Pizza buona si può WEB o APP ANDROID

Quasi venti anni di esperienza nella ristorazione ed un'ottima pizza, ecco quello che ho trovato lo scorso **6 Febbraio 2020** da **Andrea Benfante**, titolare della **Pizzeria Villa Pensabene** di **Palermo**, da lui rilevata nel **Giugno 2007** scegliendo sin da allora di eliminare la farina doppio zero e di offrire l'alta digeribilità proveniente da grani antichi, lievito madre e lunga maturazione. Tuttavia non basta scegliere questa tipologia di prodotto, ma bisogna anche trovare i pizzaioli giusti che lo possano realizzare e **Andrea Benfante** ne ha addirittura trovati due: **Giuseppe Namio** e **Stefano Cappello**, inseparabile coppia creatasi pochi anni fa durante la loro frequentazione di un corso presso la **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Palermo**, tra l'altro anche ben accoppiati dalle loro precedenti professione poichè il primo era un pasticcere ed il secondo un cuoco!

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Come si può osservare dalle foto, l'aspetto della margherita di **Giuseppe Namio** ha un bel cornicione pronunciato, croccante e ben alveolato, insospettabile risultato considerando le farine poco raffinate impiegate per l'impasto, infatti si tratta di Tipo 1, Tipo 2 e un mix di grani antichi con **Russello** integrale. La maturazione dell'impasto della mia pizza era di ben cinque giorni, perfetta per il W delle farine impiegate infatti si scioglieva letteralmente in bocca, il lievito madre e il forno a legna, hanno fatto il resto creando un prodotto finale molto piacevole con un indice glicemico sicuramente più basso rispetto alla farina doppio zero e senza essere particolarmente invasivo come sapore, i sentori erano quelli della crosta di pane e della castagna, quindi non sopravanzando la farcitura semplice di una pizza come può essere quella di una margherita. Completano l'offerta gli impasti di **Tumminia**, **Russello**, **Grano Arso** e senza glutine, tutti studiati in proprio a cui si deve aggiungere anche il cinque cereali proveniente da un mix già predisposto, per i dettagli però vi invito a guardare la seguente video recensione che ho registrato insieme a **Giuseppe Namio**.

{youtube}RqOQ3KbQlew{/youtube}

Conclusioni

A **Villa Pensabene**, dopo il punto forte della pizza, il secondo è sicuramente costituito dagli ambienti ed in particolare dagli ampi spazi interni ed esterni, purtroppo non rappresentati degnamente dalle mie foto a causa della serata fredda e buia in cui ho realizzato la recensione. Il menu delle pizze è ben articolato con più di 50 scelte comprensive anche di modelling, come la "Stella" che si può ammirare nell'album delle foto. I prezzi delle pizze meno farcite, come detto nel video, sono leggermente più alti, ma al massimo si arriva a 13 Euro per le più elaborate, ciò è evidentemente e ampiamente dovuto al tipo di impasto, con farine più "salutari" rispetto alla doppio zero ed alla abbondante spezzatura che arriva ai 290 grammi contro i soliti 250 circa, quindi per favore,

l'abbondante cornicione non lasciatelo sul piatto, assaporatelo alla fine, separato dalla pizza, come se fosse un bastoncino di pane, questo è una buona pratica per pulire il palato dalla farcitura e per assaporare gli straordinari grani moliti a pietra impiegati in esso, sarebbe un vero peccato gettarlo via. Tornando al mio conto, esso era composto dai seguenti prezzi:

1 margherita: 7,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 3,00 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Pertanto se fossimo stati in due avrei pagato **21 Euro**, quindi in linea con quanto già detto, ma una nota dolente ci doveva pur essere ed è nella scarsa dotazione di birre artigianali presenti solo con tre etichette siciliane e poco pubblicizzate, e pur vero che la clientela di **Villa Pensabene** è in grande parte costituita da famiglie con bambini, è infatti addirittura presente un'area ad essi dedicata, ma un'offerta più articolata, supportata da una adeguata azione di vendita in sala, potrebbe costituire un'altro interessante aspetto di business, soprattutto in un locale così ben frequentato. Assegno comunque alla **Pizzeria Villa Pensabene** ed al suo staff l'ottima valutazione di ben **4 "artusini"** pieni, per l'eccellente lavoro svolto in questi ultimi anni.

E tu, che ci bevi sulla pizza? Sicuramente una buona birra artigianale siciliana, conoscila meglio grazie alla prima e unica "Guida alle birre artigianali di Sicilia".

ALBUM E DOWNLOAD FOTO