

Dalla scelta dell'impasto al locale, arriva la «App-Pizza»

●●● Un po' per esigenza, un po' per occasione, e l'App-Pizza sta per sbarcare in Sicilia. Non è ancora uscita, ma già concorre alla competizione mondiale per la migliore app dei corsi Google.

«Ero stanco di ricevere telefonate di chi mi chiedeva consigli su dove andare a mangiare una pizza ad alta digeribilità e allora ho deciso di racchiudere tutto in un'App. Ma solo dopo un incontro assolutamente casuale con Gioacchino, web developer». Esordisce ridendo Maurizio Artusi, curatore di cucinartusi.it, sito che racchiude molto di più della sua semplice passione per l'enogastronomia. «In questo modo, la gente potrà andare in giro senza aver stampa-

to in cartaceo l'elenco di pizzerie da me recensite». Si aspetta quindi il prossimo 28 maggio, giorno in cui l'App verrà presentata al pubblico in occasione dell'uscita di Al Zahir, «la nuova birra di Irias con l'aggiunta di mosto di uva passa in perfetto stile barley wine che verrà abbinata ai piatti di Salvatore Cappello e di Pietro Pupillo» nella pizzeria Pizza-Gourmet di via Paternostro a Palermo. I locali dell'App sono quelli recensiti dal 2013 ad oggi da Artusi, nella rubrica «Pizza buona si può» co-ideata con Peppe Sansone, istruttore PIA (Pizza Italian Academy). «Attualmente sono una trentina di pizzerie, quasi tutti situati a Palermo e dintorni. Si parte da qui, ma

l'obiettivo è di abbracciare più province siciliane possibili». La cosa più importante resta «l'attenzione alla qualità della pizza. Se una volta i grani antichi non venivano considerati, adesso il mercato si è mosso. E con esso, il valore degli ingredienti e dei processi». Inizialmente solo per Android, ma presto anche per Apple, «l'App-Pizza consentirà di scegliere il locale in base alla propria posizione geografica, leggere la recensione dettagliata e di impostare dei filtri», dice Gioacchino Vaiana sviluppatore informatico freelance che ha realizzato l'App. «Si possono visualizzare delle caselle per scegliere le tipologie di impasto, di lievito o la pizza per celiaci». **RITA VECCHIO**



Maurizio Artusi e Gioacchino Vaiana