

Pizzeria Il Baro

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Giugno 2013 14:21



[Pizza buona si può](#)

La rubrica **Pizza buona si può** recensisce le pizzerie non i pizzaioli quindi, se un Maestro del settore si sposta da un locale all'altro, andando a caratterizzare il nuovo, non ci si può certo esimere dal considerarlo. Questo è esattamente ciò che è accaduto con **Giuseppe D'Angelo**, ex pizzaiolo del **Gabibbo** di **Palermo**, da circa un mese "migrato" presso **Il Baro**. I titolari, **Maurizio La Mattina** con la moglie **Ilenia**, hanno conosciuto **Giuseppe** tramite la comune frequentazione della Chiesa Evangelica di Palermo, ed avendo instaurato con lui una solida amicizia, al verificarsi della prima condizione favorevole, lo hanno assunto portando una ventata di ottima pizza nel loro locale. Al **Gabibbo**, rimane comunque un allievo del Maestro, pertanto per esso la maturazione rimane assicurata!

Maurizio e **Ilenia** hanno un'esperienza superiore ai 23 anni nel campo delle pizzerie, mentre da circa 15 gestiscono l'attuale locale che, negli anni '80, ospitò la famosissima **Birreria Kronenburg**. L'attenzione che **Maurizio** impiega nella scelta dei collaboratori e delle materie prime, garantisce una buona esperienza al cliente, ma indubbiamente, la presente di **Giuseppe D'Angelo** rappresenta la classica ciliegina sulla torta. Per completezza della presente recensione riporto quanto già scritto su **Giuseppe** in occasione della [mia visita al Gabibbo](#).

*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 **Giuseppe** pratica anche 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.*

Il Baro prende il nome da un piccolo quadro, ispirato all'omonimo celebre dipinto del Caravaggio, regalato a **Maurizio La Mattina** da un suo amico, dal quale è poi scaturito il tema della pizzeria. Per fortuna però, nonostante il nome, non c'è nulla di losco tra i tavoli del locale, anzi, la qualità, nell'impasto come negli ingredienti, è sempre rispettata con trasparenza.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Lo scorso **20 Giugno 2013**, dopo una breve sosta nelle recensioni delle pizzerie, mi sono quindi recato a **Il Baro** da solo, senza la compagnia del promotore della rubrica **Peppe Sansone**, istruttore della **PIA** (Pizza Italian Academy) che, a causa di gravosi e importanti suoi impegni lavorativi, non potrà momentaneamente più accompagnarmi in tale impresa. La pizza margherita preparatami da **Giuseppe D'Angelo** era di forma molto regolare, con il bordo che però poteva essere un po' più pronunciato, in seguito ho scoperto che era stato appositamente abbassata la temperatura del forno a legna con lo scopo di mantenere una forma più "ordinata", anche se ciò, secondo me, ha influito anche su una maggiore umidità all'interno dell'impasto. Il primo approccio olfattivo è stato rivelatorio, ho subito percepito il pomodoro, proveniente da una passata molto più rustica del normale, leggermente il fiordilatte **Vallelata**, rigorosamente spezzato a mano, e poi distintamente un vigoroso profumo di olio extra vergine che mi ha portato alla mente la mia amata cultivar **Nocellara del Belice**! Il dubbio sull'olio mi tormentava, sappiamo tutti quanto si risparmi su di esso, soprattutto nel caso dell'utilizzo come condimento della pizza. Non potendo più tenere a freno la mia curiosità ho chiesto lumi a **Maurizio** e lui, come risposta, ha tirato fuori dalla cucina una comune latta sulla quale era scritto: "Olio di Nocellara biologico" prodotto dall'**Azienda Funaro**! Ironia della sorte, proprio la settimana precedente ero andato a visitare la Cantina di

Pizzeria Il Baro

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Giugno 2013 14:21

Giacomo Funaro, produttore dell'olio che avevo avuto anche occasione di degustare in loco. Prodotto straordinario per intensità e complessità, una vera impronta di Sicilia, il ritrovarlo in una pizzeria mi ha sicuramente rincuorato. **Giuseppe** prepara l'impasto classico, utilizzato anche per la mia margherita, con una farina altamente proteica W390 e circa il 20% di buona semola, anche se durante la mia valutazione non era molto presente al naso, con ben 72 ore di maturazione e 6 di lievitazione. Tutte le lievitazioni del locale vengono effettuate con lievito madre liquido oppure con il tipo disidratato, a volte col metodo diretto altre, nel caso degli integrali, con quello indiretto (biga), per un'offerta molto completa che comprende in totale ben 8 tipologie diverse. Oltre all'impasto **classico** si può chiedere **stg, farro, kamut, 6 cereali, soia, senza glutine** e... *dulcis in fundo* quello chiamato "**integrale**", identico all'omonimo di **Daniele Vaccarella** della **Pizzeria La Braciera** di Palermo, magistralmente descritto da [Antonella Poma nel suo articolo per CucinArtusi.it](#) e da me liberamente rinominato in "impasto trinacria", contenente **Tumminia, Russello** e **Bianco madonita**.



Conclusioni

In un ambiente ideato da **Maurizio La Mattina**, volutamente rustico ma piacevole, La **Pizzeria Il Baro** si è rivelata essere un contenitore gastronomico interessante. Ben fornita anche la cantina con numerose etichette, tutte siciliane, com'è d'uso molto conosciute, tranne che per i vini della **Cantina Funaro**, i quali evidentemente costituiscono la chicca della carta vini. Unica pecca, la mancanza di birre artigianali, anche se **Maurizio** sta cercando i contatti giusti per poterle inserire nel proprio locale. Sul fronte prezzi il menu riesce a colmare tutti gusti, partendo dalla meno costosa margherita fino alla pizza più impegnativa da ben 15 euro. Questo i prezzi riguardanti la mia visita:

1 margherita: 5,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto, se **Maurizio** e **Ilenia** non mi avessero offerto la pizza, per due persone avrei pagato **17,00 Euro**, non male considerando la qualità degli ingredienti e la location della pizzeria, situata in pieno centro residenziale. Pertanto, avendo considerato locale, pizza, offerta degli impasti, uso delle farine molite a pietra e birre artigianali, purtroppo assenti, ho assegnato la mia personale valutazione di ben **4 artusini** pieni.

moocasa_albumid=5891714823823178673