, il risultato non poteva che essere eccellente, ma come al solito, nel seguente video troverete la storia di Vincenzo, la sua pizza messa a "nudo", e la degustazione finale, insieme a **Lidia Caracausi**, della **Barchetta Dunamis**.

{youtube}oCtaHt8lVT0{/youtube}

Conclusioni

Ormai è tendenza comune illuminare bene i locali, praticamente quasi sempre con lampade a LED, creando una bella diffusa luce bianca che illumina commensali e soprattutto il cibo, io amo vedere bene quello che mangio e di conseguenza mi aiutano anche tanto nelle fotografie e riprese video, per cui gli ambienti di **Dunamis**, comunque semplici ma pratici, mi hanno assolutamente convinto. Purtroppo non ho potuto approfittare degli ampi spazi all'esterno a causa del periodo invernale in cui ho visitato il locale, ma in estate saranno sicuramente un grande plus, di fronte una delle spiagge di **Castellammare del Golfo**, con la sabbia che le mareggiate trasportano fin sull'uscio della pizzeria! Il menu con 23 pizze, completato da pinse e pizze fritte, è secondo me abbastanza ben dimensionato, anche se avrebbe bisogno di una revisione grafica che comunque è in previsione di attuazione. I prezzi sono perfettamente allineati con la qualità degli ingredienti, la più costosa tocca i 16 Euro, infatti, questo sarebbe stato il nostro conto se **Vincenzo** e **Sonia** non ci avrebbero offerto le pizze della recensione:

1 margherita: 7,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi in due avremmo speso **19,50 Euro**, meno di 10 euro a testa, tra l'altro eccellente, mi sembra veramente un ottimo rapporto qualità prezzo. Presenti le birre artigianali, ma limitate a sole tre etichette, anche in questo caso però presto ci sarà un allargamento dell'offerta. In conclusione, un'ottima pizzeria invernale che si trasforma in estate anche con ristorante, gelateria e soprattutto, da quest'anno, anche panineria con i panini scaturiti direttamente dagli impasti di Vincenzo e dagli ottimi prodotti delle farciture delle pizze, insomma una sorta di pizza portatile! Potrebbe essere una nuova visione della pizza da asporto, pizza con hamburger, ma anche panino, "la" mangi qui o "lo" porti via?

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica "Guida alle birre artigianali di Sicilia": una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO