Pizzeria Poldo 2

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 09 Ottobre 2019 20:50



Pizza buona si può

App per Android con tutte le pizzerie

Poldo 2 a **Mondello**, frazione balneare di **Palermo**, è un locale che ad oggi ha più 30 anni di attività sulle spalle, anzi di più se si considera anche **Poldo 1,** panineria sempre in zona che però ha cambiato gestione con il subentro di quella nuova. Dietro tanta longevità è facile intuire che ci possano essere solo dei professionisti della ristorazione ed infatti lo scorso **3 Ottobre 2019** così mi ha raccontato **Nicolò Bonito**, rappresentante della terza generazione che 10 anni fa innovò l'impresa la quale prima fu del nonno e poi dei genitori, all'epoca incentrata sull'offerta di hamburger e panini vari. La principale novità, guarda caso, introdotta da **Nicolò** consisteva proprio nella pizza, dimostrando cura nella scelta del prodotto, sempre una spanna sopra all'offerta palermitana, infine affidata, da circa un anno e mezzo, alle cure di **Piero D'Angelo**, figlio d'arte di quel **Giuseppe D'Angelo** che a **Palermo** ha fondato la **Scuola Maestri Pizzaioli Professional**, sfornando non solo il figlio, ma tanti altri bravi pizzaioli. Piero D'Angelo, nonostante i suoi studi nel campo dell'elettromeccanica, non ha saputo resistere alla passione per la pizza, se a soli 3 anni "giocava" facendo freestyle ci doveva pur essere qualcosa sotto! Infatti a 16 anni Piero ha iniziato il suo tirocinio presso diverse pizzerie, tutte con istruttori della Scuola Maestri Pizzaioli, poi ha lavorato insieme al padre Giuseppe per poi a 18 anni camminare sulle sue sole gambe ed infine a 21 fermarsi da **Poldo 2** tuttavia, nonostante le sue numerose esperienze, Piero ha sempre trovato il tempo di dedicarsi anche all'attività agonistica, partecipando a numerose gare spesso nella categoria senza glutine e sempre con ottimi piazzamenti.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Piero D'Angelo** ricalca quella da me già recensita da **Don Carmelo** con qualche revisione: bell'aspetto "napolitaneggiante" servita a spicchi, quando l'affollamento della sala lo permette, e impasto molto rustico a basso indice glicemico, composto da farine Tipo 1, Tipo 2 ed il 10% di Russello molito a pietra con maturazione tra 48 e 72 ore, ma a rotazione settimanale sono disponibili anche altri impasti come ad esempio quello multicereale, il verace, il Kamut, il Perciasacchi e un particolare senza glutine che grazie all'ambiente opportunamente predisposto all'uopo ha consentito a **Poldo 2** di poter entrare nel circuito **A.I.C.**, l'associazione che certifica i locali adatti ai celiaci. Questo e tanti altri dettagli li troverete nella seguente breve video-recensione che ho registrato insieme a **Piero** ed alla sua pizza.

{youtube}fg129Tee8MA{/youtube}

Conclusioni



Gli accoglienti e moderni ambienti di **Poldo 2** ospitano tanti palermitani, ma spesso anche turisti di tutte le nazionalità, è motivo di orgoglio per la frazione di **Mondello** nonchè di tutta la **Sicilia** il pensare che in così tanti possano assaggiare i profumi e i sapori dei nostri grani antichi, ma un altro importante punto forte del locale è sicuramente costituito dalla preparazione del personale di sala, spesso dipendente da più di 15 anni, caratteristica di un po' tutto la staff, garanzia di stabilità nella qualità dei servizi offerti. Le pizze a menu sono 38 con prezzi che vanno dalla margherita già recensita da 6 Euro fino ai 13, considerando che l'impasto standard contiene anche grano antico il prezzo diventa conveniente perchè in questo caso è una scelta del locale fornire un prodotto migliore, facendo pagare solo simbolicamente ciò che in altri posti viene considerata un'eventuale "aggiunta" intera, anzi secondo me ci potrebbero addirittura essere anche margini di aumento un po' in tutto il menu delle pizze.

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

In conclusione, se fossimo stati in due, avrei pagato **18,50 Euro**, ma con un unico neo, la mancanza di birre artigianali, è strano come un locale di tale categoria non offra questo prodotto solo perchè a quanto pare i clienti non lo richiedono, potrebbe invece costituire un ottimo ambasciatore del territorio nonchè un'altra linea di business, tra l'altro facile da veicolare grazie all'esperto personale di sala, spero quindi che **Nicolò Bonito** riesamini questo aspetto. Tuttavia, nonostante il neo appena esposto, grazie a tutto il resto dell'offerta, avendo valutato i singoli parametri previsti per le mie recensioni in pizzeria, assegno ben **4 "artusini"** pieni alla **Pizzeria Poldo 2** di **Mondello**.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO