Pizzeria Sebastian

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Giugno 2023 09:36



Pizza buona Wiki o Pizz Andrea

La rubrica di recensioni "**Pizza buona si può**" mi ha imposto il titolo, ma riferendomi a **Sebastian** bisognerebbe anche aggiungere: **Lobster, pizza e burger**, perchè l'offerta è molto variegata, insomma, qui non si tratta di sola pizza. Il locale nasce dalle ceneri della vecchia **Sirenetta** di **Mondello**, borgata balneare in cui esso è situato, ed è recentemente rinato grazie ad **Antonio Romano** che vi ha impiantato un'offerta ristorativa completa di pasticceria, bar, ristorante, arena, discoteca ed ovviamente pizzeria-burgeria. La scelta del pizzaiolo è caduta su **Mirko Chinzi**, il classico self-made man che oggi vanta un'attività da tecnico per un noto mulino italiano. Appassionato di pizza napoletana, **Mirko** mi ha anche fatto assaggiare la sua... "ruota di carro", non perdetevi il video qui di seguito allegato.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita di **Mirko Chinzi** è una "classicissima" contemporanea con impasto indiretto, un blend con abbondante biga di tipo 0 e rinfresco 00 maturato in tutto circa 48 ore, infatti essa si è rivelata essere un prodotto particolarmente scioglievole e soprattutto correttamente dosato di sale. L'eccellente pelato macinato a mano e l'ottima mozzarella molisana hanno completato il quadro, ma per me la vera novità è stata la "**ruota di carro**", la pizza della tradizione napoletana poco usuale alle nostre latitudini in questo caso eseguita con lo stesso impasto della contemporanea, ma allargata in modo completamente diverso senza il solito bordo "siliconato". De gustibus, tuttavia ognuno può scegliere la propria preferita. Infine, il forno è del tipo elettrico ed è impostato a 400-410 gradi per tutti gli impasti.

{youtube}68de8RBco6M{/youtube}

Conclusioni



Il locale in stile moderno è accogliente e luminoso, ma il plus è sicuramente costituito dalla disponibilità dell'offerta praticamente quasi a qualsiasi ora del giorno e della notte, tranne che per una breve pausa pomeridiana, soprattutto grazie ai sei pizzaioli che si alternano ai due forni, questo si traduce in pizza anche a pranzo! Il menu conta circa **40 pizze** ed è comprensivo di varianti a ruota di carro e di senza glutine, i prezzi sono allineati con la natura del locale e del prodotto offerto, infatti la margherita costa **7 Euro** e la più cara arriva a **25**, infatti questo è stato il mio conto:

1 margherita: 7,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 3,00 Euro
1 coperto: 2,50 Euro

Quindi se fossimo stati in due avrei pagato **22 Euro**, più che accettabile considerando anche che **Mondello** è comunque una località turistica. Poche le birre artigianali siciliane, ma comunque presenti in quattro etichette, mentre i grani antichi sono assenti, in quanto sostituiti dalle farine con fibra aggiunta del **Molino Denti**, unico fornitore del locale. Pertanto, avendo valutato i parametri previsti dalla rubrica, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Sebastian**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola 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