



### [Pizza buona si può](#)

Da alcuni mesi i paesini di **Bolognetta** e **Misilmeri**, vicini tra loro e a pochi chilometri da **Palermo**, stanno godendo di un progressivo miglioramento della qualità della pizza, grazie sia all'apertura di nuovi locali che al miglioramento di quelli già esistenti, ma c'è ne uno di questi che da quasi vent'anni, vera mosca bianca dell'epoca, offre impasti con maturazione e farciture ricercate, da me colpevolmente trascurato fino allo scorso **5 Gennaio 2018**, giorno in cui ho finalmente visitato il **Babilon Café** di **Pino Vitrano** a **Bolognetta**. In verità **Pino** è stato non solo un antesignano della pizza ad alta digeribilità, ma anche un continuo innovatore di offerta e formule, dal pub al ristorante, grazie alla sua curiosità ed alle esperienze condotte in diverse parti del mondo. **Pino Vitrano** è originario di **Bolognetta** ed è membro di quella famiglia che ha scritto la storia recente della ristorazione di quella zona, a soli 12 anni si è infatti ritrovato nella pizzeria del **Saloon West** del padre, e subito dopo anche a dirigerla per poi entrare anche nella cucina dello stesso, ma **Pino** non è tipo che si accontenta e la sua volubilità lo ha portato, appena ventenne, nei ristoranti italiani di lusso di Manhattan a **New York**, presso i quali avvenne il suo primo importante scambio cultural-gastronomico, arrivando ad ottenere ingaggi con cifre da favola per quell'epoca. Non a caso però **Pino** mi ha ispirato il soprannome di "trottola vulcanica", infatti successivamente rieccolo a **Bolognetta**, insieme al padre a fondare il **VilleRoy**, altro importante locale del bolognettese orientato alla banchettistica, e poi a **Montecarlo**, in **Umbria** e infine di nuovo nel suo paese, ideando nel **1999** l'allora innovativa formula del pub, presso il quale di può anche mangiare bene. In questa vicenda, dal punto di vista della pizza, la tappa negli **Stati Uniti** è sicuramente stato il momento più importante per **Pino** poichè è a New York che egli scopre la maturazione dell'impasto ed è quello il prodotto che offrirà ai clienti del **Babilon** sin dalla sua apertura, prendendo egli stesso le redini della pizzeria, ma senza per questo dover trascurare la cucina. Oggi, tra ingredienti genuini e accuratamente selezionati spesso sul territorio circostante, ed impasti a basso indice glicemico, al **Babilon** sono state bandite le farine doppio zero, **Pino** ha rallentato il suo frenetico ritmo e 4 anni fa ha affidato la pizzeria a **Sebastiano Benedetto**, palermitano da sempre collegato a doppio filo con **Bolognetta**, anche lui pizzaiolo dalla giovanissima età di 13 anni e figlio di chef, guarda caso il padre lavorava nella cucina del **Saloon West**. La svolta nella pizza di **Sebastiano** però è arrivata solo un anno fa, quando si è deciso a frequentare il corso di pizzaiolo della "**Sicilian School of Pizza**" di **Daniele Vaccarella**, mettendo così a punto nuovi interessanti impasti.



*Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)*

La prima buona impressione sulla margherita di **Sebastiano Benedetto**, l'ho avuta tramite gli occhi, infatti sono stato accolto da una bell'aspetto in stile napoletano, ma dalla forma regolare e con un signor cornicione, nonostante tutto... e presto vedremo perchè. L'impasto era stato preparato con circa l'80% di farina proteica Tipo 1, quindi una molita a pietra, con l'aggiunta di **Tumminia** e **Russello** per il rimanente 20%, con panetti un po' più cicciotti da circa 270 grammi rispetto ai 240 canonici, pertanto, nonostante l'uso preponderante di una W300 più leggera della molita a pietra integra, non si può negare che l'impasto fosse del tipo "pesante", difficile da far "aprire", soprattutto con l'uso, come in questo caso, esclusivamente di lievito madre fresco senza starter di lievito di birra, tuttavia l'effetto tecnico di alveolatura è stato ottimo. Ovviamente, con tali farine, il gusto è stato superbo, deciso ma non troppo, in modo da potersi abbinare bene con qualsiasi tipo di farcitura. Per quanto riguarda la maturazione della pizza, la mia proveniva da 72 ore di frigorifero e 6 ore di lievitazione a temperatura ambiente, l'ho trovata un po' gommosetta, effetto che ho incontrato spesso negli impasti realizzati con farine molite a pietra,

