

In evidenza

# Ripartire dal domicilio? Ecco le migliori pizzerie e due super forni di Sicilia

di: Francesco Pensavecchio

17 aprile 2020



Nel premettere che il cosiddetto *lockdown* continuerà sino al 3 maggio, poi si valuterà di nuovo il da farsi, abbiamo voluto sondare i “desideri” che animano il sonno dei nostri lettori. Sulla questione non ci sono molti dubbi. La maggioranza degli italiani è consapevole che la ripresa sarà graduale e rallentata dal distanziamento sociale. Tante le rinunce, secondo un recente sondaggio, tra i desideri più frequenti si trova:

- riabbracciare i propri cari;
- fare un aperitivo con gli amici;

- mangiare una pizza;
- andare al ristorante;
- fare un viaggio, prudenzialmente anche nella propria regione;

Ora, mentre per i paesi europei come Germania, Francia, Olanda, così come per la maggioranza dei Paesi Ue, è permesso ai ristoranti e ai bar la vendita di **piatti da asporto**, per l'Italia ci sono significative restrizioni. In Italia il settore della ristorazione resta chiuso. Con una eccezione: il **domicilio**. Le consegne avvengono con proprio dipendente, ovvero con corriere di azienda terza. Le piattaforme principali che effettuano tale servizio sono, ad esempio, Social Food, Glovo, Justeat, Foodys, Mylillo e Mooveat.

E dunque, cosa si deve fare per assaporare una buona pizza?

In questo quadro, **pizzerie, panifici e qualche ristorante**, stanno provando a riorganizzarsi, entro i limiti imposti dalla legge. Non è un ripartire, piuttosto un modo per resistere in attesa che l'economia riprenda un andamento normale.

Noi seguiamo con apprensione questa evoluzione e, di seguito, evidenziamo una nostra TOP10 tra gli esercizi che fanno consegna a casa e di cui abbiamo notizia. A queste 10 pizzerie, aggiungiamo due forni, uno di Palermo e uno di Messina, recentemente premiati. A seguire, una lista delle migliori pizzerie per la Sicilia, sempre attive con servizio domicilio. La lista verrà aggiornata tra qualche giorno (nuove segnalazioni a [info@wineinsicily.com](mailto:info@wineinsicily.com)).

**Ecco la nostra TOP10 Pizzerie:**  
(aggiornata al 17 aprile 2020)

#### **Pizzeria Piano B**

**Siracusa**, <https://www.facebook.com/PianoBSiracusa>

**Maestro Pizzaiolo:** Friedi Schmuck

**Servizio:** in proprio, tel. 093166851

Secondo l'opinione di pubblico ed esperti, la migliore pizzeria di Sicilia. Gli impasti sono in effetti eccellenti, le materie prime del topping da *out-standing-ovation*, gli abbinamenti pensati e tutti riusciti. Se non l'avete mai provata, non perdetevi tempo. Friedi Schmuck, patron e maestro pizzaiolo, è stato premiato da Gambero Rosso con "Tre Spicchi", il massimo riconoscimento per la guida alle migliori Pizzerie d'Italia 2020. Non solo come pizzeria: anche una sua pizza è stata premiata come la più buona d'Italia. Sul fronte vinicolo, tante le chicche per veri appassionati. Persino qualche bel Riesling!

#### **Pizzeria La Braciera**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/labracieraristorantepizzeria/>

**Maestro Pizzaiolo:** Daniele Vaccarella

**Servizio:** <https://www.socialfood.it>

È la punta di diamante delle pizzerie di Palermo e di Sicilia. Come Piano B di Siracusa, La Braciera è stata premiata da Gambero Rosso con "Tre Spicchi". Daniele Vaccarella è una autorità in materia. Tra le cose che ci hanno sorpreso di più la capacità di realizzare un imponente numero di pizze, centinaia in una stessa sera, tutte realizzate a perfetta regola d'arte. Per il servizio a domicilio è stata realizzata una linea apposita. In carta vini belle etichette delle migliori cantine siciliane.

#### **Pizzeria L'Orso**

**Messina**, <https://www.facebook.com/orsomessina>

**Maestro Pizzaiolo:** Matteo La Spada

**Servizio:** <https://www.justeat.it/restaurants-lorso-messina>

L'abbiamo messa a terzo posto, ma L'Orso di Messina è per noi un *ex aequo* con le prime due. Non c'è dettaglio che non sia ossessivamente valutato, le pizze sono ricercate e perfettamente eseguite. Attendiamo impazientemente la riapertura, anche per assaporare una pizza con vista sullo *Stretto di Messina* presso la sede estiva Blanco (pizzeria & lido). I vini non mancano, anzi, attendiamo con fiducia la riapertura per chiacchierare amabilmente con il bravo sommelier.

