Pizzeria Bellotero

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Maggio 2019 11:58

Pizza buona si può

Il **Ristorante Bellotero** nasce nel 2000 dalle "ceneri" del locale storico palermitano "**Da Renato**", condividendone inizialmente il professionale staff, oggi esso è gestito da **Gioacchino Bonaccorso** e dal figlio **Giuseppe**. La pizza, oggetto di questa mia recensione, è però sbarcata nel locale circa 1 anno fa, con il trasferimento del ristorante nella nuova sede di **Via Alfonso Borrelli**, a due passi da **Via Libertà** a **Palermo**. La tipologia di offerta del **Bellotero**, però, richiedeva una pizza di un certo livello, pertanto si è scelto di puntare su ingredienti di alta qualità e modeling con un pizzaiolo che potesse curare impasti e farciture particolari. La scelta è caduta su **Peppe Greco**, originario di **Piana degli Albanesi** ed ex pizzaiolo dell'**Expa**, con dei trascorsi lavorativi in bar, pasticceria e cucina, da pochi anni anche pizzaiolo in fase costante di perfezionamento delle sue tecniche trasmesse dal maestro **Vincenzo Mineo** e acquisite durante la sua militanza nella **Scuola Maestri Pizzaioli Professional di Palermo**. Sono queste le premesse che mi hanno spinto, lo scorso **16 Maggio 2019**, a recarmi nel bel locale palermitano, con lo scopo di assaggiare e recensirne la pizza.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita DOP del **Bellotero** è stata ideata per poter piacere a tutti, senza però dimenticare la moderna tendenza di rispettare la salute dei clienti. In dettaglio, l'impasto classico è composto da circa il 60% di Tipo 1 mediamente proteica, di un 15% di farina Manitoba altamente proteica e il rimanente 25% suddiviso tra semola rimacinato e doppio zero per dare una ulteriore spinta alla lievitazione innescata da meno di mezzo grammo tra lievito di birra fresco e madre secco. Il risultato è particolarmente interessante poichè così si riesce ad abbassare l'indice glicemico delle farine, ricordo a tutti che la Tipo 1 anche se alleggerita dalla crusca è pur sempre una farina molita originariamente a pietra, senza penalizzare troppo l'aspetto tecnico della pizza con le sue caratteristiche alveolature, la leggerezza dell'impasto è poi garantita da almeno 72 ore di maturazione in frigorifero e da qualche ora di lievitazione a temperatura ambiente. L'aspetto ricorda lontanamente quello della pizza napoletana, grazie al cornicione leggermente pronunciato, ma la cottura e quella siciliana, croccante al punto giusto, infine i profumi dell'impasto sono quelli del pane fresco, appena sfornato. Purtroppo la margherita da me degustata riportava solo 48 ore di maturazione, insufficienti a rendere una nuvola quel tipo di impasto, ma evidentemente è stato un caso poichè gli spazi in cella al **Bellotero** ci sono e si tratta solo di ben gestire i cassetti con i panetti, infatti sembra che facilmente si riescano a superire le 120 ore. Ottime notizie invece sul fronte mozzarella, infatti per tutte le pizze che la contemplano, tranne una, viene impiegata solo bufala campana, inoltre anche la passata rispecchia la stessa filosofia, essendo preparata in cucina partendo da pelato **Sammarzano** quindi intero direttamente da **Peppe Greco** e condita con abbondante basilico, sale e olio, raramente corretta con un pizzico di zucchero, ulteriore segno della qualità del prodotto. All'impasto classico prossimamente si aggiungere quello ai cereali, per altre pizze, dessert e espressioni di modeling, vengono anche impiegati impasti alla curcuma, quindi fortemente caratterizzato dal colore giallo, e all'alga spirulina, anch'esso con un intenso colore stavolta azzurro, ma anche altri fuori menu. Il forno è un elettrico a due piani e su questo si sa bene come la penso, secondo me un buon impasto, profumato, realizzato con farine molite a pietra o addirittura con grani antichi, non ha certamente bisogno di essere ulteriormente "colorito" dai profumi e sapori del forno a legna, quindi i tradizionali elettrici piuttosto che in nuovi forni a gas, molto gettonanti negli ultimi tempi per la loro comodità di gestione e perchè comunque garantiscono quella fiamma libera che tanto utile può essere nella cottura di una pizza, possono andare molto bene senza per questo strapparsi le vesti sotto l'altare della tradizione! Unico appunto alla pizza che ho assaggiato, oltre alla già ridotta maturazione che ne ha reso gommosa la masticazione, è quello sicuramente relativo al sale, secondo me un po' troppo elevato, è infatti risaputo che le farine molite a pietra sono naturalmente più sapide rispetto a quelle raffinatissime, grazie a ciò si possono ridurre le quantità di sale nell'impasto, però in questo caso la valutazione è

fortemente opinabile, perchè sappiamo bene come diversamente noi tutti percepiamo differentemente questo tipo di sapore. Comunque ho voluto registrare e condividere con voi un breve video con le mie impressioni di degustazione insieme al pizzaiolo **Peppe Greco**.

{youtube}GTnHSU8e34A{/youtube}

Conclusioni

Il punto forte del **Bellotero** è sicuramente l'ambiente ed il servizio, direttamente derivati da quella ristorazione di una volta che oggi è quasi scomparsa, in questo contesto di cucina gourmet ben si inseriscono gli impasti e le 20 pizze a menu di **Peppe Greco** registrando un bilancio positivo dopo circa 1 anno dalla partenza di questa nuova offerta. Questo è stato il mio conto:

1 margherita: 7,50 Euro
1 minerale 1 Lt: 3 Euro
1 coperto: 2 Euro

Considerando il livello del locale e il tipo di farcitura di questa margherita DOP, il costo è accettabile, rispecchia infatti la filosofia del locale, in totale se fossimo stati in due avrei pagato **22 Euro**, quindi 11 euro a testa. Purtroppo le birre artigianali siciliane sono completamente assenti, secondo me potrebbero creare un ottimo legame tra territorio e pizza ma anche con la cucina, per quanto gourmet possa essere. Pertanto, considerando tutti gli aspetti del locale, assegno ben **4 "artusini"** al **Ristorante Pizzeria Bellotero**.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO