



[Pizza buona si può](#)

Tra le tante pizzerie di **Palermo** e provincia visitate nell'ambito di "[Pizza buona si può](#)", una si è distinta per originalità del prodotto offerto ai clienti, si tratta di **Mudù**. Ideato e gestito da **Giuseppe Cusimano**, palermitano, e dalla moglie **Antonella Spitoni**, pugliese, **Mudù** è un locale con un'impronta mutuata dalle tradizioni della regione di provenienza di **Antonella**, ma che strizza l'occhio anche alla modernità, grazie al suo particolare arredamento, ed all'attenzione all'ecologia, avendo adottato materiali da costruzione riciclati. Altro importante ingrediente della formula **Mudù** è il personale, inappuntabile e sempre presente. La parola "mudù" è un'esclamazione pugliese che in siciliano si potrebbe far corrispondere a "mizzica" o "bedda matri", però, giusto per evitare di essere scurrili o peggio, blasfemi, evitate di pronunciarlo nella sua terra di origine! Il locale è la diretta rappresentazione del pensiero dei suoi due giovani titolari, molte soluzioni costruttive sono state ideate da **Giuseppe**, imprenditore con una laurea in comunicazione ed passato da gestore di un lido palermitano. **Giuseppe Cusimano** è entrato nella ristorazione solo tre anni fa, ma essendo poco esperto del settore si è furbescamente circondato da professionisti fatti arrivare direttamente dalla **Puglia**. Infatti, i due pizzaioli del locale **Salvo Cervello** e **Josué Cascino**, sono stati a contatto per diversi mesi con un pizzaiolo pugliese, imparandone così "ricette" e segreti.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza degustata in occasione della nostra visita del **9 Aprile 2013**, era perfettamente rotonda, inoltre mostrava visivamente la sua particolarità, in quanto completamente senza bordo! Ebbene, mancava proprio il cosiddetto "cornicione", eliminato col mattarello dal pizzaiolo, croce e delizia di tanti consumatori di pizza esso ha i suoi estimatori, come me, ma anche coloro che immancabilmente lo scartano, lasciandolo nel piatto. Altra particolarità della pizza pugliese è la ridotta pezzatura dell'impasto, portato a 160 grammi contro la media dei 250, standard delle pizzerie siciliane. Il risultato di un panetto così piccolo è uno spessore molto sottile del prodotto finale, altro elemento di discordia tra gli amanti della pizza. Comunque, per venire incontro ai professionisti dell'abbuffata, **Mudù** consente di scegliere il doppio panetto senza aumento di prezzo, in modo da avere lo stesso risultato quantitativo, ed anche di più, delle pizze palermitane. Ovviamente il locale pratica lunga maturazione con farine altamente proteiche 00, un blend molto semplice, senza le classiche spruzzatine di semola rimacinata o, meglio ancora, di farine siciliane molite a pietra, che danno tanto profumo e sapore, ma dobbiamo pur ricordarci che in questo caso abbiamo un vincolo: rispettare la tradizione pugliese. Anche la mozzarella ed alcuni altri formaggi, come ad esempio la stracciatella, provengono rigorosamente dalla **Puglia**, niente fior di latte, quindi, nome che identifica la mozzarella campana, ma tanto genuino "treccione" di mozzarella. Infine, il forno è un ottimo elettrico. Sono sicuro che tutti gli amanti della pizza sottile e senza cornicione, diventeranno affezionati frequentatori della **Pizzeria Mudù**, seguiti a ruota anche da coloro che cercano una pizza diversa.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Al momento **Mudù** è la più bella sorpresa della stagione. E' riuscito a far breccia nel panorama culinario palermitano riservandosi un posto di tutto riguardo. L'impasto che segue le tecniche della lunga maturazione, con farine di grano tenero altamente proteiche, era veramente straordinario. La particolarità è questa pizza diversa (ricetta di Bari), che nella monotonia di impasti sempre uguali per gusto e ricette fa la differenza.



Conclusioni

La **Pizzeria Mudù** è stata una piacevole sorpresa, sia per me che per **Peppe Sansone**, la margherita di **Giuseppe Cusimano**, nonostante uscisse fuori dai consueti canoni, è stato un modo per cambiare consistenze e sapori, lasciandoci convinti della sua validità. Nel menù sono presenti alcuni vini dello "standard" siciliano, sempre affiancati da piccole cantine pugliesi, ma soprattutto abbiamo finalmente trovato anche una fornita carta delle birre, artigianali e crude, per un totale di ben 17 etichette. Ciò dimostra che oltre alle solite marche industriali, peraltro comunque presenti, si può offrire al cliente una varietà ed una qualità di birre soddisfacente con prezzi che vanno dai 5,50 fino ai 12,00 Euro. Anche le pizze non sono particolarmente costose, si parte dai 4,50 fino al massimo di 9,00 Euro, con un solo esempio da 10 a causa dell'uso del costosissimo tartufo. Come già detto, il servizio è inappuntabile e presente, svolto da personale preparato, sempre più raro da trovare, spesso integrato dalle abili capacità professionali del "comunicatore" **Cusimano**. I prezzi da me rilevati, relativi alla nostra visita, sono stati i seguenti:

1 margherita: 4,50 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro (Acqua Filette)

1 coperto: 2,00 Euro

Per un totale relativo a due persone di soli **15,50 Euro**, che ovviamente **Giuseppe Cusimano** ci ha abbuonato. Ottima l'acqua servita, la **Filette** è distribuita esclusivamente in vetro solo nella ristorazione di qualità ed è un'etichetta mediamente più costosa rispetto alle solite marche, la sua particolarità risiede nel sapore neutro che essa possiede, il tipo gassato è ottimo per pulire il palato durante una degustazione. Ai clienti che hanno voglia di risparmiare o di essere un po' più ecologici, in perfetta linea con l'obiettivo ambientalista del locale, **Mudù** offre anche l'acqua spillata dal proprio depuratore, ovviamente a prezzo zero. Pertanto, avendo valutato tutti i parametri raccolti, ambiente, servizio, impasto, ingredienti, birre e tanti altri, la **Pizzeria Mudù** ottiene ben **4 "artusini"**, corrispondenti ad un "ottimo" pieno.

moocasa_albumid=5864988318822766113