### **Archestrato di Gela**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/archestratodigelapalermo/>

**Maestro Pizzaiolo:** Pierangelo Chifari

**Servizio:** in proprio, tel. 0916258983, e Social Food (da giovedì 27 aprile)

Da circa un anno, Archestrato di Gela ha messo il turbo. Obiettivo? Quello di affermarsi come uno tra i migliori locali dell'Isola. Perché le pizze, in effetti, sono davvero squisite. Insomma. Non vediamo l'ora che riapra. Anche l'offerta vini è eccellente. Tra le migliori carte da pizzeria. Per onestà intellettuale dobbiamo precisare che è frutto di un confronto avvenuto nei mesi scorsi a seguito del quale sono state inserite etichette di assoluto valore.

### **Bioesseri**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/bioesseri.palermo/>

**Mastro Pizzaiolo:** Alessio Marchese

**Servizio:** in proprio, tel. 091765142 e Social Food, <https://www.socialfood.it/palermo/bioesseri>

Pizze eccellenti e non solo. Il locale è tra i più versatili della città, dalla colazione sino a sera. Qualche esempio del delivery? Arancinette al ragù di totano, Parmigiana di zucca con taleggio e nocciole, patate a spicchi, tartare di manzo, panelle, lime e sale nero, tagliata di seitan alla griglia. Tra i best-seller pizza? La Romana, con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto toscano DOP alla brace. Carta vini interessante con vini di ottimo rapporto prezzo-qualità.

### **Pizzeria Frida**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/fridapizzeria/>

**Maestro Pizzaiolo:** Antonino Di Blasi

**Servizio:** <https://www.socialfood.it/palermo/pizzeria-frida>

Dal centro storico a casa, le pizze di Nino Di Blasi sono un gioiellino di arte fornaia, tutte da provare. Prima di iniziare, antipastini misti, patatine fritte e insalate. Poi, la fantasia del maestro si celebra in varie forme, dai celebri *Vulcanotti*, ad esempio l'Etna, ai *Quadri*, ad esempio il Fuoco e Fiamme, ai  *Rettangolari Gourmet*, come la Sicilia Bedda con mozzarella fiordilatte, capperi, filetti di tonno, limone, foglie di capperi di Pantelleria. Se non dovessero bastare, ci sono sempre le sottili "Romane". Sul fronte vini, i ragazzi del servizio in sala sono veri appassionati. Ma per questo dobbiamo aspettare la riapertura. Cogliamo l'occasione per salutarli con immenso affetto. Ci mancano tanto.

### **Pizzeria Tondo**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/Tondo-pizzeria-216237371907813/>

**Mastro Pizzaiolo:** Emanuele Ficarotta

**Servizio:** in proprio, tel. 091328254, Social Food

Alfredo Borghi, Orlando Billieri e Francesco Trapani hanno recentemente raddoppiato con il nuovo locale di Via Magliocco (purtroppo per adesso chiuso), che si aggiunge alla sede – in questo momento operativa con i domicili – di Piazza Florio. L'ultima pizza che abbiamo assaggiato, quella che vi consigliamo, ci ha letteralmente lasciato senza parole: "a Sciavata", con pomodoro "RossoSiculo" di Rinascita, formaggio Ragusano, alici di Cetara, cipolla rossa di Tropea e mollica di pane fresco. Segnaliamo anche le pizze fritte, davvero ottime.

### **Pizzeria Cutilisci**

**Catania**, <https://www.facebook.com/cutilisci.catania>

**Servizio:** <https://www.foodys.it/catania/i-nostri-ristoranti/cutilisci-19>

**Mastro Pizzaiolo:** Lucky Laxman

Cutilisci è una di quelle pizzerie che vorremmo tornare a frequentare prima possibile: nel cuore di Catania, quel porticciolo, quei tavolini in piazzetta e quella veranda all'aria sono a dir poco deliziosi. Le pizze non sono da meno. Prodotti biologici, lievitazioni e maturazioni lunghe, con lievito madre, la rendono tra le più buone e digeribili di tutta la Sicilia ionica. Carta vini con qualche buon "naturale".

### **Pizzeria Squib, Pizza & More**

**Catania**, <https://www.facebook.com/squibpizzeria/>

**Mastro Pizzaiolo:** Mario Catania

**Servizio:** a partire da maggio, tel. 095.312250

Da pizzeria emergente, Squib è diventata in poco tempo un locale di riferimento per gli appassionati della pizza. Ad effettuare gli impasti è personalmente uno dei titolari, Mario Catania. Il servizio a domicilio non è ancora pronto, partirà tra due settimane circa.

### **Pizzeria Tredicisette**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/tredicisette/>

**Mastro Pizzaiolo:** Marco Mammo Zagarella

**Servizio:** Social Food <https://www.socialfood.it/palermo/tredicisette>

Il cambio di passo è avvenuto nel giugno scorso. Da allora Tredicisette è una tra le pizzerie con le variazioni di "Margherita" più ricercate e più interessanti di Sicilia. Tra queste: la Italiana, la Datterino e la Regina Margherita. Tutte da provare. Carta vini interessante. Materie prime di grande qualità. Qualche bella etichetta in carta vini, non tante, ma scelte sicure tra produttori seri e fidati.

### **Forni / Panifici**

#### **Panificio Guccione**

**Palermo**, <https://www.facebook.com/PanificioGuccione/>

**Maestro panificatore:** Ottavio Guccione

**Servizio:** in proprio, anche con POS, tel. 091 346030

L'ascesa di Ottavio Guccione è stata inarrestabile. Nel giro di qualche anno il forno di Ottavio Guccione di Via Pipitone Federico – aperto dall'alba sino alle 19.00 (in tempi normali sino alle 20.30) – ha letteralmente modificato lo scenario dell'offerta in città. Pane nero, tipo Castelvetro, pagnotte a lievitazione naturale, pizze e biscotteria, non trovano rivali. Il forno è aperto al normale servizio vendita, il delivery è gestito in proprio anche con POS.

#### **Panificio Laganà**

**Messina**, <https://www.facebook.com/panificiolagana/>

**Maestro panificatore:** Natale Laganà

**Servizio:** [www.mylillo.it](http://www.mylillo.it) [www.mooveat.it](http://www.mooveat.it)

Moderno e centrale, il forno di Natale Laganà, a Messina in via Garibaldi 268, lavora a ciclo continuo. Instancabilmente. Troverete di tutto: pane, pizze, arancini al ragù, focacce messinesi e pasticceria tradizionale. Da segnalare le pagnotte e i filoni di grano duro, di Tumminia, le scagliozze di mais, pitoni con scarola, acciuga e tuma, grissini. Tra la biscotteria tradizionale, 'nzuddi, piparelli e nipitiddata.

*FP*

---

(in collaborazione con Pizza & Protagonisti)

### **Pizzerie in Sicilia**

#### **Agrigento**

**Pizzeria Sitari – Villaggio Mosè**, <https://www.facebook.com/pizzeriasitarisorcefamily/>

**Pizzeria Thats Amore – Raffadali**, <https://www.facebook.com/thatsamoreraffadali/>

#### **Caltanissetta**

**Pizzeria Antico Mulino – Vallelunga Pratameno**, <https://www.facebook.com/anticomulinogervasifamily/>

**Pizzeria Chichibio – Mussomeli**, <https://www.facebook.com/NewChichibio/>

**Pizzeria 360 gradi – Delia**, <https://www.facebook.com/360gradipizzeria/>

#### **Catania**

**Pizzeria Gisira – Catania**, <https://www.facebook.com/Gisira/>

**Pizzeria Frumento – Acireale**, <https://www.facebook.com/frumentoacireale/>

Pizzeria La bottega di Crescenzo – Giarre, <https://www.facebook.com/labottegadicrescenzo>

Ristorante Pizzeria Piaciri – Grammichele, <https://www.facebook.com/Piaciri-Osteria-e-Pizza-228726377269052/>

Pizzeria Cortile Siciliano – Tremestieri Etneo, <https://www.facebook.com/CortileSicilianodiTremestieriEtneo/>

### **Messina**

Pizzeria Basilico' – Messina, <https://www.facebook.com/PizzeriaBasilicoMessina/>

Pizza Sprint – Messina, <https://www.facebook.com/pizzasprintmessina>

Pizzeria Salvo – Messina, <https://www.facebook.com/pizzeriasalvomessina/>

Acqua e Farina – Milazzo, <https://www.facebook.com/acquaefarinamilazzo>

Ristorante Il Focolare – Montalbano Elicona, Corso P.pe Umberto 46

Pizzeria A18 Sottozero – Roccalumera, <https://www.facebook.com/A18Sottozero/>

### **Palermo**

Pizzeria Mastunicola – Palermo, <https://www.facebook.com/mastunicolapa/>

La Tramontina – Palermo, <https://www.facebook.com/latramontinapizzeria/>

Pizzeria Polleria Coccodè – Palermo, <https://www.facebook.com/polleriacoccode>

Pizzeria Balata – Palermo, <https://www.facebook.com/Balatasicilianexperience/>

Pizzeria Carmen Museum – Palermo, Via Evangelista Torricelli 20, tel. 0916819292

Basilicò, Pizza & Brace – Cinisi, <https://www.facebook.com/basilico.pizzeria.cinisi/>

Rusticò, Pizzeria Steakhouse – Terrasini, <https://www.facebook.com/rusticosteakhousepizzeria>

### **Ragusa**

American Bar – Ispica, <https://www.facebook.com/ArmeniaBruno/>

Capriccio – Ispica, <https://www.facebook.com/capriccioispica/>

Convivio – Modica, <https://www.facebook.com/conviviodmodica/>

### **Siracusa**

Anema e Core – Ortigia, Siracusa, <https://www.facebook.com/animaecoreortigia>

A Massaria – Augusta, <https://www.facebook.com/AmassariaSicily/>

Pizzeria Agorà – Solarino, <https://www.facebook.com/agorasolarino/>