

Pizzeria Virga's Pub

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 19 Febbraio 2024 09:11



[Pizzeria Virga's Pub](#) 0 [Pizzeria Virga's Pub](#)

Due fratelli, **Michele e Mirko Virga di Piana degli Albanesi**, enclave albanese a due passi da **Palermo**, circa due anni e mezzo fa hanno deciso di ristrutturare una vecchia osteria del loro paese e trasformarla in pub, hamburgeria e... pizzeria, ma scegliendo materie prime eccellenti, spesso a km zero, preparazioni di salse e condimenti realizzate in proprio e impasti particolarmente interessanti dal punto di vista nutrizionale, insomma, hanno voluto offrire il meglio ai propri clienti. **Mirko** segue il pub e **Michele** invece la pizzeria e quindi la scelta del primo pizzaiolo è sin da subito caduta su **Peppe Greco**, loro concittadino e ormai veterano della pizza buona che sono infatti andato a visitare lo scorso **7 Febbraio 2024**.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Oggi nelle pizzeria di **Palermo** e provincia la farina doppio zero è quasi scomparsa, infatti si inizia con la Tipo 0, facilmente si trovano inserimenti di Tipo 1 e soprattutto impasti a base di grani antichi siciliani con farine molite a pietra, ma ciò che mi ha colpito dell'impasto di **Peppe Greco**, oltre alla rusticità di tutte le sue componenti con Tipo 1, Tipo 2 e integrale, è sicuramente l'aggiunta di un 10% di ben 11 semi diversi, che scomponendosi durante la maturazione di 72 ore e della successiva fermentazione, donano un particolare gusto e piacevolezza all'impasto, garantiscono un abbassamento dell'indice glicemico del prodotto, ma anche un'aspetto invidiabile, nonostante la difficoltà causate dal tipo di impasto particolarmente pesante. Quindi, assolutamente da vedere la mia video recensione in merito, registrata insieme a **Peppe Greco** e a **Lidia Caracausi**, qui di seguito pubblicata.

{youtube}Too13la-wwE{/youtube}



[Pizzeria Virga's Pub](#)

Gli ambienti del **Virga's Pub** sono accoglienti nella loro semplicità, moderni ma con un richiamo rustico dovuto all'uso del legno, tuttavia in estate viene sfruttata la parte esterna, approfittando della frescura di **Piana degli Albanesi**, un toccasana durante i giorni di maggiore calura estiva. Le pizze a menu sono poco più di 30 e comprendono le classiche, le speciali e le gourmet, con la più costosa che in inverno arriva a 15 Euro e 20 in estate, quest'ultima è un esempio di matrimonio tra il pub e la pizzeria in cui **Peppe Greco** ha utilizzato anche delle tecniche di cucina molecolare. Di prezzo fin troppo abbordabile invece la margherita, infatti questo è stato il mio conto:

1 margherita: 5,50 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro

1 coperto: 1,50 Euro

Pizzeria Virga's Pub

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 19 Febbraio 2024 09:11

Con questi prezzi va da se che il rapporto qualità prezzo è molto elevato, forse anche troppo, infatti in due avremmo speso solo **15,00 Euro**. Poche le birre artigianali, tutte siciliane, ma eccellenti le farciture, la stessa filosofia viene applicata anche agli hamburger e ai panini in genere, in cui spicca la carne allevata a km zero e il pane cotto al momento e preparato con lo stesso impasto della pizza! In conclusione, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Virga's Pub**, con i miei migliori complimenti per il lavoro svolto e mi riservo la possibilità di visitare di nuovo il locale con lo scopo di dedicare un video esclusivamente agli hamburger, ma nel frattempo mi chiedo, i fratelli **Virga**, hanno pensato di abbinare i loro cocktail con le pizze di **Peppe**?

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](#)