Pizzeria Fellini

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 05 Agosto 2020 18:45



Pizza buona WEB
o APP ANDROID

Ribera (AG) con le sue pizzerie è sempre più sulla cresta dell'onda, infatti ci son dovuto tornare lo scorso **17 Luglio 2020** per recensire la **Pizzeria Fellini** in cui ho incontrato due generazioni di ristoratori. Il capostipite fondatore dell'impresa di famiglia è **Luigi Rafti**, il quale ha iniziato in sala come maitre nei ristoranti tedeschi per poi rientrare nella sua **Ribera** nel 1986 e ideare e condurre due locali all'epoca molto noti in zona. Nel 2006 è toccato al figlio **Giovanni** tornare in **Germania**, paese in cui tra l'altro è nato, per poi anche in questo caso tornare a casa e nel 2010 riunire sotto una nuova formula due passioni, quella del padre e la sua: Fellini e la pizza! Così è nata la **Pizzeria Fellini** in cui la saggezza di un padre si è fusa con l'intraprendenza del figlio creando un'offerta di prodotto molto ardita, come vedremo più avanti. **Giovanni** è pizzaiolo da sempre, grazie all'attività di famiglia è sempre stato tra gli impasti, arrivando alla maturazione dell'impasto subito dopo l'apertura della **Pizzeria Fellini**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



L'aspetto della margherita di **Giovanni Rafti** è un buon compromesso tra napoletana e siciliana, il cornicione infatti è ben presente, ma a dispetto della temperatura del forno, dichiarata in circa 350 gradi, la cottura non ha espresso quella croccantezza che ci si poteva aspettare. L'unico impasto offerto è un collaudato 70% di farina doppio zero di buona forza con il rimanente 30% costituito da un rimacino siciliano, lievitato con un lievito madre secco, maturata da un minimo di 48 fino ad un massimo di 72 ore e cotta in un classico forno a legna alimentato da mandorlo e ulivo, tuttavia in fase di sostituzione con uno dello stesso tipo ma più aggiornato. La mozzarella impiegata è costituita da un filone di nota marca nazionale, ma anch'essa è in fase di sostituzione con un boccone in acqua, questo potrebbe migliorare notevolmente l'aspetto ed anche il gusto, rendendo la margherita base più rappresentativa del grande lavoro eseguito da **Giovanni**, come vedremo più avanti. Ottima la passata, di nota marca e preparata partendo da pomodoro pelato, poi condito da olio, sale, pepe e basilico, senza la solita correzione con lo zucchero che in effetti in questo caso mi è proprio sembrato non fosse necessaria. Nota interessante sull'olio, prodotto grazie agli oliveti di famiglia, in quella zona è facile trovare ottime cultivar, dall'eccellente profumo e buona carica polifenolica nonostante ormai fosse arrivato alla fine della sua vita, esso viene impiegato in tutte le preparazioni del locale. Infine c'è da però da precisare che la margherita più richiesta è la Emma e la Emma 2.0, due versioni con condimenti ancora più selezionati, ma per avere un'idea più dettagliata e completa del lavoro svolto nella **Pizzeria Fellini**, bisognerà guardare la mia video recensione registrata insieme a **Giovanni Rafti** e disponibile qui di seguito.

{youtube}kOdlU0QHGKM{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti interni della **Pizzeria Fellini** sono ovviamente saturati dalla passione dei **Rafti** per il regista **Federico Fellini**, non c'è parete che non ce lo ricordi, ma io ho frequentato con soddisfazione gli esterni, sicuramente più piacevoli nel periodo estivo. Come ho accennato prima, l'offerta di **Giovanni** è stata molto coraggiosa in quanto comprendente 44 pizze convenzionali e ben 20 gourmet, disponibili tutti i giorni e vincolate solo alla reperibilità degli ingredienti, poi se l'affollamento del locale lo permette, **Giovanni** verrà personalmente al tavolo per la farcitura e l'impiattamento, attività molto interessante che mi ha fatto ricordare la cucina alla lampada dei maitre di una volta, d'altronde papà **Luigi**, durante la sua permanenza in **Germania**, anche in questo si cimentava, oggi c'è il figlio che lo emula ma con le pizze! I prezzi sono ben rapportati a ingredienti e offerta, la margherita base costa infatti 5 Euro, mentre la sua evoluzione Emma 2.0 sale a 7, la pizza convenzionale più costosa arriva a 17 Euro, nel settore delle gourmet la media è di 22 con un picco di 34 Euro, ma ecco il mio conto:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 3,00 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

quindi per due persone avrei pagato 16 Euro. Presenti le birre artigianali anche se da incrementare, buona anche la carta dei vini, ottimo il servizio in sala, pertanto in seguito alla valutazione di tutti i parametri previsti per questa tipologia di recensione, assegno **4 "artusini"** alla **Pizzeria Fellini** con i miei migliori complimenti per la completa e coraggiosa offerta.

*Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica "*Guida alle birre artigianali di Sicilia*".*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO