

Pizza buona si può WEB e APP ANDROID

Prima o poi doveva accadere, perchè era nei suoi programmi, la caparbietà spesso paga e paga bene, sto pensando a **Rosario Terzo**, pizzaiolo che conobbi 5 anni fa a **San Giuseppe Jato** (PA), con tante idee in testa e pochi strumenti per realizzarle! Mi limitai a consigliargli un corso di pizzaiolo, come faccio sempre in questi casi, e da allora è "esploso" in giro per l'Europa. Un anno fa **Rosario** è finalmente tornato a casa realizzando quella che sembra solo la prima parte dei suoi sogni: aprire un locale tutto suo insieme alla moglie **Laura**, e così lo scorso **23 Ottobre 2019** mi sono recato alla **Pizzeria Pizz'Art** a **San Giuseppe Jato** per la consueta recensione, il resto lo troverete nel video che segue.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Rosario Terzo** mi ha portato indietro nel passato, tuttavia nel settore pizzeria non sempre andare indietro è sinonimo di bontà perchè una volta, le tecniche migliorative del prodotto che oggi vengono applicate agli impasti non esistevano proprio, ma da **Pizz'Art** ho trovato un interessante connubio che ha ripristinato la semola rimacinata all'interno della pizza nella rilevante percentuale del 40%, oggi quasi scomparsa nei locali di buon livello, in questo caso abbinata ad una Tipo 0 proteica, in modo da garantire circa 36 ore di maturazione. In effetti l'impasto ha funzionato molto bene, estremamente piacevole, con un bel colore dorato e profumato di frumento appena molito. Per i dettagli vi rimando alla seguente video-recensione in cui assaggio e discuto la pizza insieme a **Rosario Terzo** stesso.

{youtube}hOEi3FECnlU{/youtube}

Conclusioni

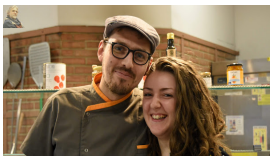


I nuovissimi e luminosi ambienti di **Pizz'Art** sono molto piacevoli, finalmente una bella luce bianca che non falsa i colori di ciò che si mangia e nel mio caso aiuta molto chi deve scattare foto e registrare video! I tre impasti disponibili, di cui uno integrale e uno senza glutine, sono modulati con diversi ingredienti tutti di qualità e di cui la selezione è tutt'ora in corso, queste farciture creano circa 45 pizze tra le quali figurano anche schiacciate, calzoni, tre dessert e qualche fuori menu, ma la vera pizza di **Rosario Terzo** la dobbiamo ancora scoprire, infatti egli ama fare i passi uno alla volta, e nel suo progetto è compresa una successiva evoluzione del prodotto che lo porterà molto più avanti, ma per adesso non posso dire di più. I prezzi sono molto interessanti, la pizza più costosa si ferma a 14,50 Euro, ottimo il rapporto qualità prezzo della margherita, infatti questo è stato il mio conto:

1 margherita: 4,50 Euro

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

Quindi per due persone avrei speso **14 Euro**, unica nota negativa, purtroppo le birre artigianali sono ancora poche, per tutti gli altri dettagli rimando sempre alla precedente video-recensione e assegno **3 "artusini"** alla **Pizzeria Pizz'Art** di **Rosario Terzo** con le mie migliori congratulazioni per la caparbietà ed i traguardi raggiunti finora nonchè per i progetti futuri.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO