

In evidenza Ristoranti

La Pizza di Funnaco e il CdC Rosso di Baglio del Cristo di Campobello

di: Francesco Pensavecchio / Caterina Lo Casto

21 febbraio 2021



Derivata dal greco e dall'arabo, la parola *Funnaco* richiama in siciliano antichi usi: locanda, stalla o magazzino, il fondaco era un luogo ove depositare o commerciare prodotti. Nel 1220 l'imperatore Federico II e suo figlio Corrado, di casa a Palermo, riferiscono di un "fondaco della dogana".

Oggi, **Funnaco Pizzalab** è una pizzeria, *wine & cocktail-bar* che si trova in un angolo di Piazza Cavalieri di Malta, anzi, via Pantelleria, in pieno centro storico di Palermo, alle spalle di Piazza San Domenico. Il locale è piuttosto recente: nasce nel 2019, da una idea di Francesco Riina, Umberto Giglio e Maurizio Consiglio. Il piano è semplice: creare un locale accogliente, con un bel design; poi, lavorare sodo e usare per le pizze ingredienti sceltissimi, a partire dalle farine. Con un elemento artigianale indispensabile.

Roberto Spinelli è il giovane *pizzaman* a cui è delegata questa funzione essenziale. La risposta decisa più che mai. Cinque i suoi impasti disponibili nel menù: il *Classico*, con aggiunta di *Senatore Cappelli* e germe di grano, il *Napoletano Contemporaneo* con farine di tipo 0 e 1 (biga, 24 – 36 ore di lievitazione), il *Maiorca integrale* (biga, 24 – 48 ore di lievitazione), il *Timilia integrale* (biga, 24 – 48 ore di lievitazione), e il *Gluten Free*, un blend di farina di grano saraceno, amido di frumento deglutinato, amido di mai e amido di riso.

Golosa l'apertura con le *Chips Funnaco*, un grazioso vassoietto in alluminio con croccanti sfoglie di patate gialle, viola e dolci servite con fonduta di bufala campana DOP. Impeccabile il *Calzone fritto*, con fior di latte bio, prosciutto cotto, pomodoro bio e bufala campana.

Tra le pizze, la *Porta Palazzo*, fiordilatte kmZero, pomodorino confit, patate al forno, guanciale di suino nero dei Nebrodi e chips di cipolla; la *Tirano*, con bufala campana DOP, speck IGP, porcini freschi, chips croccante di Grana Padano e basilico fresco; la *Piazza Vittoria*, con bufala campana DOP, robiola di capra, pesto di pistacchio di Raffadali e Speck IGP.



La pizza di riferimento è la *Funnaco*, servita con la *cloche* per l'affumicatura al legno di ulivo (che si sprigiona al momento del servizio al tavolo), con datterino giallo, ciliegino rosso confit, mozzarella di bufala campana in uscita, basilico fresco e caviale d'olio Evo.

La gestione del vino è essenziale ma oculata. Da bere, abbiamo scelto il vino *CdC Rosso 2019* di **Baglio del Cristo di Campobello**, un blend di Nero d'Avola, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon, vinificato e affinato in serbatoi di acciaio. È un rosso giovane (e giovanile) dalle decise note fruttate, tra queste piccoli frutti rossi quali lamponi, prugne mature e amarene. Al palato è avvolgente e levigato, con un finale agile e integro. Ideale per una pizza dai gusti marcati e nitidi. Rinfrescatelo leggermente prima del servizio. Il rapporto prezzo-qualità è imbattibile. Se siete in tanti, preferite una Magnum con qualche anno di età, sarà una sorpresa!

Funnaco Pizza-Lab

Via Pantelleria, 19

90133 Palermo

tel. 351.8767650

www.funnaco.it

FB / <https://www.facebook.com/funnacopizzalab>

INS / <http://instagram.com/funnacopizzalab>

Informazioni sulla cantina

La cantina **Baglio del Cristo di Campobello** si trova a Campobello di Licata. I terreni, a 8 km dalla costa, sono posti in zona collinare, tra i 230 ed i 270 metri di altezza, dove le calde temperature estive vengono mitigate dalle brezze marine. L'estensione del vigneto è di circa 30 ettari, mentre i suoli, molto particolari, sono bianchi e gessosi/calcarei. Le uve coltivate sono autoctone e internazionali. Di proprietà della famiglia **Bonetta**, viticoltori da generazioni, hanno effettuato la prima vendemmia nella propria cantina nel 2007. Li assiste l'enologo **Riccardo Cotarella**.

Baglio del Cristo di Campobello

Contrada Favarotta S.S. 123 km 19+200

Campobello di Licata (AG)

GPS: 37.220406 – 13.918129

Anno di Fondazione: 2000

Bottiglie prodotte: 300.000

Ettari Vitati: 30

Agronomo / Enologo: **Riccardo Cotarella**

Proprietà: **Famiglia Bonetta**

Portavoce: **Carmelo Bonetta**
