



Dello Chef **Liborio Bivona** de **La Piazzetta** mi sono sempre piaciute le cotture millimetriche, non solo nei suoi piatti gourmet oggetto delle mie recensioni, ma anche nelle preparazioni di tutti i giorni, quelle della cucina indirizzata ad un pubblico giornaliero, segno che ormai l'attenzione ai particolari è diventata una sorta di benevola modifica genetica a carico dello chef! Con questi presupposti lo scorso **27 Giugno 2021** mi sono recato a **Menfi** (AG) per un'approfondita video recensione che nonostante la lunghezza vi consiglio di guardare interamente, in essa **Liborio Bivona** racconta nei particolari diverse tecniche applicate ai suoi piatti piuttosto che i motivi che lo hanno spinto ad abbinare certi ingredienti, insomma, una recensione con un ottimo valore didattico, indispensabile compendio alla mia [vecchia visita al locale già effettuata nel 2013](#).

{youtube}8n7Cdb0OiGo{/youtube}

Come specificato nell'introduzione e nel video, questo tipo di cucina gourmet **Liborio** la riserva ad un pubblico particolarmente esigente, per cui bisognerà prenotarla appositamente eventualmente concordando con lui il menu, una possibilità che arricchisce l'offerta della ristorazione de **La Piazzetta** nonché di tutta **Menfi**. Tuttavia il ristorante offre anche delle straordinarie pizze, stavolta esclusivo appannaggio di **Lorenzo Bivona**, fratello di **Liborio**, con l'impasto classico recentemente modificato sempre più verso l'ottenimento di un indice glicemico basso, [ma questa è un'altra storia che ho già approfondito e approfondirò ulteriormente nell'apposita sezione dedicata alle pizzerie](#).

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Dicamificio La Nuova](#) di Palermo



[**ALBUM E DOWNLOAD FOTO**](#)