Rosticceria buona si può, soprattutto se è Pregiata

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 30 Ottobre 2020 11:08

Per chi non lo sapesse a **Palermo** è alquanto diffuso il paganissimo "culto" della rosticceria, simbolo dello street food salato più elaborato nella quale, grazie ad alcune sue espressioni, non di rado vengono rappresentate sfaccettature delle millenarie culture che hanno attraversato la **Sicilia** nella sua storia. Essa è indispensabile soluzione per uno spuntino o addirittura un pranzo veloce nutrizionalmente completo, ma a volte può costituire un subdolo pericolo per le nostre coronarie pertanto, anche in questo caso la qualità deve essere in primo piano, tuttavia nella preparazione della rosticceria è molto facile risparmiare in tempo ed ingredienti al fine di abbassare i prezzi, provocando però un danno alla nostra salute! E allora che fare? Rinunciare a questo piacere del palato e praticità di alimentazione? Mai! In effetti qualcuno che lavora in modo diverso c'è, soprattutto sul fronte degli ingredienti, ma è più raro trovare attenzione anche alla componente impasto della rosticceria, quando invece essa è la parte principale del goloso "pezzo". Proprio questo tipo di attenzione l'ho trovata presso "**La Pregiata Salumeria 1970**" di **Giuseppe Mannino** a **Palermo**, che ha recentemente inglobato il vicino locale "**La Pregiata Gastronomia**" riunendo in un unico luogo salumi, rosticceria e...pizza, senza dimenticare le birre artigianali disponibili anche a scaffale, infatti la cura che ho trovato nei loro impasti non poteva essere un caso, ma solo dovuta alla presenza di un appassionato professionista del settore chiamato **Alex Sampino** il quale, grazie alle sue lievitazioni da 5 ore ed alle maturazioni da 24 anche con grani antichi, aveva catturato il mio interesse già da tempo e quindi incontrarlo, lo scorso **15 Ottobre 2020**, è stato un passo che ho dovuto obbligatoriamente compiere, guardate il video qui di seguito che comprende anche una piccola parentesi con **Bruno Ribadi**, ignaro ospite d'eccezione!

{youtube}8LIYaLpvwC0{/youtube}

Come si può facilmente evincere dal video, **Alex Sampino**, con la complicità degli ingredienti di **Giuseppe Mannino**, ha portato la filosofia di qualità oggi per fortuna abbastanza comune nel campo della pizza, nelle sue creazioni di rosticceria, nobilitandola e raggiungendo traguardi di assoluta eccellenza e grande soddisfazione per il palato e la nostra salute, tutto ciò a fronte solo di pochi euro in più sui prezzi: vi garantisco che ne vale veramente la pena!

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO