Pizza buona WEB o APP ANDROID

E' sempre un piacere incontrare e quindi recensire un locale il cui gestore ha avuto un'idea ben precisa che ha poi anche saputo realizzare bene creando un proprio progetto, posso garantire che i clienti apprezzano e premiano ciò, amano l'identità, i brand ben definiti e l'originalità del food, non a caso anche io promuovo tutto ciò da diversi anni. Alla **Pizzeria Allegracòri** ho riscontrato tutto questo tra l'altro condito anche con tanta qualità e attenzione, questo è stato il motivo che mi ha spinto, lo scorso **26 Gennaio 2022**, a visitare **Allegracòri** ad **Alcamo** (TP), aiutato anche dal buon rapporto ed apprezzamento che **Gaspare Valenti**, titolare e ideatore del progetto, ha sempre avuto nei confronti dell'attività che ormai svolgo da tanti anni, soprattutto nel campo delle pizzerie. **Gaspare** è oggi un imprenditore della ristorazione puro, lo fa di mestiere da diversi anni e **Allegracòri** è il secondo suo locale, dopo quello che lo ha preceduto nella vicina **Castellammare del Golfo**, tuttavia stavolta credo che abbia fatto le cose veramente bene, la sua offerta di pizza napoletana "contemporanea" è stata affrontata in tutte le sue parti con serietà e attenzione: il pizzaiolo **Riccardo Ianniello** è di origini campane, l'unico impasto offerto è stato studiato per avere un più basso indice glicemico, gli ingredienti delle farciture sono stati selezionati tra i migliori disponibili, insomma, da **Allegracòri** ho assaggiato e quindi aggiunto un'ottimo locale alla mia rubrica Pizza buona si può e grazie a **Gaspare Valenti** e a tutti coloro che hanno scelto la sua stessa strada, posso ulteriormente affermare e dimostrare che la pizza a Palermo e in Sicilia, da quando ho iniziato a parlare di maturazione dell'impasto e di aspetto napoletano su questo sito web **CucinArtusi.it**, esattamente otto anni fa, è profondamente cambiata migliorando in tutti suoi aspetti: quello salutistico e quello della qualità degli ingredienti. Tutti i dettagli li troverete nella ormai consueta video recensione pubblicata qui di seguito.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza di **Allegracòri,** come si evince dalla foto, ricorda immancabilmente la napoletana, ma con un cornicione leggermente più garbato, meno esplosivo, meno esasperato nonostante l'alta idratazione, tuttavia abbastanza caratterizzante e invogliante al morso. A menu, il nome della margherita **Allegracòri**, come tradizione campana vuole, è Pizza Regina e la sua contemporaneità si realizza, oltre che con l'aspetto meno marcato, anche nell'adozione di una particolare farina chiamata "Intera", una Tipo 0 del **Molino Varvello** che vanta molti pregi rispetto alla doppio zero, standard della STG, che tuttavia mi ha destato alcune perplessità, nonostante il brevetto del molino che la produce, proprio questi particolari me li sono fatti raccontare, tra un prefermento e un San Marzano DOP, da **Riccardo Ianniello**, pizzaiolo "casertano" verace che mi ha gentilmente affiancato durante la registrazione della recensione pubblicata qui di seguito.

{youtube}pCJAGGekRDY{/youtube}

Conclusioni

Anche la realizzazione del progetto di **Gaspare Valenti** riguardante l'ambiente mi è piaciuto molto, esso è stato inserito in una struttura antica costituita da vecchi magazzini risalenti a fine '800, completamente ristrutturati con i muri in tufo a vista, ma con luci e arredamento pratico e moderno, i miei strumenti per le riprese video ringraziano per l'ampia e diffusa luminosità della sala, insomma, ti si rallegra il cuore con le pizze e con... l'ambiente! Il menu offre "solo" 25 varianti tra le quali la più costosa arriva a 14 Euro, ma ho capito e anche verificato che esse sono state tutte studiate nei minimi particolari, come ad esempio la "**Peralta**", un vero terreno minato di abbinamenti, scelta proprio per mettere alla prova il locale e che invece ha brillantemente raggiunto e superato l'equilibrio sperato, risultato eccellente, bravissimi. Il mio conto è stato pertanto il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Quindi per due persone avrei speso **18,50 Euro**, un prezzo più che onesto considerando la qualità degli ingredienti, come d'altronde lo stesso si può riscontrare per il resto delle pizze a menu. Insomma, una pizzeria pura che, anche se aperta solo 40 giorni prima della mia visita, ha sin da subito dimostrato di percorrere quello che secondo me è un ottimo binario, come la pensano anche i numerosi clienti che la stanno premiando, ovviamente ci sono alcuni aspetti che dovranno essere ancora affrontati, ad esempio il fronte birra artigianale comprende solo 4 etichette non siciliane, ma ho riscontrato interesse su questo argomento e comunque quelle presenti sarebbero poche per un locale di questa categoria. Pertanto, avendo considerato tutti i parametri di valutazione assegno ben "**4 artusini**" alla **Pizzeria Allegracòri** di **Alcamo**, con i miei complimenti per il lavoro svolto già oggi a così pochi giorni dall'apertura, con la promessa di rivalutazione tra qualche mese, ad offerta ormai consolidata.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica "Guida alle birre artigianali di Sicilia": una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO