Pizzeria Riva-Baglieri

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Agosto 2019 10:45

Pizza buona si può

Lo scorso **20 Luglio 2019**, trovandomi presso la **Gelateria L'Artigianale di Pozzallo** (RG) grazie ad un invito di **Stefano Baglieri**, non ho potuto fare a meno di informarmi sulla pizza del nuovo locale di famiglia chiamato **Riva-Baglieri** situato quasi accanto alla gelateria e inaugurato solo 2 giorni prima. In effetti ci avevo visto giusto perchè nella innovativa formula del bistrot è stato inserita un'ottima pizza, ma andiamo con ordine, il **Riva-Baglieri** nasce da una idea di **Stefano** e coinvolge la moglie **Vinciane Agosta** nonchè i fratelli **Daniele, Gabriele** e **Leonardo Baglieri**, di cui il primo di questi è anche il pizzaiolo del locale. **Daniele**, dopo alcune esperienze lavorative nel campo della gelateria accanto al fratello **Stefano**, ha avuto una interessante esperienza nel campo della ristorazione in **Inghilterra** dove si è addirittura ritrovato, manager di un piccolo ristorante, a rimboccarsi le maniche e ad interpretare la parte del... pizzaiolo. Grazie anche all'aiuto dell'onnipresente **Stefano**, la pizzeria è stata anche un'occasione per approfondire il mestiere e fu così che il nostro novello pizzaiolo ha imparato non solo l'arte bianca, ma anche quella della... maturazione dell'impasto! Lo staff della pizzeria è infine completato da **Stefano Adamo**, amico d'infanzia di **Daniele**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita del **Riva-Baglieri** si è sin da subito rivelata di bell'aspetto, con un cornicione abbastanza presente e ovviamente, seguendo la tradizione già ben affermata della **Gelateria L'Artigianale**, impiegando farciture di primissimo ordine, quando non al top. L'unico impasto offerto dal locale che io ho assaggiato, era costituito da un blend di farine con una base di Tipo 0 e circa il 20-30% di grani antichi siciliani semi-integrali, infine maturato per circa 36 ore, ma non è infrequente trovarne di 48, comunque sta di fatto che la scioglievolezza era corrispondente a quanto dichiarato, davvero un bell'effetto gustativo e di croccantezza perchè quest'ultima caratteristica è proprio quella che è risaltata subito al mio palato. L'uso dei soliti pochissimi grammi di lievito di birra e una lunga lievitazione dopo la maturazione ha completato l'opera prima della cottura in forno, in questo caso un bell'elettrico impostato a 350 gradi circa. Tra i tanti ottimi ingredienti però spiccava particolarmente la passata di... datterino proveniente dalla vicina **Chiaramonte Gulfi** (RG), un prodotto eccellente condito in modo classico e senza l'uso di nessuna correzione a base di zuccheri. Ottima anche la mozzarella di vaccino, rigorosamente boccone in acqua di produzione locale, ricordo a tutti che se il centro della Sicilia è stato in passato, ed in certo qual modo ancora oggi, il granaio di Roma, il ragusano è la latteria dell'isola, pertanto non sarà stato difficile per **Daniele** trovare un buon prodotto del territorio da impiegare sulle pizze che grazie alle sue attenzioni, tagliandolo prima a coltello e facendolo poi ben scolare, non ha minimamente rilasciato il consueto latticello. Per meglio comprendere la margherita, vi invito a guardare il video seguente in cui io e **Daniele** la analizziamo in tutte le sue parti.

{youtube}YMYUpX4sxOk{/youtube}

Conclusioni

Gli ambienti del **Riva-Baglieri** sono moderni, sobri e pratici, le pizze a menu sono circa 30, ma

un discreto spazio è stato riservato a quelle dessert che fanno da ottimo pendant ai gelati gourmet che **Stefano Baglieri** ha pensato per il bistrot, ma nonostante gli ottimi ingredienti impiegati la più cara di esse riporta un prezzo di 12 Euro. Uno straordinario rapporto qualità-prezzo quindi situato sul lungomare di **Pozzallo** che sin dal primo giorno di apertura ha deliziato avventori e turisti, infatti il conto è stato il seguente:

1 margherita: 4,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Se fossimo stati in due avremmo quindi pagato **15,50 Euro**. Presenti anche le birre artigianali con diverse etichette di ottimi birrifici, pertanto, avendo attentamente valutato tutti i parametri previsti dalla recensione, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Riva-Baglieri**, con i miei migliori auguri per la nuova impresa appena iniziata.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO