

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03



"Pizza buona si può" è una rubrica che da metà **Gennaio 2013** compare sulle pagine di **CucinArtusi.it**. Il suo obiettivo è quello di promuovere le pizzerie di Palermo e provincia (in questa prima fase) che hanno adottato particolari tecniche di qualità nell'ambito della lievitazione e della preparazione.

Essa è nata da un'idea di **Peppe Sansone**, istruttore palermitano della **PIA, Pizza Italian Academy**, ed è stata prontamente da me sposata e opportunamente supportata su **CucinArtusi.it**, sito che ho ideato e gestisco dal 2009. **Peppe** ed io giriamo per locali, alla ricerca della "pizza buona", mettendo a frutto le nostre rispettive esperienze nel campo delle paste lievitate per l'uno e dell'enogastronomia per l'altro. Ovviamente il locale da visitare dovrà avere almeno dei prerequisiti minimi, come ad esempio la lunga lievitazione e la buona qualità degli ingredienti utilizzati, soprattutto la mozzarella.

Speriamo così, con le nostre visite, di innescare un processo virtuoso di miglioramento per le già buone pizzerie in elenco, ma soprattutto di spingere gli altri locali ad accostarsi alla lievitazione lunga con maturazione.

In seguito ai sopraggiunti impegni lavorativi di Peppe Sansone, causa del periodo di sospensione della rubrica risalente al Maggio scorso, le visite riprenderanno dal 15 Giugno 2013 e saranno condotte solo da me e, quando possibile, con la compagnia di un mio valido collaboratore.

La rubrica ha destato l'interesse di alcuni media locali ed a diffusione regionale, come 7Gold TV, Radio Action, Radio Schiticcchio, TeleOne con interviste varie, ed il Giornale di Sicilia con quasi una pagina intera dedicata all'impresa. ([Pagina GdS del 26-1-2013](#)) ed un [articolo sul relativo sito web](#).

Audio dell'intervista di **Maurizio Artusi e Peppe Sansone**
a **Radio Action 101.2** del 2.2.2013
durante la trasmissione Bonnie & Clyde
con **Piera Zagone e Luca Di Noto**
(durata circa 60 minuti)

{mp3}Maurizio_Artusi_e_Peppe_Sansone_a_Radio_Action_02.02.2013{/mp3}

Elenco, in ordine alfabetico, delle pizzerie che effettuano maturazione dell'impasto di almeno 48 ore già visitate.

*Pi L F V C D Ri
zz oc or al. o at va
er ali n nt a lu
ia tà o o t.*

[A](#) C Le 3 14 0
[C](#) ac gn ,4 6/
[as](#) ca a 0 20
[tel](#) m 13
[la](#) o
[na](#)

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

[A](#) M Le 3 14 08
[go](#) ar gn ,0 /2
[rà](#) sa a 0 01
la 5

[Al](#) Ali Le 3 12 0
[La](#) a gn ,0 6/
[go](#) a 0 20
[V](#) 13
[er](#)
[de](#)

[All](#) Mi Le 3 12 0 10
[a](#) sil gn ,5 8/ /2
[B](#) m a 0 20 01
[ott](#) eri 13 9
[e](#)

[A](#) C G 3 11 10 10
[nti](#) ap as ,0 /2 /2
[ch](#) iz 0 01 01
[iS](#) zi 5 6
[ap](#)
[ori](#)

[A](#) C Le 5 14 07 07
[nti](#) as gn ,0 /2 /2
[co](#) tel a 0 01 01
[B](#) bu 3 9
[ag](#) on
[lio](#) o

[A](#) Bagheri Legna 4 14,50 09/201
[nti](#)
[ca](#)
[Fo](#)
[ca](#)
[cc](#)
[eri](#)
[a](#)

[A](#) S Le 3 13 01 09
[pu](#) an gn ,0 /2 /2
[d](#) Ci a 0 01 01
[Ja](#) pir 5 5
[tu](#) ell
[m](#) o

[Ar](#) P El 4 19 02
[ch](#) al ett ,5 /2
[es](#) er r 0 01
[tra](#) m 8
[to](#) o
[G](#)
[el](#)
[a](#)

[Ar](#) P G 4 14 02
[te](#) al as ,5 /2
[e](#) er 0 01
[Tr](#) m 7

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

[ad](#) o

[izi](#)

[on](#)

[e](#)

[B](#) Ri Le 4 12 02

[utt](#) be gn ,0 /2

[ic](#) ra a 0 02

[é](#) 0

[Pi](#)

[zz](#)

[a](#)

[D](#) P Le 4 14 06 03

[on](#) al gn ,0 /2 /2

[C](#) er a 0 01 01

[ar](#) m 6 7

[m](#) o

[el](#)

[o](#)

