

Ristoranti

Il vino e il trend in tre pizzerie di Palermo: Frida, Arcestrato di Gela e La Bufalaccia

di: Redazione

10 febbraio 2019



Pizza e vino è un binomio formidabile e poco esplorato. La fragranza e la qualità delle materie prima usate per il condimento sono motivo di gioco negli abbinamenti, forse come pochi altri piatti della cucina italiana. Perché la pizza, sia chiaro, è “Alta Cucina Italiana”: portata a tavola dopo solo due minuti di cottura, gli ingredienti – ancora integri e fragranti – trovano nel vino sinergie affascinanti.

Proprio attraverso le pizzerie intendiamo esplorare il confine tra vino, materie prime e consumo, in un approccio disinvolto e snello. Iniziamo da tre pizzerie che negli ultimi anni stanno segnando incrementi percentuali a due cifre.

Le recensioni sono raccolte in collaborazione con il magazine specializzato “Pizza & Protagonisti”.

i vini a La Bufalaccia

La Bufalaccia – Palermo

Dicevamo, poche pizzerie, hanno deciso di sondare con attenzione questa goduriosa scienza empirica. Si sa, il vino non è oggetto di facile gestione: tra accessori e cristalli, il lavoro “in velocità” è una bella gatta a pelare, senza considerare che la formazione del personale è un ulteriore ostacolo da gestire.

Tanti gettano la spugna prima ancora di iniziare, ma non Sergio Messina: “La Bufalaccia”, nelle due sedi di Via de Cosmi e Via Palagonia, ha un particolare feeling con il vino. Le scatole di legno delle preziose “bocce” sono in vista sugli scaffali. Sergio è tra l’altro riferimento della FIS – *Fondazione Italiana Sommelier* per la Sicilia Occidentale. La carta è ampia e per scegliere ci vuole tempo. Così, “Aspettando le pizze”, il primo capitolo del menù, ci si può lanciare in un essenziale piatto misto di mozzarella di bufala DOP, con variante affumicata e stracciatella, prosciutto Crudo, rucola e pomodorini; o anche in un piatto di burrata pugliese, couscous alle erbe aromatiche, pomodorini fritti e pesto di mandorle e menta. Più tradizionali, le “Fritture”: croché ripiene di provola e timballetti di pasta fritta; focaccine, panelle e croché classiche; Krapfen salate ripiene con bacon, erba cipollina, ricotta, pomodori secchi, pistacchi e basilico; le patate fresche fritte con la buccia, e anche quelle con il Chili piccante.

Sul fronte pizze ecco “Sua maestà Margherita e le sue sorelle”, un omaggio alla celebre pizza *Made in Naples*: otto le varianti, dalle campane alle miste siciliane. Le materie prime sono davvero interessanti: i pomodori italiani Gustarosso, la mozzarella fiordilatte de La Tramontina, i pomodorini di Pachino IGP, la mozzarella di bufala campana DOP di Barlotti, la Vastedda della Valle del Belice, presidio Slow Food, i capperi di Salina, anche questi presidio.

La scelta di Sergio è più flessibile che mai, oltre il vino in carta c’è una offerta “parallela”, delle etichette da lui selezionate, mai fisse; con queste soddisfa una clientela che vuole bere sempre qualcosa di nuovo.

Archestrato di Gela

A Palermo, a pochi metri dall’incrocio tra via Notarbartolo e via Libertà, aperta nel 2016, *Archestrato di Gela* è il nome di una pizzeria dedicata all’antico maestro greco-siciliano e alla raffinata arte della lievitazione. Gestita in famiglia da padre e figlio, Pierangelo ed Edoardo Chifari, dalla primavera del 2018 hanno iniziato riscuotere enormi consensi di pubblico.

