Pizzeria Gabibbo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Aprile 2013 23:44


Pizza buona si può

A **Palermo** i maestri pizzaioli sono pochissimi, si possono addirittura contare sulle dita di una mano, il locale che ne ha assunto uno ha evidentemente una marcia in più rispetto a tutti gli altri, un consumatore esperto nota subito la differenza, ma c'è una pizzeria dove il pizzaiolo, oltre ad essere un maestro, si distingue anche per altri motivi.

Il locale che lo scorso **28 Marzo 2013**, **Peppe Sansone** ed io abbiamo visitato è la **Pizzeria Gabibbo**, aperto nel 1992 da **Giovanni Teresi**, figlio di quel **Francesco Teresi** titolare del famoso **Ristorante La Bussola**, sito nella borgata marinara di **Mondello** e oggi non più esistente. Come già accennato, la grande risorsa del **Gabibbo** è **Giuseppe D'Angelo**, che definire maestro pizzaiolo è forse un po' riduttivo, anche suo padre lavorava alla Bussola, ed egli stesso ha sempre fatto parte dello staff dei ristoranti della famiglia Teresi, guarda caso sempre come pizzaiolo appassionato dei suoi impasti lievitati. Già 18 anni fa, **Giuseppe** praticava empiricamente la maturazione, egli si accorse che i panetti più "vecchi", dimenticati in frigorifero, producevano una pizza molto più leggera rispetto al normale, ma la svolta nella sua carriera è avvenuta nel 2010, durante la partecipazione ad un concorso, dove fu notato dalla **FIP** (Federazione Italiana Pizzaioli) che gli propose un corso per diventare maestro. Da allora è stato un susseguirsi di riconoscimenti e soddisfazioni professionali e personali. Oggi al **Gabibbo**, **Giuseppe** pratica il "modeling", tecnica con la quale le pizze assumono varie forme, sotto le sue mani esperte esse diventano persino "cartoon", creando una linea pensata esclusivamente per i clienti più piccoli del locale, ma la sua fantasia non si ferma qui, essa si manifesta in più di 70 pizze, tutte sempre disponibili nel menu del locale.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza margherita degustata per l'occasione aveva un'ottima forma e presentava le classiche bolle, esterne ed interne, tipiche di una lunga maturazione dell'impasto, in questo caso di ben 72 ore. Il blend di farine era il classico di 00 altamente proteiche, con la solita spruzzatina di semola rimacinata, che come amo ricordare dona quel quid organolettico in più alla pizza. Il forno era un tradizionalissimo a legna, ormai sempre più raro da trovare. Ottimo anche il fior di latte, che in via eccezionale, essendo stati riconosciuti da Giuseppe, era stato aggiunto anche intero alla nostra pizza. Sono sicuro, però, che se qualche lettore dovesse chiedere direttamente a **Giuseppe D'Angelo** la "**Margherita di CucinArtusi.it**", potrà mordere anche lui un bel pezzo di turgida mozzarella! Oltre all'impasto stardard, il **Gabibbo** propone anche una pizza di Kamut, per celiaci e prossimamente una 6 cereali. Completissima l'offerta in gusti e forme, come già detto estro e maestria del pizzaiolo si manifestano in mille modi, mettetevi il cuore in pace e iniziate a provare tutte le pizze del menu!

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Il prodotto è in linea con l'alta professionalità di **Giuseppe D'Angelo**. Aspetto e gusto buoni.

*Conclusioni*

La vasta offerta di pizze e impasti del locale, a voler essere pignoli, mancava solo di una cosa: l'inserimento di farine di grani duri siciliani moliti a pietra, un must della corretta alimentazione. Il gap potrebbe essere colmato tramite un'aggiunta ad un impasto già esistente oppure ad un blend del tutto nuovo, ma sono sicuro che con la grande professionalità e passione di **Giuseppe** presto anche loro verranno introdotti al **Gabibbo**. Sul fronte delle birre crude non c'è un grande assortimento, solo un paio di etichette, ma bisogna almeno apprezzare gli sforzi fatti. Diverso è il capitolo prezzi, in questo caso, gli sforzi di mantenimento dei costi al cliente hanno dato ottimi frutti, ecco quelli riscontrati durante la nostra visita:

1 margherita: 4,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 2,20 Euro

Pertanto, in due, avremmo pagato **14,40 Euro**, se **Giovanni Teresi** non ci avesse offerto le pizze, un ottimo risultato per una pizzeria di città che persegue l'ottima qualità del prodotto. Valutando tutti i singoli parametri, ambiente, servizio, impasti, birre, offerta complessiva del locale, il punteggio totale assegnato al **Gabibbo** è stato di ben **4 "artusini"**, corrispondenti ad un "**ottimo**" pieno.

moocasa_albumid=5860571306840363169