Pizzeria Vino e Pomodoro

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 18 Settembre 2020 11:15



Pizza buona WEB
o APP ANDROID

La **Pizzeria Vino e Pomodoro** di **Palermo** è nata ben 11 anni fa dalla volontà di **Sergio Sbeglia** di diffondere la cucina siciliana preparata con occhio attento alle materie prime e alle eventuali rivisitazioni, ovviamente la pizza ha seguito la stessa strada arrivando a circa 3 anni fa, quando il nostro patron ha scoperto la maturazione dell'impasto e da allora, pizza ad alta digeribilità è stato! Da circa un anno **Sergio** si è affidato al pizzaiolo **Davide Valenti**, allievo di **Daniele Vaccarella**, e i risultati si vedono, infatti **Davide** ha particolarmente personalizzato l'offerta di **Vino e Pomodoro** e così lo scorso **8 Settembre 2020**, mi sono recato in pieno centro di **Palermo** per la consueta video recensione.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



Come già detto, le pizze di **Davide** sono particolarmente personalizzate, il classico che ho assaggiato era stato preparato con una Tipo 1 e aggiunta di rimacino siciliano, quindi nulla di nuovo se non nella qualità delle farina e nel sapiente mix, ma in questo caso era la passata che spiccava in modo eclatante e non solo per l'abbondante quantità impiegata. Essa era stata preparata con un prodotto in bottiglia dell'**Azienda Agricola Cira Barbaccia** di **Marineo** (PA), poi condito con olio, sale, un pizzico di zucchero e tanto tanto basilico che l'ha resa molto coinvolgente al naso ed al palato, in sostanza non si riesce a fermarsi di mangiare una pizza condita con essa, gli amanti del pomodoro come me ne possono solo essere felici! Altra grande sorpresa è stato l'unico altro impasto offerto costituito da una base di una farina mix di 8 cereali, opportunamente tagliato e con l'aggiunta di... ben altri 8 semi interi, una sorta di pralinatura che lo ha reso ancora più croccante e piacevole, assolutamente originale e da provare. Tutti gli altri dettagli e considerazioni li troverete nel video seguente.

{youtube}AdQMqQR3mP4{/youtube}

Conclusioni



Gli ambienti di **Vino e Pomodoro** sono spaziosi e arricchiti dagli spazi esterni situati in **Via Principe di Belmonte**, il salotto di **Palermo**, una delle prime strade pedonalizzate e valorizzate dalla presenza di diversi prestigiosi esercizi commerciali che in essa si affacciano. Il menu delle pizze è stato però purtroppo falcidiato dall'emergenza Covid-19, esso è stato ridotto a sole 17 pizze tra le quali la più costosa tocca i 12 Euro, anche i prezzi della margherita che ho recensito sono stati abbassati, questo è stato il mio conto:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

1 coperto: 2,00 Euro

quindi in due avremmo speso 16 Euro, quindi considerando ciò che ho scritto in precedenza è facilmente intuibile che una pizza come quella recensita ha al momento un costo particolarmente vantaggioso. Buone notizie sul fronte delle birre artigianali, infatti **Sergio Sbeglia** mi ha mostrato una carta delle birre di un birrificio siciliano con diverse etichette che però sono in fase di riordino, mentre invece c'è una grande scelta di vini che insieme all'eccellente passata di pomodoro della pizza conferma in pieno il nome del locale! Pertanto, avendo valutato i parametri previsti dalla recensione, assegno **4 "artusini"** alla **Pizzeria Vino e Pomodoro** di **Sergio Sbeglia**.

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