

Pizzeria Binario 450

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 30 Novembre 2021 08:06



[Pizza buona WEB](#)

o [APP ANDROID](#)

La ristorazione di **Bagheria** (PA) e dintorni cresce sempre di più, grazie ai ristoranti, ma anche alle pizzerie, stavolta è toccato a due amici, **Fabio Rizzo** e il pizzaiolo **Salvo Meola**, unire le loro lauree, rispettivamente in informatica e in... storia e filosofia, ideando il **Binario 450°**, locale che trae la sua identità dalla presenza della vicina stazione ferroviaria e ambientato proprio in un magazzino storico della stessa. [Salvo Meola è una vecchia conoscenza di CucinArtusi.it](#), istruttore e appassionato di storia e filosofia, ha fatto della cultura appresa sui banchi universitari un plus per la sua pizza, ma non chiedetemi come, piuttosto guardatevi il video recensione qui di seguito! Ecco perchè lo scorso **25 Novembre 2021** mi sono recato presso il nuovissimo **Binario 450°**, inaugurato appena un mese prima, per rendervi partecipi del lavoro di questi due nuovi neo-imprenditori bagheresi.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Salvo Meola** è di chiaro stampo napoletano, lo si vede inequivocabilmente dall'aspetto, ma soprattutto dalla temperatura di cottura del forno a legna tenuta a 450 gradi, numero che, al fine di rafforzare la provenienza campana, compare anche nel nome della pizzeria. L'uso di farine meno raffinate del solito, Tipo 1 e Tipo 2, il lievito madre, e l'eccellente provenienza di materie prime e persino della legna che alimenta il forno, completano l'opera che porta il marchio di **Meola**. Qui di seguito il video, come ormai è mio solito, di tutti i dettagli dell'offerta del **Binario 450°**.

{youtube}NWwOi4tNdG4{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti del **Binario 450°**, come già accennato prima, sono quelli di uno storico magazzino ferroviario adiacente la stazione di **Bagheria**, opportunamente adattato con una comoda sala ricavata su un soppalco, ma soprattutto con un grandissimo spazio esterno ancora da allestire, ma che dalla prossima stagione estiva potrà dare grande soddisfazione a clienti e gestori del locale. L'offerta è molto variegata, infatti a menu troviamo ben 24 pizze, arricchite da 3 pale e 4 padellini al vapore, **Meola** ha aggiunto queste ultime per completare la sua pizza napoletana, notoriamente priva di croccantezza, con ben due tipologie di crunch. Non manca un'ottimo impasto senza glutine ideato da **Meola** stesso, rigorosamente cotto in forno separato. I prezzi sono in linea con la categoria del locale, anzi, forse con un discreto margine ancora aumentabile, infatti questo è stato il mio conto.

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro

Pizzeria Binario 450

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 30 Novembre 2021 08:06

1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto, se fossimo stati in due, avrei pagato **18,50 Euro**, raggiungendo così un ottimo rapporto qualità prezzo. Presenti le birre artigianali siciliane con diverse etichette, inoltre per scelta tutte le bevande sono servite in vetro e infine sono disponibili anche dei cocktail, di cui 5 già pre abbinati con delle pizze. In conclusione, avendo quindi considerato i vari parametri di valutazione previsti, assegno ben **5 "artusini"** alla **Pizzeria Binario 450°**, con i miei migliori auguri e complimenti per l'eccellente inizio.

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, conosciute 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](#)