

# Pizzeria Verdechiaro

Scritto da Maurizio Artusi  
Martedì 30 Marzo 2021 12:09

---



[Pizza buona WEB](#)

o [APP ANDROID](#)

**Verdechiaro** è un'idea di **Nello Occhipinti** e **Daniela Assennato** che risale al 2013, già [presente su CucinArtusi.it sin dal 2016](#), a cui nel 2020 è seguita una piccola rivoluzione costituita dal trasferimento nei nuovi locali di **Via Giuseppe Alessi**, sempre a **Palermo**, ma anche all'introduzione di un'eccellente pizza, come vedremo più avanti nella recensione da me effettuata lo scorso **6 Marzo 2021**. Ovviamente il pizzaiolo fa pendant con l'ottimo prodotto, infatti è lui che lo prepara tutti i giorni, anche a pranzo, mi riferisco a **Filippo Ingrati**, figlio d'arte d'impasti che con l'evolversi del settore ha studiato ed ottenuto ottimi risultati per i dettagli, come al solito, guardate il video.

*Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)*



La pizza di **Verdechiaro** rispecchia esattamente le pietanze offerte dal ristorante, in primo piano c'è la qualità delle materie prime unite ad un'attenzione alla salute del cliente non comune, infatti l'impasto è composto unicamente da farine siciliane molite a pietra e quindi a basso indice glicemico, ben maturato e lievitato con l'uso di un madre e senza starter di lievito di birra, con un cornicione ben presente e alveolato e cottura in elettrico a 350 gradi, bravo **Filippo**, ma sono le farciture che tradiscono le speziature tipiche della cucina di **Nello**, inserite anche in due impasti al coriandolo e al cumino che accompagnano il già descritto classico. La preferenza è per gli ingredienti siciliani, il biologico e il km zero sono temi ricorrenti che si riscontrano facilmente nel prodotto, nella passata di pomodoro come nella mozzarella, ma per i dettagli, riecco qui di seguito il consueto video che ho registrato insieme al pizzaiolo **Filippo Ingrati**.

{youtube}fxlrjwjHC8I{/youtube}

*Conclusioni*



I nuovi ambienti di **Verdechiaro** sono particolarmente luminosi, spaziosi e accoglienti, ricordiamoci che **Nello** sta in cucina ma è comunque un architetto, essi comprendono anche una vasta veranda esterna molto utile per aumentare dinamicamente i posti. Le 22 farciture diverse e i 3 impasti presenti a menu sono più che sufficienti per soddisfare qualsiasi esigenza, come una "vera" pizzeria, ma senza pesare sui prezzi, infatti non si superano i 18 Euro con una base che parte dai 7 della margherita, infatti questo è stato il nostro conto:

1 margherita: 7,00 Euro  
1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro  
1 coperto: 2,00 Euro

## Pizzeria Verdechiaro

Scritto da Maurizio Artusi  
Martedì 30 Marzo 2021 12:09

---

Quindi, se **Nello** e **Daniela** non ci avessero offerto la pizza, in due avremmo speso **20 Euro**, importo assolutamente in linea con qualità del prodotto, con l'ambiente e con il servizio. Certo, **Nello** avrebbe potuto fare di più con le birre artigianali, scarsamente presenti, e questo è un vero peccato, ma evidentemente nel trasloco ha dimenticato i suggerimenti che gli arrivavano dalla "[Guida alle birre artigianali di Sicilia](#)" che possiede sin dalla sua pubblicazione, ma sono sicuro che dopo che avrà letto questa recensione provvederà a migliorare anche quell'offerta! In conclusione, mi ha sorpreso l'approccio completo a 360 gradi che **Nello** ha avuto con la sua pizza che, ricordo a tutti, è stata "innestata" in un'offerta particolarmente ben caratterizzata che viaggiava con successo già da alcuni anni, quindi assegno con piacere "**4 artusini**" alla nuova idea di **Verdechiaro** che, insieme agli altri [4 del ristorante](#), collaborano a creare un locale completo, originale nell'offerta, come non facilmente si trova.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo

*E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conosci meglio grazie alla prima e unica "[Guida alle birre artigianali di Sicilia](#)": un 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](#)