Pizzeria Covo dei Bravi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 24 Ottobre 2020 12:23

Pizza buona WEB
o APP ANDROID

Lo scorso **14 Ottobre 2020**, durante la mia visita presso la **Pizzeria Covo dei Bravi** di **Palermo**, tutto potevo immaginarmi tranne che di ritrovarmi tra due dinastie di chef e pizzaioli, infatti vi ho incontrato **Antonio Guddo**, cugino dell'omonimo **Rosario**, noto per i suoi trascorsi al **Gourmand's**, raffinato locale molto in auge negli anni 70 del secolo scorso, con il quale **Antonio** iniziò i primi passi addirittura a 12 anni. La famiglia dei **Guddo** è costellata da cucine, attività che si è sempre svolta in quella famiglia, fino ad arrivare alla giovane Ivana, orientata al Cake Design ed alla pasticceria artistica. **Antonio** dopo l'esperienza al **Gourmand's** ha lavorato per le catene alberghiere più importanti, fino a quando esattamente 4 anni fa, spinto dalla nipote **Daniela Ballarò,** ha preso in gestione con lei il **Covo dei Bravi**. Sin da subito come pizzaiolo è stato scelto **Marco Trentacoste**, anche lui con pizzaioli in famiglia e figlio d'arte, legato ad **Antonio** da un vincolo di parentela acquisita. Anche **Marco** ha toccato il suo primo impasto all'età di 12 anni nella pizzeria del padre, ma pur conoscendo la tecnica della maturazione ha voluto frequentare la **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Palermo** per perfezionarsi ulteriormente.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Della margherita di **Marco Trentacoste** mi ha sicuramente colpito la quantità di farine integrali che contiene, pari a circa il 45%, mentre il resto è composto da una Tipo 1 proteica, quindi un prodotto con indice glicemico complessivo abbastanza basso essendo tutto molito a pietra, sul fronte del lievito invece è il lievito madre con il solito starter di lievito di birra che ha aiutato molto l'alveolatura del cornicione. Insieme all'ottimo classico, l'offerta è completata da altri sei impasti, tutti i dettagli li troverete nel video pubblicato qui di seguito in cui ho assaggiato la pizza in questione insieme ad un tesissimo ed emozionato **Marco Trentacoste**.

{youtube}dWKpffvPPZc{/youtube}

Conclusioni

Tra i tanti ambienti moderni recensiti negli ultimi mesi, quello più rustico del **Covo dei Bravi** è in perfetta sintonia con gli impasti ad alto contenuto di crusca, ricchi anch'essi di "legno" e luci soffuse. Il menu offre 52 pizze, dalla margherita da 6 Euro fino alla più costosa da 18, ma c'è da dire che già all'l'impasto base, considerando le farine impiegate, si potrebbero aggiungere 1-1,5 Euro, comunque il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,50 Euro

Quindi, se fossimo stati in due, avrei pagato **17 Euro**, con un ottimo rapporto qualità prezzo grazie all'impasto. Sul fronte birre artigianali invece arrivano le note dolenti poichè non c'è nessuna offerta, ma **Antonio Guddo** sa bene che prima o poi ci dovrà pensare colmando la mancanza in futuro, magari iniziando a far conoscere il prodotto ai cuoi clienti tramite un "Abbirriamo"! Pertanto, considerando l'eccezionale impasto e la professionalità dello staff, assegno **4 "artusini"** alla **Pizzeria Covo dei Bravi**.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica "Guida alle birre artigianali di Sicilia": una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO