Basilicò Pizza e Brace

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 16 Marzo 2023 05:40



o

Conosco da diversi anni **Luca Benfante**, praticamente sin dai suoi inizi come pizzaiolo, e mi ha fatto molto piacere rivederlo lo scorso **1 Marzo 2023** per la presente recensione, ma soprattutto per constatare e tastare con il palato la bella realtà che, passo dopo passo, è riuscito a creare in quel di **Cinisi** (PA). Negli ultimi 10 anni circa, **Luca** ha seguito la gavetta da pizzaiolo e si è anche fatto le ossa come imprenditore, insomma l'ho ritrovato completo e con le idee chiare sia dal punto di vista gastronomico che imprenditoriale, ma soprattutto è riuscito a selezionare e assegnare i ruoli del personale agli individui giusti, delegando e supervisionando solo quando ce n'è effettivo bisogno.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



A proposito di collaboratori ben selezionati, la pizzeria è stata affidata ad **Alessio Giambona**, che mi ha preparato questa bella pizza in stile contemporaneo, quindi impasto a basso indice glicemico, grazie all'adozione di farina **Tipo 0, Tipo 1** e una spruzzata di **Maiorca**, biga da 16 ore per garantire la massima digeribilità e relativa maturazione totale di circa 48 ore. Una nota particolare va alla passata, un prodotto artigianale siciliano così come lo preparavano le nostre nonne, e una mozzarella proveniente da **Battipaglia**, zona di elezione per quel prodotto. Ottimo anche l'impasto integrale "siciliano" con **Perciasacchi**, **Tumminia** e **Maiorca**, infine è presente anche il senza glutine. Insomma una pizzeria senza compromessi, come si può evincere dal seguente video, in cui troverete tutti i dettagli.

{youtube}M4PoHdm7O5Y{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti erano esattamente come piacciono a me, luminosi e spaziosi e sono completati da altrettanti spazi esterni opportunamente arredati a cui non ho potuto dare rilievo a causa della stagione ancora piovosa. **Basilicò** non è solo pizza, ma è anche brace, con un'offerta di carni selezionate vasta e interessante, ma questo è un altro capitolo, del tiramisù da concorso però devo per forza parlarne, infatti non mi succedeva da molto tempo di trovare un dessert preparato in modo così perfetto, non solo in un ristorante, ma figuriamoci in una pizzeria, realizzato con i canoni della moderna pasticceria: non molto zuccherato, perfettamente in equilibrio di sapori e con l'impiego di tecniche di alta pasticceria, non vi so dire se da **Basilicò** è l'unico di tale livello, in definitiva la visita era finalizzata alla pizzeria, ma solo quello vale sicuramente un viaggio a Cinisi, altro che pizza, e che soddisfazione la mia! I prezzi ovviamente non possono che seguire la cura e l'attenzione verso il cliente e le

eccellenti materie prime, anche se a prima vista il costo della margherita potrà sempre alto, ma ce ne sono ben 7 tipi, tuttavia la più pizza costosa del menu arriva a 17, e comunque le farciture sono in linea con la categoria della pizzeria, che sia uno stratagemma per indirizzare i clienti verso le altre 32 pizze presenti a menu?

1 margherita: 8,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 2,50 Euro

In due avremmo quindi speso 24 Euro, ma avremmo goduto della grande attenzione in sala e altrettanto in pizzeria, ma soprattutto, la possibilità di scegliere tra diverse birra artigianale, infatti da **Basilicò** ho trovato numerose etichette e spine di **Bruno Ribadi**, tra l'altro appartenente proprio a quel territorio, e anche alcune di **Baladin**, il noto birrificio di **Teo Muss**o. Pertanto, avendo considerato e valutato i diversi parametri assegno **5 "artusini"** alla **Pizzeria Basilicò Pizza e Brace**, con i miei più vivi complimenti per il lavoro svolto finora.

MENU DIGITALE

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