Pizzeria Borrelli

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Ottobre 2020 18:04

Pizza buona WEB
o APP ANDROID

Nel panorama delle pizze a **Palermo** a volte è difficile trovare qualcosa di veramente diverso, infatti i filoni affermanti sono più o meno tre: il siciliano, il napoletano verace e una sorta di via di mezzo tra questi due, per cui recensire un prodotto che non si può categorizzare in queste tre tipologie è stato per me particolarmente interessante, se poi è stato preparato da un pizzaiolo che proviene da una vera e propria dinastia napoletana originata nel 1902 e trasferitasi a **Palermo** nel dopoguerra, lo è ancora di più. Così lo scorso **6 Ottobre 2020** mi sono recato alla **Pizzeria Borrelli** nella quale ho incontrato **Tony Borrelli**, ideatore e pizzaiolo del locale, ma anche fratello di **Fabrizio** de L'Arte Bianca**.** Il nostro **Tony**, come capita spesso nella famiglia **Borrelli**, ha iniziato in pizzeria giovanissimo a soli 12 anni, poi è stato un crescendo, culminato con l'occupazione presso la pizzeria del già citato fratello ed infine con un locale tutto suo che conduce da poco più di due anni. C'è da dire però che un altra caratteristica dei **Borrelli** è prediligere l'asporto, sistema di vendita della pizza che non rende onore ai migliori prodotti e quindi anche ai loro, quindi anche **Tony** a iniziato la gestione del suo locale incentrandolo proprio su questo tipo di offerta, la sala è stata infatti aggiunta solo una settimana prima della mia visita, per me comunque condizione indispensabile per procedere alla recensione, in quanto è notorio che la rubrica Pizza buona si può non può promuovere il consumo di una pizza trasportata a casa, per i motivi esposti nell'articolo qui di seguito e dettagliati nel video più avanti allegato.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Tony Borrelli** si presenta come una pizza siciliana dal bordo ben delineato senza essere troppo invadente, a dispetto delle origini napoletane del pizzaiolo, ma in questo caso la particolarità sta nell'impasto, altra caratteristica di famiglia è infatti quella di utilizzare la farina di soia, la quale unita ad una doppio zero proteica e ad una spruzzata di miscela per pane nero e con l'aggiunta di lievito madre senza l'uso di starter, ha dato vita ad un impasto molto soffice e croccante, ma proprio qui sta la differenza, perchè nonostante **Tony** mi abbia assicurato che l'inserimento di questa particolare farina dia al prodotto finito una particolare croccantezza, durante le riprese video che troverete qui di seguito non l'ho riscontrata in particolar modo perchè ho sofferto il raffreddamento della mia margherita a causa di un'attesa più lunga del solito. Infatti nel video ho riscontrato elasticità e scarsa croccantezza, mentre invece nella seconda margherita, rifatta alla fine della recensione dopo la registrazione, impiegata per le foto, quindi consumata immediatamente senza attese, il prodotto è risultato essere completamente diverso, più profumato, più croccante, più arioso, insomma, trasportare quella pizza a casa in un cartone è criminale e l'ho provato sulla mia pelle, perchè il prodotto che ci arriverà sarà completamente diverso dall'idea di colui che lo ha ideato e preparato. Fatta questa doverosa premessa, la pizza di **Tony** è risultato essere un prodotto eccellente anche dal punto di vista degli ingredienti, per questi vi rimando nel video, infine, l'uso di una farina seppur doppio zero, ma non troppo "forte", ed il taglio con le altre farine, gli ha consentito delle maturazioni più brevi e comprese tra 24 e 48 ore, infatti la mia margherita ne aveva subite 36, tempi ottimali per quel tipo di blend di farine, nonchè un indice glicemico accettabile. Infine c'è da citare l'ottimo **7 cereali**, non tagliato con altre farine come di solito viene fatto, ma anche il **Tumminia** al 50%, il **Kamut** in purezza, ovviamente la **S.T.G. napoletana** e ciliegina sulla torta, altra caratteristica dei **Borrelli**, un impasto senza glutine, grande occhio di riguardo per i celiaci, grazie ai corsi svolti e con la certificazione **AIC** in arrivo e soprattutto con un laboratorio ad essi dedicati completo di forno a gas per le pizze.

{youtube}1cR_p0jFePI{/youtube}

Conclusioni

Gli ambienti della **Pizzeria Borrelli** sono in corso di arredamento, luminosissimi come piace a me, attualmente affidati a **Marianna Assisi**, moglie di **Tony**, una grande sorpresa invece lo ha riservato il menu nel quale si contano ben 72 pizze! Le quelli con le varianti di impasto garantiscono al cliente tantissime combinazioni e abbinamenti. Per quanto riguarda i prezzi, si parte dai 5 Euro della margherita per arrivare fino ai 10, prezzi evidentemente troppo bassi se rapportate agli ingredienti che **Tony** impiega nelle farciture. Il mio conto è stato infatti il seguente:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 1,50 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Quindi in due avremmo speso solo **13,50 Euro**, assolutamente troppo conveniente per il prodotto consumato. Nota dolentissima sul fronte delle birre artigianali in quanto completamente assenti, ma come già detto il locale ha aperto da poco e la sala addirittura da circa una settimana, per cui **Tony Borrelli** sa che deve migliorare la sua offerta, compito ancora più facile dopo la mia recensione in quanto in occasione della stessa egli è entrato in possesso della mia Guida alle birre artigianali di Sicilia, per cui essendoci già una buona capacità imprenditoriale, mi aspetto che unita alla professionalità nel campo della lievitazione dia dei bei frutti alla **Pizzeria Borrelli** e ai suoi clienti, Pertanto, a scopo di sprone, assegno **3 "artusini"**, con riserva di rivalutazione e quindi incremento degli stessi.

Le magliette di Maurizio Artusi sono 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