

Pizzeria Le Case del Priore

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 18 Febbraio 2023 05:54



[Pizza buona WEB](#) o [Le Case del Priore](#)

Lo scorso **9 Febbraio 2023** ho visitato la **Pizzeria Le Case del Priore** trovando quasi tutta una famiglia impegnata nella ristorazione, cosa che non capita tutti i giorni, vite spese a lavorare quando tutti gli altri si divertono, una vera missione di servizio, soprattutto di papà **Salvo Balsano**, chef e gestore di ristoranti di lungo corso, che insieme al figlio **Danilo**, oggi cuoco del locale, manda avanti l'attività **Le Case del Priore**, struttura completa di ristorante, pizzeria e casa vacanze. Anche il responsabile della pizzeria è un... parente, infatti **Gabriele D'Antoni** ha sposato una delle figlie di **Salvo Balsano** ed è approdato alla pizzeria dopo aver seguito un corso presso la **Scuola Pizzaioli Professional di Palermo** e oggi ha definitivamente lasciato la sua vecchia professione, almeno nel locale della famiglia **Balsano** in cui milita da circa 3 anni.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



La margherita del... "prière", l'ho definita quasi originale ai giorni nostri poichè ormai questo impasto così croccante e con la sua formulazione, a base di 00 con un 20% di rimacino, è praticamente quasi scomparso a favore di pizze cosiddette contemporanee e napoletane varie, più o meno portatrici sane di "canotto", insomma pizze quasi... balneari! Ma sicuramente belle da guardare, tuttavia anche quella del priore ha una sua dignitosissima espressione del cornicione. Nella recensione troverete tutti i dettagli completi di crunch e ASMR vario.

{youtube}uMESoVjR8p0{/youtube}

Conclusioni



L'ambiente è rustico e senza pretese, proprio come potreste trovare in montagna. Lontani dalla calura estiva, i locali di montagna è proprio in quella stagione che conoscono il massimo afflusso di clienti, infatti **Le Case del Priore** in inverno attuano un orario ridotto, aprendo dal giovedì alla domenica. I prezzi sono particolarmente abbordabili, infatti la margherita costa 5,50 Euro e la pizza più costosa arriva a 11, con un menu da ben 44 varianti.

1 margherita: 5,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Il mio conto, per due persone, sarebbe pertanto ammontato a soli 17 Euro, altra buona notizia è la presenza di ottime birre artigianali, ma la mancanza di impasti con un più basso indice glicemico si fa sentire, tuttavia nel

Pizzeria Le Case del Priore

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 18 Febbraio 2023 05:54

periodo estivo dovrebbe essere presente un'impasto a base di Tipo 1. In conclusione, in seguito alla valutazione dei singoli parametri della rubrica [Pizza buona si può](#), assegno **3 "artusini"** alla **Pizzeria Le Case del Priore**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Biscamificio La Nuvoletta](#) di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conosciute 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](#)