

Pizza buona WEB
o APP ANDROID

Cosa mi ha portato alla **Pizzeria DiVino in Gusto** di **Palermo** lo scorso **9 Dicembre 2021**? Il particolare impasto e... il panettone! Si, avete letto bene, già da qualche tempo tra i pizzaioli si sta diffondendo quella competizione con se stessi chiamata panettone realmente artigianale, cioè ovviamente quello preparato con il lievito naturale, d'altronde questa è anche una normale conseguenza per chi ha approfondito le tecniche di fermentazione e l'uso del lievito madre, più di tanti pasticceri. Tuttavia qui troverete solo la recensione della pizza, al panettone di **Rocco Pizzuto** ho dedicato un altro articolo con un altro video che troverete qui. Tornando alla pizzeria, essa è stata ideata da **Emiliano** ed **Enrico Di Salvo**, due fratelli palermitani che tre anni fa hanno trasformato la loro impresa da enoteca a pizzeria, scegliendo **Rocco Pizzuto** come pizzaiolo del locale.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Rocco Pizzuto** ha un cornicione pronunciato ma non troppo, pertanto si discosta dai soliti "canotti", tuttavia la cottura viene effettuata con un forno a legna tenuto a circa 380 gradi, per cui essa mantiene una certa morbidezza, comunque non accostabile alla tipica gommosità della pizza napoletana, merito però anche del particolare impasto a base di multicereali, composto da una Tipo 1 addizionata di farina di segale, orzo, riso e avena. Per la lievitazione **Rocco** impiega una biga che inserisce al 50%, dando così luogo ad un tipico impasto indiretto. Per quanto riguarda la farcitura, l'attuale e ottima passata di pomodoro di **San Marzano** verrà presto sostituita con un prodotto siciliano altrettanto eccellente, se non di più, costituito da pelati di **Pomodoro Siccagno** prodotti dalla **Cooperativa La Rinascita** di **Valledolmo** (PA). La mozzarella invece è un prodotto campano. Per la degustazione completa e gli altri impasti offerti dovrete però guardare il breve video che segue.

{youtube}5Yy9mkc4kwM{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti della **Pizzeria DiVino in Gusto**, anche se garantiscono una certa comodità, costituiscono un punto debole del locale e quindi migliorabile, essi non corrispondono alla qualità offerta sia come pizza sia come hamburgher, realizzati infatti con le carni fornite dalla **Macelleria Canzone** di **Caccamo** (PA). Il menù è abbastanza vario con ben 43 pizze, completate da calzoni e sfilatini a prezzi particolarmente convenienti, spaziano infatti dai 6 Euro della margherita fino ai 13 della più costosa, anche nelle farciture di queste fanno

capolino i salami artigianali di **Canzone**. Infine, questo è stato il mio conto:

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

Pertanto, se fossimo stati in due avremmo speso solo **16 Euro** per un'ottima margherita, tuttavia **Emiliano** conta presto di aumentare a 7 Euro il prezzo della margherita, con lo scopo di controbilanciare i costi delle materie prime impiegate. Le etichette della birra artigianale non sono molte, ma il legame con **Trimmutura** sin dai tempi dell'enoteca è oggi inossidabile e ben rappresentato. Per cui, avendo valutato tutti i parametri previsti, assegno **3 "artusini"** alla **Pizzeria DiVino in Gusto**, con la speranza e l'augurio che possa spostarsi presto in ambienti migliori come è nei suoi programmi, nonostante essi non influenzino la qualità degli ottimi prodotti offerti.

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