tuttavia al **Babilon**, a causa del poco spazio in cella frigo, nel fine settimana si "scende" a 48 ore e si aggiungono 2 grammi di lievito di birra ogni 12 Lt di impasto (!), tuttavia non credo che si possa riscontrare molta differenza con il prodotto da me degustato, ma il sabato e la domenica sono comunque giorni in cui sconsiglio sempre di visitare una pizzeria, come d'altronde qualsiasi altro locale della ristorazione. Gli impasti offerti sono 4 e tutti a basso indice glicemico, infatti accanto al classico ci sono i mono varietali a base di **Tumminia, Russello e Perciasacchi**, tutti in blend con il 50% della solita Tipo 1 proteica, un buon compromesso che caratterizza l'impasto senza condizionare troppo negativamente il risultato tecnico. Ottima anche la mozzarella, un boccone in acqua campano per fortuna sapientemente spezzata a mano al momento, nonchè la passata di pomodoro dal gusto perfettamente equilibrato, di origine e nota marca italiana, condita solo con sale, olio, basilico ed un pizzico di pepe, quindi senza il consueto zucchero di correzione, la cui preparazione parte dal pomodoro pelato intero, accorgimento raramente da me incontrato, ma che permette un controllo della qualità finale della passata non ottenibile con quelle già pronte, che per quanto buone possano essere, risentono comunque del fatto che una volta macinato tutto negli stabilimenti di produzione, chi si è visto si è visto! Il forno a legna presente in pizzeria però non cuoce solo pizze, altra rara attività, ma sforna anche un ottimo pane per tutto il locale, preparato con l'impasto classico della pizzeria, ma con la tecnica della biga aggiunta al 30%, cioè un preimpasto precedentemente lievitato, il tutto viene completato dall'alta idratazione, circa al 75%, questo consente di ottenere una più marcata alveolatura e quindi sofficità che rendono il prodotto finale ancora più piacevole durante il consumo.



### *Conclusioni*

Gli ambienti rustici ma accoglienti, tipicamente da pub, con musica di sottofondo in primo piano e bar all'ingresso, nonchè l'offerta di poche ma buone cantine e birre, ahimè però le artigianali sono poche, comunque caratterizzano in modo originale il locale, completata dall'offerta di ben 60 pizze a menu tra le quali la più cara costa solo 12 Euro. Stranamente però ho rilevato che la margherita è prezzata solo 4 Euro, valore di molto inferiore alla qualità che invece viene offerta, non solo come farcitura, ma anche e soprattutto nelle farine, sicuramente più costose delle convenzionali e più rispettose della nostra salute. A tal proposito vi ricordo che i ricercatori del campo oncologico raccomandano di consumare alimenti con il più basso indice glicemico possibile, caratteristica ottenibile impiegando materie prime meno raffinate, partendo dalle farine e arrivando fino ai legumi. Pertanto, questo è stato il mio conto:

1 margherita: 4,00 Euro  
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro  
1 coperto: 1,00 Euro

Quindi, se **Pino Vitrano** non mi avesse offerto la pizza, in due avrei speso **12 Euro**, una cifra troppo bassa che non rispetta l'ottimo lavoro compiuto finora dal **Babilon Cafè**, ma che **Pino** mi ha assicurato di voler rettificare verso l'alto, operazione da effettuare obbligatoriamente anche solo per recuperare i costi. Pertanto, dopo aver valutato i singoli parametri previsti dalla recensione, tra i quali l'aspetto salutistico e la qualità degli ingredienti hanno indubbiamente pesato parecchio, assegno alla **Pizzeria Babilon Cafè** ben **4 "artusini"**, con la speranza, sicuramente ben riposta, di veder aumentare l'offerta delle birre artigianali, soprattutto siciliane, oggi troppo poco presenti.

moocasa\_albumid=6507921275512165873