Lievito madre da Archestrato di Gela

Belli gli ambienti moderni, elegantemente essenziali e confortevoli, i colori sono caldi, la luce soffusa, gli accessori coordinati. Ma l’attenzione del pubblico non arriva dalla cornice, ma dalla qualità delle pizze e dalle scelte senza compromessi. Tutto inizia con le pre-fermentazioni, il lievito madre e le maturazioni, lunghe almeno 48 ore. Il risultato? Una pizza esternamente croccante, soffice nell’impasto e di altissima digeribilità. Nel menù si notano nomi curiosi, sono dedicati alle contrade e ai quartieri di Gela. Prima, per antipasto, patate fresche fritte, arancinette ai formaggi e primosale in tempura, sfincione palermitano o bagherese. Quest’ultimo è con cipolle di Tropea stufate al vino rosso, ricotta e tuma di Castelvetrano, spolverata di Ragusano, mollica di pane fresco, origano fresco, olio evo. O ancora le *Pizzacce* fritte, delle deliziose pizzette fritte e infornate con salsa pic-pac, basilico, origano e alici di Cetara. ... Un perfetto invito al vino.

Gli abbinamenti si perfezionano sulla *Molino a vento DOP* con salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio extravergine in capsule, una pizza dai sapori “puri”; la *Giardinelli*, con i friarelli saltati in padella, salsiccia di maialino siciliano e mozzarella affumicata di bufala campana DOP e olio evo aromatizzato all’aglio; la *Rianata trapanese*, una pizza tradizionale rivisitata con pomodorino giallo datterino, pesto di prezzemolo e acciughe, tuma di Gangi, formaggio Ragusano, origano e mollica di pane fresca, olio all’aglio.

La carta dei vini presenta una discreta selezione, ci piacerebbe, però, fosse sviluppata in maniera più organica.

Frida

Raggiungere la pizzeria consiste in due piccole difficoltà, ma assolutamente piacevoli. Il locale si trova infatti in pieno centro storico di Palermo. La soluzione è lasciare la vettura nei pressi di piazza Verdi al Teatro Massimo, o all’Olivella, e percorrere via Maqueda sino alla Discesa dei Giovenchi. Frida si trova a metà lato sinistro di Piazza Sant’Onofrio (ma la ZTL è sospesa dalle 20.00 in poi).

una delle pizze di Frida

La seconda difficoltà è sedersi al tavolo: un ricco pubblico di appassionati e fedelissimi trasforma ogni avventore in un *ninja* del *posto al sole*. Le attese medie nel weekend sono stimabili in 70-90 minuti. Ma anche qui una soluzione c'è ed è smart: una "App" da installare su smartphone rende possibile prenotare un tavolo all'ora desiderata ...non certo last-second, ma con una giornata di anticipo.

Due i soci protagonisti del locale: il primo, anche maestro del forno, è Antonio Di Blasi, palermitano. A dispetto della sua giovane età, ha una esperienza ventennale sviluppata tra impasti e pizze in quel di Bologna. Poi, il desiderio di tornare e aprire in proprio una pizzeria, cosa che si avvera tra il 2010 e il 2011.

Da lì in poi un successo inarrestabile che ha fatto di Frida una delle *best-pizzerias-of-Sicily*. Il secondo è Ornella Falanga che ha il non facile compito di gestire la sala. Lo fa in modo preciso e millimetrico, grazie anche ad un perfetto controllo sui suoi collaboratori informati di tutto tramite un sistema radio/auricolare. La scelta del vino si snocciola su poche etichette, scelte tuttavia con grande cura. Tra le cantine spicca Tasca d'Almerita. Un programma di sviluppo della "cantina" è iniziato da qualche giorno. Nei prossimi mesi sarà notevolmente incrementata l'offerta.

La Bufalaccia

Via G. A. De Cosmi, 13

Palermo

Tel. 091 302657

(Chiuso il Lunedì)

www.labufalaccia.it

La Bufalaccia

Via Principe di Palagonia ,4F

Palermo

Tel. 091 6822435

(Chiuso il Martedì)

Archestrato di Gela

Via Notarbartolo 2/F – 90141 Palermo

tel. 091.6258983

Chiuso il lunedì

FB: www.facebook.com/archestratodigelapalermo

Pizzeria Frida

Piazza Sant'Onofrio, 7 – Palermo

martedì chiuso

tel. 091.5505440 – 393.3338092

www.fridapizzeria.it