Pizza buona si può WEB o APP ANDROID

E' a **Ribera**, in provincia di **Agrigento**, che ho recentemente trovato un'ottima pizza preparatami da **Vincenzo Butticè**, ma per raccontarvi la sua storia dovrò partire dal papà **Domenico**, ideatore e conduttore per 30 anni della **Pizzeria del Buongustaio** sempre nello stesso paese. E' però stato **Vincenzo** che ha dato un'immagine e un nome diversi all'impresa di famiglia avendone preso le redini solo due anni fa, era necessaria quindi una mia recensione così, lo scorso **28 Febbraio 2020,** ho visitato il suo terzo locale, aperto da meno di sei mesi e chiamato **Butticè Pizza**, situato sul corso principale di **Ribera**.

*Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)*

La pizza di **Vincenzo** è in una sola parola... temporanea, infatti questo aspetto con un bordo solo parzialmente sviluppato è stato adottato per compiacere i clienti, in attesa di cambiarlo progressivamente e adottarne un'altro di maggiore consistenza, un bel cornicione ben equilibrato come piace a me, sarà questa la vera pizza di **Butticè**. Eccellente l'impasto standard, in gran parte costituito da farine molite a pietra e quindi a basso indice glicemico, il tutto completato da maturazioni e lievitazioni lunghe al fine di ottenere un prodotto ad altissima digeribilità e particolarmente piacevole, grazie anche agli ottimi ingredienti delle farciture. Oltre ai diversi impasti con largo impiego di grani moliti a pietra, c'è anche in preparazione un senza glutine che verrà cotto un un forno a gas ad esso dedicato, tra l'altro già presente nel locale. Questo e tanto altro lo potete ascoltare nella video recensione in cui **Vincenzo Butticè** mi ha gentilmente raccontato e nella quale ho anche approfittato del suo collaboratore **Antonino Palminteri**, in modo alquanto inconsueto per una pizzeria!

{youtube}sqWEcQlqrJg{/youtube}

*Conclusioni*

L'ambiente di **Butticè Pizza** è sobrio e moderno, ciò aumenta il livello dell'accoglienza, il menu è altrettanto "confortevole" in quanto chiaro e abbastanza completo poichè composto da più di 30 pizze di cui ben 6 gourmet e 1 dessert, in cui la più costosa che arriva fino ai 16 Euro. Il prezzo della margherita, come già detto nella video recensione, è assolutamente sotto stimato, a causa dell'impasto in cui sono state impiegate farine di particolare pregio, organolettico e nutrizionale, infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 0 Euro

Quindi, per due persone avrei pagato **12 Euro**, però con la nota dolente delle birre artigianali totalmente assenti, nonostante **Vincenzo** abbia acquistato la mia "Guida alle birre artigianali di Sicilia" addirittura un anno fa, sono comunque fiducioso sulla loro veloce introduzione in questo suo nuovo locale. Pertanto assegno **4 "artusini"** a **Butticè Pizza** di **Ribera** per gli ottimi impasti e il lavoro sulla qualità che ha intrapreso.

*Che ci bevi sulla pizza? Sicuramente una buona birra artigianale siciliana, conoscila meglio grazie alla prima e unica "Guida alle birre artigianali di Sicilia".*

ALBUM E DOWNLOAD FOTO