Pizzeria La Macina

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Dicembre 2019 13:20



Pizza buona si può WEB e APP ANDROID

Capisco molto bene perchè **Filippo Balsano**, già imprenditore del settore dei gelati a **Monreale**, abbia voluto accanto a se, nella cucina del suo nuovo ristorante e pizzeria **La Macina**, l'amico **Franco Sciortino**, antesignano della cucina per celiaci e delle pizze ad alta digeribilità diffuse tramite il suo ex locale **Divini** di **Palermo**. Ed altrettanto capisco perchè in pizzeria, sin dalla sua apertura avvenuta nel **Maggio del 2019**, ha voluto inserire **Simone Di Bella**, pizzaiolo grazie al fratello **Tommaso**, istruttore della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional di Palermo**. In seguito a queste interessanti premesse, lo scorso **12 Dicembre 2019** mi sono recato alla **Pizzeria La Macina** di **Monreale** per la ormai consueta video recensione.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



I punti forti della margherita di **Simone Di Bella** offertami a **La Macina**, sono sicuramente costituiti dalla straordinaria qualità della mozzarella, una campana de "**La Bovarina**" che con mio grande piacere avevo già incontrato in passato, ma soprattutto il suo equilibrio nell'aspetto e nei sapori, tutto in essa è bilanciato tra cornicione, impasto, mozzarella e passata di pomodoro, per un bell'effetto **Sicilia** che finalmente, dopo aver recensito tante simil-napoletane, riporta la pizza a casa nostra. Qui di seguito troverete la dettagliata recensione che ho registrato insieme al pizzaiolo **Simone Di Bella**.

{youtube}SH4FVeCb1NI{/youtube}

Conclusioni



Dopo la pizza, il vero plus del locale è senza ombra di dubbio il giardinetto interno con piante, alberelli e dotato anche di un arredamento in pietra, comprendente sedili e un'antica fontana oltre alla caratteristica macina, elementi che lo impreziosiscono ulteriormente e testimoniano l'epoca a cui esso risale. Un vero peccato non poterne usufruire durante l'inverno, quindi mi ripropongo di tornarci con l'arrivo della primavera magari per video recensire sia i nuovi impasti che la senza glutine di **Franco Sciortino**. I prezzi delle poco più di 30 pizze a menu hanno sicuramente un buon rapporto qualità prezzo, infatti si parte dalla classica margherita da 6 Euro, per arrivare ad un massimo di 13, l'eccezionale "**Panciotto**" citato nel video costa solo 12 Euro, pertanto il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi, se fossimo stati in due avremmo pagato **17,50 Euro**, una cifra assolutamente commisurata alla qualità degli ambienti, del servizio e del prodotto consumato. Chiara la scelta di qualità anche nel settore delle birre artigianali, infatti alle pizze offerte è possibile abbinare ben 8 etichette di **Irias**, a volte persino alla spina. Pertanto, assegno **4 "artusini"** pieni alla **Pizzeria "La Macina"** di **Filippo Balsano** per la strada intrapresa e per la chiarezza di idee dimostrata in questa sua impresa ristorativa, rimanendo in attesa di eventuali altri sviluppi nell'offerta degli impasti.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO