Pizzeria Covo del Brigante

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 29 Gennaio 2023 05:19



Pizza buona WEB o APP ANDROID

Christian Seminara, ideatore e conduttore del **Covo del Brigante**, ha iniziato la sua carriera da imprenditore della ristorazione da giovanissimo, cominciando con un semplice pub nell'ormai lontano 1996, all'epoca situato di fronte il porticciolo della frazione marinara di **San Nicola l'Arena** nel territorio di **Trabia** (PA), è poi arrivata un'enoteca ed infine nel 2000, a pochi metri dal pub, è la volta del ristorante completato solo nel 2018 dalla pizzeria, con quale ha deciso di continuare la sua attenzione ad ingredienti e materie prime, scegliendo sin dal primo giorno un pizzaiolo qualificato come **Vito Zizzo**. **Vito** è figlio d'arte, già suo padre e suo zio impastavano e infornavano pizze, ma nel suo caso la vocazione non è arrivata subito, infatti ha dovuto superare la maggiore età e un lavoro completamente diverso per rendersi conto di quale fosse la sua strada, il perfezionamento del 2016, presso la **Scuola Pizzaioli Professional** di **Palermo**, ha poi fatto il resto.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Vito Zizzo** ha un'aspetto da "contemporanea", anche il forno mantenuto a 380 gradi lo lascerebbe pensare, ma l'impasto, maturato 62 ore, ha un particolare contenuto di fibre, in quanto composto al 60% di Tipo 0, 30 di Tipo 1 e 10% di **Russello** integrale, portando il risultato finale verso una definizione più "sicilian-zizzo". Lo scioglievole impasto è degnamente completato da un ottimo boccone in acqua di fiordilatte affettato a coltello e una "schiacciata" di pomodoro preparata partendo da un pelato **San Marzano DOP** macinato "a mano" e condito solo con sale, pepe e olio. Il lievito impiegato è un birra secco, ma viene impiegata l'autolisi e praticata un'idratazione del 70%, condizioni indispensabili per ottenere l'ottima alveolatura che ho riscontrato e che si può verificare nel video e nelle foto, praticando infine maturazioni da un minimo di 48 ore ad un massimo di 60. Molto interessante è stata la seconda pizza assaggiata chiamata **Beautiful**, delicata ma decisa nonostante la farcitura con mozzarella e gorgonzola piccante e poi all'uscita: una burrata pugliese e un carciofo alla romana interi, un eccellente prosciutto cotto con schizzo di fonduta e alcuni fiori eduli, ma soprattutto perfettamente equilibrata da **Vito**, il gorgonzola è sempre pericoloso in questi casi! Completano l'offerta il senza glutine e il multi cereali più un impasto jolly. Questi e tanti altri dettagli, con la degustazione completa, li troverete solo nel video che segue.

{youtube}5eU2G7Cb5DI{/youtube}

Conclusioni



I confortevoli ambienti sono stati arredati cercando di replicare un vero giardino, nonostante la sala sia totalmente coperta, ottenendo un risultato ampiamente accettabile e gradevole. Le pizze a menu sono poco più di 30, anche con bordi ripieni e modeling anche quadrato, con i prezzi vanno dai 7 Euro della margherita, ampiamente giustificato dalla qualità e dal costo delle materie prime, fino ai 15 delle più farcite per un'ottimo rapporto qualità-prezzo, ad esempio la Beatiful sopra descritta costa solo 13 Euro, infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 7,00 Euro

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

pertanto in due avremmo speso **18,50 Euro**, una qualità ad un costo che giustifica anche lo spostamento dalla vicina città di **Palermo**. Le birre artigianali sono rappresentate da due birrifici siciliani del territorio circostante, di cui però uno al momento assente, ma secondo me assolutamente da ripristinare per ricreare un'offerta più completa. Nota positiva sull'olio disponibile al tavolo, di noto produttore siciliano e rispondente alla **DOP Val di Mazara**. In conclusione, la mia personalissima valutazione può solo essere più che positiva, avendo riscontrato l'ottimo in più di un aspetto della pizzeria, pertanto assegno **4 "artusini"** al **Covo del Brigante,** rimanendo in attesa delle novità che sta preparando **Vito Zizzo**, tra le quali anche un panettone, ma anche aspettando che qualcuno mi sveli chi è il... brigante della situazione!

MENU DIGITALE

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è 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