

Le nuove pizze di Antica Focacceria Bagheria

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 02 Agosto 2021 10:34



Quando la cultura incontra la pizza, ecco che nasce un avvincente tour tra **Villa Palagonia** e l'**Antica Focacceria 1856** ed allora si è sicuri di essere a **Bagheria (PA)**. L'occasione è nata dalla necessità di far conoscere il nuovo menu delle pizze di cui ben 12 portano il nome di ville bagheresi, un vero e proprio omaggio ai beni culturali di questa cittadina alle porte di **Palermo**. Ovviamente dopo la visita a **Villa Palagonia** ci si è spostati presso l'**Antica Focacceria** di **Francesco Carollo**, detto **Cico**, e **Peppe Urso** presso la quale ho assaggiato le nuove pizze nate dopo il cambio del pizzaiolo, infatti **Salvo Meola**, [da me in passato recensito e dopo una lunga collaborazione con il locale](#), ha lasciato il posto a **Gianluca Urso**, fratello di **Peppe**, consolidando la gestione completamente familiare della pizzeria. Gianluca è stato inserito nell'organico dell'Antica Focacceria da più di 15 anni ricoprendo varie mansioni. Anche l'impasto è cambiato, adesso è infatti preparato con farine Tipo 1 e un blend di due diverse Tipo 0, sempre con maturazioni di circa 48 ore, rimane però vivo l'obiettivo di fornire un prodotto farcito con ingredienti siciliani, a volte di eccellenza, su un impasto che strizza più di un occhio a Napoli! Su tutto regna sempre la focaccia bagherese! Qui di seguito il video con le esclusive immagini di Villa Palagonia e la presentazione del nuovo menu 2021 con, per la prima volta, i miei personalissimi commenti.

{youtube}CcQzBg97vNI{/youtube}

Recensione del 2019: <https://cucinartusi.it/Articoli-su-aziende-e-prodotti/pizzeria-antica-focacceria.html>

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



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)