Pizzeria Amecasa

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 06 Ottobre 2020 16:47



Pizza buona WEB o APP ANDROID

La pizza 100% napoletana, quella vera, si diffonde sempre di più a **Palermo**, infatti lo scorso **30 Settembre 2020** mi sono recato all'**Osteria Pizzeria Amecasa** dove ho assaggiato un interessante prodotto. **Salvo Longo** e Paola Marino, titolari del locale dal 2016, circa 1 anno fa hanno voluto completare con la pizza il loro format di osteria siciliana, ma non avendo la **Sicilia** una "storia" in merito e volendo rimanere nell'ambito del **Regno delle due Sicilie,** si sono rifatti al celebre prodotto campano. **Salvo** e **Paola** ha addirittura compiuto un lungo viaggio in quella regione per cercare la loro pizza perfetta poi, dopo aver acquisito l'idea giusta, sono tornati nel proprio locale e l'hanno aggiunta all'offerta. Il pizzaiolo che li accompagna quasi dall'inizio è **Giovanni Sanfilippo**, nato a **Bagheria** (PA) ha ricevuto un bell'imprinting grazie al lavoro svolto al fianco dell'istruttore pizzaiolo **Salvo Meola**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



Finalmente una margherita con l'aspetto napoletano e senza compromessi! Mi riferisco alla cottura ed alla consistenza dell'impasto, la prima effettuata a 485 gradi in un napoletanissimo forno, di conseguenza anche la consistenza è risultata essere adeguata grazie alla sua estrema morbidezza ed elasticità, quindi niente solita croccantezza! Lo so, coloro che mi seguono sanno bene che io preferisco l'aspetto napoletano, ma la cottura croccante effettuata a 350 gradi tipica delle pizze siciliane, ma quando un prodotto è buono, esattamente come quello di **Amecasa**: onore al merito. Nel video seguente vedrete tutti i dettagli di un impasto semplice, preparato con una Tipo 0 e maturato per circa 70 ore, ma di grande aspetto ed effetto gustativo.

{youtube}Yu9kaSjC7qo{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti dell'**Osteria Pizzeria Amecasa** ricordano quelli di un'osteria di una volta, ma ovviamente senza rinunciare agli standard di un normale ristorante a cui siamo abituati, i luminosi esterni sono ricavati da alcuni tendoni completamente chiusi e protetti dall'esterno. Le pizze a menu sono circa 19 completate da ben 6 "**panozzi**", una interessante rivisitazione dell'omonimo napoletano, come si può vedere dalle foto. I prezzi sono in linea con una buona pizzeria ed infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 1,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

quindi per due pizze avrei pagato in tutto **17,50**, un buon prezzo per un tuffo nella pizza napoletana, peccato però che ho trovato solo 1 etichetta di birra artigianale per fortuna siciliana. Sicuramente molto interessante l'offerta dei "**panuozzi amecasa**", tutti rigorosamente conditi con ingredienti crudi, assolutamente da provare. Pertanto avendo valutato i parametri previsti per questo tipo di recensione, assegno **4 "artusini"** all'**Osteria Pizzeria Amecasa**, con i miei complimenti per aver voluto proporre un prodotto così diverso dagli altri.

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