

Pizzeria Rosso Corallo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 14 Luglio 2024 08:30



[Pizzeria Rosso Corallo](#) [Pizzeria Rosso Corallo](#)

Ci sono le trattorie di mare, ma anche le pizzerie, soprattutto se sono a 150 metri dalla costa e addirittura nella città di **Palermo**. Mi riferisco alla borgata marinara di **Sferracavallo**, nonché quartiere del capoluogo siciliano. La pizzeria si chiama **Rosso Corallo** ed è gestita dai fratelli **Davide** e **Fabrizio Favaloro**. Le origini del locale risalgono a papà **Cosimo** il quale, negli anni '90 del secolo scorso, aprì la trattoria proprio nello stesso locale di oggi. Vicissitudini varie hanno costretto poi la famiglia a lasciare e poi tornare tra le stesse mura di **Sferracavallo** riaprendo solo tre anni fa come **Rosso Corallo** con **Davide** come pizzaiolo e **Fabrizio** come cuoco.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Davide** era di gradevole aspetto e molto scioglievole, grazie alle farine **Tipo 0**, **Tipo 1** e **Tipo 2**, nel quale quindi ben il 30% era molto a pietra, ma anche alla maturazione di **48 ore**. Nella piacevolezza del prodotto ha inciso anche il forno, impostato ad una temperatura abbastanza bassa di 320 gradi, ciò ha consentito una bella croccantezza dovuta alla perfetta asciugatura del prodotto. Passando alla farcitura, la passata di pomodoro già pronta viene integrata con del pelato poi macinato, entrambi di gran marca, e condita solo con sale, mentre invece la mozzarella del video è un prodotto locale, ma mentre scrivevo questo articolo è stata sostituita con un'ottima marchigiana, anch'essa di gran marca. Ho però detto che **Rosso Corallo** è una pizzeria di mare, ma non solo per la sua vicinanza alla costa, infatti nel menu il mare nelle pizze non manca. La prima che abbiamo assaggiato è stata la **Rosso Corallo**, farcita con passata di pomodoro, mozzarella, burrata, rucola, salmone affumicato, crosta di grana e pepe rosa. Qui è il salmone che sin da subito mi è sembrato diverso, infatti era un prodotto ricavato dal fresco e successivamente affumicato artigianalmente a **Sferracavallo**. Tuttavia il pezzo forte del menu, in cui si esprime bene la borgata marinara, è sicuramente la **Pizza Sushi**. **Davide Favaloro** l'ha realizzata preparando tre rotolini di impasto che ha poi farcito con salsa guacamole e mozzarella, terminando in uscita con una copertura di salmone, formaggio fresco e gamberone più l'immancabile rucola di sfondo, un vero tuffo nelle aromaticità marine che vale la pena di provare. Tutti i dettagli le troverete nel video che segue.

{youtube}h85GE9sQoCg{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti di **Rosso Corallo** sono quelli tipici della trattoria, senza fronzoli e ben tenuti, ma la parte del leone la fanno sicuramente le pizze, in particolare l'impasto. Con circa 50 proposte il menu è più che sufficiente, i prezzi arrivano al massimo ai 15 euro, con l'eccezione della **Pizza Sushi** che viene venduta a 18, ma se consideriamo le materie prime impiegate, tutto torna. Quindi un menu con prezzi abbastanza contenuti, infatti il mio conto con la margherita è stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

Pizzeria Rosso Corallo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 14 Luglio 2024 08:30

1 coperto: 1,50 Euro

In due avremmo quindi speso **17 Euro**, assolutamente in linea con locale e servizio. Nota dolente sulle birre artigianali, infatti andrebbero incrementate, ma sono fiducioso sulle buone intenzioni di Davide Favoloro. In conclusione, assegno 3 "artusini" alla **Pizzeria Rosso Corallo** di **Sferracavallo**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile 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](#)