

## La Pizzeria di Prandìa, food and bakery connection

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 10 Settembre 2024 08:47

---



0

Oggi in pizzeria è facile trovare ottimi impasti e farciture con ingredienti eccellenti, ma se il pizzaiolo è un maestro degli impasti, non è detto che sia altrettanto anche per gli abbinamenti e la preparazione delle farciture. Il pizzaiolo **Roberto Tita** e lo Chef **Giuseppe Alfieri** hanno brillantemente risolto questo problema aprendo, poche settimane fa, **Prandìa Restaurant** a **Castel di Tusa**, frazione marinara di **Tusa** (ME), una vera food and bakery connection.

I due ragazzi sono amici d'infanzia cresciuti nel quartiere **Prandìa** di **Tusa**, dopo aver seguito strade diverse si sono però rincontrati a **Castel di Tusa** aprendo una struttura tutta loro con il nome dei luoghi in cui giocavano da bambini.

**Roberto** è arrivato in pizzeria in "tarda" età, aveva infatti 24 anni quando ha iniziato ad occuparsi di impasti, ma è subito stata passione. La continua scoperta e la grande curiosità lo hanno poi spinto a studiare e sperimentare sempre di più fino a portarlo in giro per il mondo con puntate fino a Londra, in Australia e Messico, ma fra tutte le esperienze, quella che più gli ha aperto nuovi orizzonti è stato il corso con **Piergiorgio Giorilli**, rendendolo così padrone di fermentazioni e lieviti in genere.

### *Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)*



La margherita di **Roberto** è sobria e rotonda, con un cornicione q.b. (quanto basta) senza esagerazioni, l'impasto è stato realizzato con una farina mediamente proteica e un po' di grano antico **Tumminia**, lievito madre e maturazione di circa 30 ore. Il forno elettrico è mantenuto a poco più di 400 gradi, la passata è di pomodoro siccagno della **Cooperativa La Rinascita** di Valledolmo, la mozzarella del **Caseificio San Nicola** di Castelbuono, insomma un'ottima contemporanea! Con grande sorpresa ho trovato anche un percorso di degustazione da 30 Euro, che ho scelto, qui di seguito troverete un resoconto dettagliato di tutto ciò che ho assaggiato.

{youtube}Oi2g-tXH5vY{/youtube}

### *Conclusioni*



Entrando nella sala interna di **Prandìa** si viene accolti da un luminoso ambiente moderno e minimalista, in cui spiccano le decorazioni delle pareti, in alternativa si può usufruire dei portici all'aperto. Le pizze invogliano già leggendo il menu, avendone contate circa 26 tutte farcite in modo interessante, ma come risulta dal video, quella che mi ha più sorpreso è sicuramente stata quella dolce con marmellata d'arancia home made, mousse di ricotta, nocciole tostate, polvere di capperi e mentuccia. Fulcro della sala è il Maitre **Francesco Nucà**, sommelier e barman che ovviamente presta la sua professionalità sia al ristorante che alla pizzeria. I prezzi non

## La Pizzeria di Prandia, food and bakery connection

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 10 Settembre 2024 08:47

---

sono per niente alti, se si considerano ambiente, servizio e materie prime, infatti con una margherita a testa questo sarebbe stato il nostro conto:

1 margherita: 7,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro

1 coperto: 2,50 Euro

Quindi in due avremmo pagato 21,50 Euro, prezzi molto convenienti considerando la categoria del locale. Sorprendente anche la carta dei vini, ben fornita con etichette di cantine poco conosciute, diretta espressione dei recenti studi da sommelier AIS condotti dallo Chef **Alfieri**, e non mancano ben 8 etichette di birre artigianali anche del territorio. Ottima anche la dotazione di oli extravergini del territorio, di cui quattro degustabili al costo di 8 Euro, sempre grazie alla presenza del Maitre **Nucàra**. Insomma, una pizzeria che vale un viaggio da Messina o da Palermo, è equidistante da entrambi, in grado di soddisfare il palato del gourmet più esigente, pertanto assegno **5 "artusini"** Alla Pizzeria di **Prandia Restaurant**.

Vai a: [La Cucina di Prandia](#)

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisanzio La Nuova](#) di Palermo

*E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conosci 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](#)