[Fo](#) M In 3 15 10

[rn](#) on dir ,8 /2

[eri](#) re . 0 01

[a](#) al 6

[M](#) e

[es](#)

[si](#)

[na](#)

[Fr](#) S. Le 3 12 09

[ee](#) Gi gn ,5 /2

[do](#) us a 0 01

[m](#) .J 6

[P](#) at

[ub](#) o

[G](#) P Le 4 14 0

[ab](#) al gn ,4 3/

[ib](#) er a 0 20

[bo](#) m 13

[o](#)

[Gi](#) Palerm
o Gas 4 18,50 10/201
9

[a](#)

[m](#)

[be](#)

[rto](#)

[ne](#)

[ne](#)

[K](#) Pi Le 4 13 0 01

[ali](#) an gn ,0 8/ /2

[ni](#) a a 0 20 01

[kt](#) Al 13 5

[a](#) ba

[ne](#)

[si](#)

[LT](#) P Le 4 16 0

[re](#) al gn ,0 2/

[po](#) er a 0 20

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

[rc](#) m 13
[ell](#) o
[ini](#)

[Il](#) P Le 4 17 0
[B](#) al gn ,0 6/
[ar](#) er a 0 20
[o](#) m 13
o

[Il](#) M Le 4 14 1 01
[Gi](#) on gn ,0 1/ /2
[ar](#) re a 0 20 01
[di](#) al 13 6
[no](#) e

[Ar](#)
[an](#)
[ci](#)

[Il](#) P Le 4 13 06 09
[Gi](#) al gn ,0 /2 /2
[ar](#) er a 0 01 01
[di](#) m 6 6
[no](#) o

[D](#)
[eli](#)
[zi](#)
[e](#)

[Il](#) Mi Le 3 12 06
[R](#) sil gn ,0 /2
[us](#) m a 0 01
[tic](#) eri 5

[ott](#)
[o](#)

[Il](#) C G 3 13 05
[To](#) ap as ,0 /2
[rr](#) o 0 01
[en](#) d 4

[te](#) Or
la
nd
o

[L'](#) P El 4 12 1 09
[Ar](#) al ett ,5 0/ /2
[te](#) er r. 0 20 01
[Bi](#) m 13 5
[an](#) o

[ca](#)

[La](#) P Le 5 16 0 02
[Br](#) al gn ,0 1/ /2
[ac](#) er a 0 20 01
[ier](#) m 13 9
[a](#) o

[La](#) M Gas ⁴ 17,50 ^{12/201} ⁹
[M](#) on
[ac](#) re

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

[in](#) al
[a](#) e
[La](#) Pi Le 3 13 06 09
[M](#) an gn ,0 /2 /2
[on](#) a a 0 01 01
[ta](#) Al 6 6
[gn](#) ba
[ol](#) ne
[a](#) si
[La](#) M Le 3 13 09 07
[Pi](#) en gn ,5 /2 /2
[az](#) fi a 0 01 01
[ze](#) 5 7
[tta](#)
[La](#) P El ⁴ 19 05
[Tr](#) al ett ,0 /2
[a](#) er r. 0 01
[m](#) m 9
[on](#) o
[tin](#)
[a](#)
[M](#) Palerm
o Eiettr. 3 18 09
[as](#) ,5 /2
[tu](#) 0 01
[ni](#) 9
[co](#)
[la](#)
[Mi](#) P G 4 14 0 1
[str](#) al as ,0 1/ 2/
[al](#) er 0 20 20
m 13 15
o
[M](#) P El 4 15 0
[ud](#) al ett ,5 4/
[ù](#) er r. 0 20
m 13
o
[P](#) P El 4 22 0
[er](#) al ett ,0 3/
[ci](#) er r. 0 20
[as](#) m 13
[ac](#) o
[ch](#)
[i](#)
[Pi](#) S.Giul.
Jato Legna 3 14,00 10/201
9
[zz](#)
['A](#)
[rt](#)
[P](#) P G ⁴ 18,50 10/201
9
[ol](#) al as
[do](#) er
[2](#) m
o

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

[P](#) C Le 3 10 0
[uc](#) ap gn ,5 2/
[ci](#) ac a 0 20
[o](#) i 13

[Ri](#) P El 4 15 07
[va](#) oz ett ,5 /2
[-B](#) za r. 0 01
[ag](#) llo 9

[lie](#)
[ri](#)

[R](#) C G 4 16 0
[os](#) ap as ,0 2/
[so](#) ac 0 20
[Pi](#) i 13

[zz](#)
[a](#)

[S](#) Li G 4 16 12
[ar](#) ca as ,5 /2
[da](#) ta 0 01
[S](#) 5

[al](#)
[at](#)
[a](#)

