



[Pizza buona WEB](#) o [APP ANDROID](#)

Ebbene sì, la pizza buona è entrata anche in un'osteria storica di **Palermo** la cui fondazione risale addirittura agli anni 30 del secolo scorso, ecco perchè il **21 Ottobre 2020** mi sono recato all'**Osteria Lo Bianco** di **Via Notarbartolo** per recensirla, ma non ho trovato una pizza qualsiasi, bensì addirittura una napoletana verace preparata da **Francesco La Fiura**, un pizzaiolo che ha seguito tutti i passi necessari per poter serenamente affermare di aver condotto una giusta gavetta. approdando infine all'impasto che qui di seguito vedremo.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Francesco La Fiura** è indubbiamente napoletana, come aspetto e come sostanza: la Tipo 0 impiegata nell'impasto, il lievito madre, la maturazione di almeno 48 ore ed infine la morbidezza ed il forno tenuto fisso a 470 gradi, napoletano anch'esso, non lasciano dubbi, il risultato c'è! A dispetto della sua brevità, la cottura limitata a soli 50 secondi ha prodotto un risultato eccellente facilmente riscontrabile nel cornicione, perfettamente cotto, aperto e asciutto. Gli altri dettagli li trovate tutti nella breve video recensione che ho registrato insieme a **Francesco** e allegato qui di seguito.

{youtube}c5MHrmZNiLo{/youtube}

Conclusioni



Gli ampi e luminosissimi locali di **Via Notarbartolo** sono stati di recente ampliati e ristrutturati, creando un'ambiente particolarmente confortevole in cui le soluzioni architettoniche adottate hanno avuto come obiettivo quello di ricreare l'atmosfera di una vera osteria degli inizi del secolo scorso, a volte però sfiorando nella... raffinatezza! Il menu comprende un'offerta completa con 37 pizze il cui prezzo parte dai 5 Euro della margherita, particolarmente vantaggioso considerando gli ingredienti impiegati, e arriva fino ai 12 della più costosa, infatti questo è stato il mio conto:

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

quindi in due avremmo pagato **16 Euro**, un prezzo più che equilibrato se rapportato, come già detto, agli ambienti

Pizzeria Osteria Lo Bianco

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 02 Novembre 2020 10:38

ed alla qualità degli ingredienti impiegati. Purtroppo le birre artigianali sono assenti e in questo caso non sono propenso a pensare ad una loro futura introduzione. Pertanto considerando i parametri di valutazione previsti dalla recensione, assegno **4 "artusini"** alla **Pizzeria dell'Osteria Lo Bianco**.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conosci meglio grazie alla prima e unica ["Guida alle birre artigianali di Sicilia"](#): una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)