

Pizzeria Passantino

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 25 Settembre 2021 09:33



[Pizza buona WEB](#)

o [APP ANDROID](#)

Aperta solo due anni fa circa, la **Pizzeria Passantino** di **Misilmeri** (PA) nel suo nome porta la garanzia di **Rosario**, titolare e pizzaiolo del locale di lunga esperienza. Per tali motivi lo scorso 22 Settembre 2021 non potevo esimermi dal recensirla ed infatti, come vedrete più avanti ne è valsa la pena. La **Pizzeria Passantino** è a conduzione familiare, infatti insieme a **Rosario** collaborano la moglie **Veronica** e **Christian**, terzo ed ultimo di tre fratelli, tutti pizzaioli!



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Rosario Passantino** si è rivelata subito con un aspetto di forma regolare e un cornicione pronunciato quanto basta, senza esagerazioni canottesche! L'impasto è senza doppio zero, maturazione di 72 ore e lievitazione con lievito madre secco, molto scioglievole ed al contempo croccante al palato, garanzia di grande piacevolezza. Mozzarella locale e un'ottima passata di pomodoro completano il quadro, ma nella pizza farcita che ho consumato dopo, a menu con il nome "cornucopia", sono emersi gli ingredienti di ottima qualità, tutti scelti fra quelli senza lattosio e senza glutine. A proposito di glutine, **Passantino** prepara un suo impasto per celiaci e lo cuoce in un fornello a legna separato, dalla sua descrizione dovrebbe essere molto interessante. I dettagli su pizzeria, pizze e tanto altro lo potrete scoprire nel video seguente.

{youtube}-mvTapM2kNs{/youtube}



Conclusioni

I pratici e luminosi ambienti sono piccoli, tuttavia molto accoglienti e completati da alcuni tavoli esteri alla struttura, ma tra l'arredamento ciò che spicca sono i diplomi e le coppe che tappezzano quasi tutte le pareti disponibili, frutto di tanti anni di gare e studi condotti da **Rosario Passantino**. Il menu offre più di 80 pizze! Di cui alcune dessert, tra tutte la più costosa tocca i 12 Euro, mentre la margherita 4,50 ed il mio conto si è sviluppato così:

1 margherita: 4,50 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

1 coperto: 1,00 Euro

Pizzeria Passantino

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 25 Settembre 2021 09:33

Quindi per due persone avremmo speso solo **13 Euro**, sul fronte prezzi c'è però un lungo discorso da fare, innanzi tutto la "cornucopia" da me citata prima è offerta in menu a 8,50 Euro, un prezzo assolutamente ridicolo e quasi offensivo per il lavoro e le materie prime di qualità impiegate, infatti dovrebbe essere prezzata ad almeno 12 Euro. In generale, per coloro che pensano di risparmiare, approfittando di prezzi particolarmente bassi, come a volte ho incontrato e segnalato in altre pizzerie, devo rivelare che se è vero che apprezzano l'offerta spesso eccellente, c'è dietro l'angolo il pericolo di perderla, perchè a lungo andare, oggi, una disattenzione sui prezzi di un locale, ovviamente in concomitanza con altri fattori, può condurre alla sua chiusura. Allo stesso modo mi sento di condannare i gestori che invece approfittano dei clienti, sfiorando o addirittura perpetrando la frode in commercio, spacciando materie prime di bassa qualità per eccellenze alimentari, ma non è certamente il caso di questa recensione e spero di nessun'altra delle mie, sto sempre molto attento a non promuovere spacciatori di fumo, e me ne sono capitati! Almeno per quello che riesco a dedurre con la mia esperienza. Chiudendo questa recensione devo far notare l'assenza totale di birre artigianali, ma **Rosario** avrebbe piacere di introdurle e presentarle con un [bell'Abbirriamo](#), ovviamente ad emergenza sanitaria terminata. In conclusione, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Passantino** per l'ottimo lavoro svolto finora durante la carriera del suo pizzaiolo e per l'ottima offerta che finalmente ha costruito nel proprio locale.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Biscanificio 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](#)