# La nuova Forneria Messina

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Febbraio 2023 05:55


Dopo circa 7 anni, rieccomi a visitare la **Forneria Messina**, locale storico dell'area monrealese, ma che attinge a piene mani al palermitano, meta di pellegrinaggio enogastronomico, birrario e teca di distillati per tanti appassionati del buon cibo, peculiarità che **Gianmichele** e **Lorena Messina** hanno introdotto e mantenuto da tempi remoti. E' stato proprio **Gianmichele** che mi ha "solleticato" l'aggiornamento della mia ormai vecchia recensione del 2016, raccontandomi i nuovi impasti e le nuove birre a suo marchio, da lì a organizzare un'incontro per il **3 Febbraio 2023** il passo è stato breve. Tra i tre nuovi impasti quello che spicca e che costituisce una sorta di simbolo storico della famiglia **Messina** e di quei luoghi è sicuramente quello al 100% di rimacino, grano duro che è considerato non adatto ad essere impiegato in tali percentuali in una pizza, tuttavia i due fratelli sono riusciti ad ottenere un risultato invidiabile. Quì di seguito troverete un video in cui lo stesso **Gianmichele** racconta gli impasti e le tecniche di preparazione, ma anche una mia degustazione, registrata con l'aiuto di **Lidia Caracausi**. Durante la serata non sono mancate le birre artigianali, ma anche qualche amico esperto in tale materia che ci ha piacevolmente riempito la serata, dando luogo ad una sorta di mini "abbirriamo" privato.

{youtube}kSSf4stpMPk{/youtube}

MENU DIGITALE

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




***ALBUM E DOWNLOAD FOTO***