Pizzeria 19.71

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 02 Novembre 2021 09:55

Pizza buona WEB
o APP ANDROID

Conosco il pizzaiolo **Francesco Bumbello** da alcuni anni, l'ho assaggiato diverse volte, ma non l'avevo mai recensito direttamente fino allo scorso **20 Ottobre 2021**, in seguito al suo spostamento presso la **Pizzeria 19.71** di **Palermo** e quindi alla creazione delle condizioni favorevoli per una mia visita al locale. **19.71** è nata nel 2018 come naturale evoluzione delle esperienze di **Boris Correra**, suo titolare e conduttore il quale, dopo aver gestito tante aziende della ristorazione per altri, ha deciso di continuare a farlo ma in proprio. Galeotto però fu l'incontro di **Boris** con **Francesco Bumbello**, infatti a detta del primo, sembra che da allora il locale abbia imboccato una nuova e positiva strada. **Francesco** è anche istruttore e docente di pizzeria presso una scuola professionale e al **19.71** è aiutato da **Alessandro Ciresi**, suo ex allievo, inoltre come vedremo in dettaglio più avanti, egli ha effettuato alcune scelte in controtendenza nella preparazione delle sue pizze, scelte che comunque sembra siano state ben recepite dai clienti. Infine, **19.71** è anche burgeria con un interessante plus: il pane da farcire viene preparato in proprio con l'impasto per la pizza, questo è spesso il punto debole delle paninerie, però in questo caso brillantemente superato.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Come ho già scritto sopra, **Francesco Bumbello** ha deciso di effettuare delle scelte particolari nel suo impasto: come farine viene utilizzata una parte di doppio zero, poi una Tipo 1 e infine una parte di integrale, ma ciò che non avevo mai incontrato in una pizzeria è il lievito, sostituito con la "vecchia" pasta di riporto impiegata al 30% e senza l'uso di starter con lievito di birra! In fin dei conti la pasta di riporto è comunque una sorta di biga, quindi al 30% darà luogo ad un impasto semi indiretto, e comunque il risultato c'è, quindi perchè non impiegarla? Infine la maturazione dell'impasto è portata all'estremo e si aggira intorno ai 3 - 7 giorni, nonostante le farine impiegate non siano particolarmente proteiche, tuttavia, anche in questo caso, il risultato è in linea con le aspettative. Gli impasti offerti, oltre al classico, sono ben 6: **Tumminia**, **Perciasacchi**, **Integrale**, **Teff**, **Farro Monococco**, in particolare l'ultimo tra questi è sicuramente un'esclusiva di **19.71**, in quanto grazie alla collaborazione del Dott. **Giuseppe Russo** del **Consorzio Ballatore**, **Francesco Bumbello** da me sollecitato qualche anno fa, è riuscito ad avere circa 150 kg di **Farro Monococco** coltivato in **Sicilia**, da li a farci la pizza il passo è stato breve. Però attenzione, questo impasto non potrà essere per tutti, infatti dopo l'esaurimento della scorta bisognerà aspettare l'approvvigionamento previsto per la mietitura del prossimo anno!

{youtube}ODEZQsnvDKM{/youtube}

Conclusioni

Gli ambienti della **Pizzeria 19.71** non sono molto grandi, purtroppo il locale fa molto asporto,

ma comunque sono moderni, luminosi e accoglienti, la mise en place è spartana però il costo del coperto è con allineato essa. Come la penso sull'asporto è ormai notorio soprattutto a chi mi segue, la pizza va consumata appena sfornata e quindi nel locale di produzione, trasportata a casa o comunque consumata anche solo dopo 10 minuti, cambia radicalmente soprattutto nel suo impasto. Purtroppo durante la registrazione delle mie recensioni, anche io subisco il deterioramento del prodotto a causa dell'inevitabile attesa tecnica iniziale, da parte mia cerco sempre di tenere sotto controllo il problema, a volte riassaggiando la pizza prima o dopo la recensione e comunque sto cercando un modo per conciliare meglio pizza e recensione. Le pizze a menu sono più di 50, comprensive di calzoni, schiacciate e versioni special, con un rapporto qualità prezzo interessante, la forchetta tra la margherita e la pizza più costosa si estende tra 5 e 15 Euro, infatti questo è stato il nostro conto:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Quindi, se fossimo stati in due avremmo speso **14 Euro**, un prezzo più che onesto considerando l'impasto base e le farciture impiegate. Nota positiva sul fronte delle birre artigianali introdotte con convinzione da **Boris Correra** scegliendo il birrificio **Bruno Ribadi**, presente con ben 5 etichette. Pertanto, considerando i vari parametri di valutazione riservati alle pizzerie, l'esclusivo impasto di **Farro Monococco** e le birre artigianali siciliane, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria 19.71** di **Palermo**.

Le magliette di Maurizio Artusi sono 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