[Th](#) R Le 4 16 01
[at'](#) aff gn ,5 /2
[s](#) ad a 0 02
[A](#) ali 0

[m](#)
[or](#)
[e](#)

[V](#) P Le 4 18 0 05
[ec](#) al gn ,0 1/ /2
[ch](#) er a 0 20 01
[io](#) m 13 5
[C](#) o

[ort](#)
[ile](#)

[V](#) B Le 3 13 08
[el](#) ol gn ,5 /2
[ve](#) og a 0 01
[t](#) ne 7
tta

[Vil](#) Palerm
o Legna 4 12,00 02/202
o

[la](#)
[P](#)
[en](#)
[sa](#)
[be](#)
[ne](#)

[Vil](#) P El 4 18 0
[la](#) al ett ,0 9/
[Es](#) er r. 0 20
[pe](#) m 13

Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

ria o
Z' S. Le 3 14 0 09
Ali Gi gn ,0 1/ /2
a us a 0 20 01
.J 15 5
at
o

(La colonna "Conto" è calcolata per due persone, sommando il prezzo di 2 pizze margherita + 2 coperti + 1 minerale grande)


[App-Pizza per smartphone Android](#)

[Mappa dei locali](#)

La rubrica si è chiusa il 13/11/2013 ma è comunque aperta ad eventuali nuove candidature, pertanto, il pizzaiolo e/o il titolare che ritenessero di rispettare le caratteristiche richieste dalla rubrica può inviare una segnalazione a pizzabuona@cucinartusi.it indicando il nome della pizzeria, l'indirizzo e l'eventuale recapito telefonico [o meglio ancora compilando l'apposito modulo](#). Tutte le pizzerie segnalate dovranno effettuare lievitazione con maturazione di almeno 48 ore o inferiore in caso di farine molite a pietra, in caso contrario la segnalazione verrà ignorata, costituisce titolo preferenziale l'eventuale corso seguito dal pizzaiolo. L'inserimento nella rubrica non prevede nessun costo per la pizzeria, se non quello riguardante il conto della visita di valutazione. [Qui è possibile leggere un esauriente articolo sulla maturazione dell'impasto e sui grani duri antichi siciliani](#).

Le valutazioni seguiranno i criteri generali utilizzati dal sito per tutte le tipologie di locali: dopo un'attenta raccolta dei dati, verrà calcolato un punteggio in trentesimi, considerando diversi parametri come il servizio, l'ambiente ed altri. L'offerta di birre artigianali e di impasti diversi, con l'impiego di grani duri siciliani moliti a pietra, aumenteranno il pregio del locale. Il punteggio in trentesimi verrà poi semplificato in "artusini" da 1 a 5 dove:

1=scadente
2=migliorabile
3=buono
4=ottimo
5=eccellente

Nel caso di locali che forniscano anche il servizio di ristorante, la valutazione si deve intendere **SEMPRE** esclusivamente riguardate la parte relativa alla pizzeria ed alle parti comuni dell'ambiente, mai ci potrà essere comunanza di punteggio con il ristorante, che in questa rubrica non verrà preso in considerazione. Non è infatti infrequente il caso di pizze eccellenti (4 artusini) e ristorante migliorabile (2 artusini), quando non pessimo. Il ristorante e cosa ben diversa dalla pizzeria e viceversa.

Infine, per chi volesse cimentarsi nella realizzazione della pizza con maturazione dell'impasto a casa propria, [qui è possibile trovare una ricetta](#) studiata appositamente e adattata ai forni casalinghi, che purtroppo raggiungono al massimo temperature di 250 gradi, insufficienti per poter cuocere le ricette adottate nelle pizzerie in cui vengono impostati a circa 350 o più, a legna, a gas o elettrico che sia.



Pizza buona si può

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 19:03

Dal **5 Luglio 2016**, dedicate allo Chef celiaco **Marcello Ferrarini**, ho iniziato le recensioni delle pizze senza glutine affidandole all'esperienza di altre due valenti celiache: **Stefania Oliveri** e **Ivana Failla**. Nella presentazione di "[Pizza buona S.G. si può](#)" troverete i dettagli della nuove recensioni completati dall'articolo "[Celiachia e alimentazione](#)" scritto da **Ivana**.

Grazie per la collaborazione e... che la pizza buona sia con voi!

[Elenco di tutti gli articoli di CucinArtusi.it sulla Pizza](#)

[Eventi Abbirriamo la Pizza buona](#)

Rassegna stampa

[Articolo su sito web GdS dell' 11/10/2014](#)

[Giornale di Sicilia - Pagina enogastronomia dell' 11/10/2014 in difesa della pizza siciliana](#)

[Giornale di Sicilia - Dalla scelta del locale all'impasto, arriva l'App-Pizza](#)

[OroGastronomico - Come riconoscere una buona pizza](#)