



[Pizza buona WEB](#) o [Molecola](#)

Quello che manca ai migliori impasti troppo spesso è una farcitura alla sua altezza, questo avviene a causa di una separazione concettuale tra la professione del pizzaiolo e quella del cuoco, infatti non è raro che in un locale avvenga una collaborazione tra di loro. Nel caso in questione però siamo ai massimi livelli perché l'ideatore e conduttore di **Molecola Pizzeria**, in qualità di tecnologo alimentare per un noto molino nazionale, a poche materie dalla laurea, ingegnere mancato perché rapito dalla pizza, nonché grande appassionato di chimica e istruttore di **Accademia Pizza DOC**, ha voluto strafare frequentando persino un corso presso un noto chef del nord Italia, includendovi anche la cucina molecolare. Una combinazione veramente ideale che lo scorso 28 Febbraio 2024 mi ha portato a **Palermo** per assaggiare le pizze di **Molecola**, dopo pochi mesi dalla sua inaugurazione avvenuta a **Dicembre 2023**. Attenzione però, cucina molecolare non vuol dire manipolazione chimica degli ingredienti, bensì conoscere intimamente le materie prime, soprattutto se di qualità, e saperle trasformare a volte pesantemente ma senza snaturarle, creando con esse texture diverse e sorprendenti effetti in modo che possiamo meglio apprezzarle, quindi nulla di "velenoso" o dannoso per la nostra salute.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La pizza margherita di **Salvo Capizzi** ha un chiaro aspetto contemporaneo e le farine impiegate, a salire di granulometria iniziando dalla tipo 0, il prefermento impiegato, nonché il forno impostato poco al di sotto dei 400 gradi, lo confermano. In sostanza un'ottima margherita maturata circa 90 ore, La "molecola" si è però manifestata dopo, con il tegamino chiamato "**Umami**" abbinato per l'occasione della recensione con un l'impasto definito "**Black style**" perché al nero di seppia, un ottimo connubio terra-mare in cui la molecolarità si è manifestata grazie all'addensante strutturante della crema al formaggio ed alla sferificazione diretta del tartufo! Al classico si aggiungono anche altri tre impasti: il multicereali, il senza glutine e l'impasto del giorno. Infine, anche il dessert, ideato e realizzato da **Salvo Capizzi** era molecolare, grazie alla particolare texture del suo "**cubo babà**" al caramello, apparentemente tanto semplice quanto complesso da realizzare, ma al di là di ciò ho finalmente trovato un vero dessert in una pizzeria! E non è il solo... Questa descrizione però è abbastanza riduttiva, per vivere la mia stessa esperienza dovrete per forza guardare il seguente video, qui di seguito allegato.

{youtube}pzJdT74v0zY{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti, illuminati con luce calda e con arredi moderni, sono molto gradevoli, il locale è

Molecola Pizzeria

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 15 Marzo 2024 08:51

situato in centro a pochi passi dal noto Teatro Politeama e approfitta della contigua piazza per il libero parcheggio notturno. Il menù delle pizze é diviso in tre sezioni principali: molecolari, quasi molecolari e non solo molecolari, a queste si aggiungono crunch e padellini, al fine di fare risaltare il lavoro del pizzaiolo, insomma 26 pizze tutte da provare che potrebbero impegnarci per giorni e giorni, si perché i pochi coperti del locale sono stati decisi proprio per agevolare il contatto del cliente con **Salvo Capizzi** ed con **Andrea**, il suo maitre di sala, questo perchè questi prodotti vanno illustrati con attenzione uno per uno, solo così si può completare il percorso gustativo ideato da Salvo e comprendere i prezzi inevitabilmente un po' più su della media. La margherita infatti costa **8 Euro**, mentre invece la più cara a menu arriva a **22**, e quindi eccovi il mio conto:

1 margherita: 8,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 3,00 Euro
1 coperto: 2,50 Euro

per un totale di **24 Euro** se fossimo stati in due. Una grande sorpresa é stata per me trovare le spine di **Terre a Sud Est**, uno dei birrifici siciliani che io preferisco bere, grazie al dry hopping mai lesinato da **Marco Brullo**, le aromaticità delle tre etichette presenti hanno buon gioco a sostenere le "molecole" di **Salvo**. Pertanto, dopo aver valutato i diversi aspetti del locale, assegno ben **5 "artusini"** a **Molecola Pizzeria** con le mie congratulazioni per l'originale format che attualmente credo sia l'unico in **Sicilia**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio 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](#)