

Pizzeria Alla Botte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 30 Agosto 2013 10:08



[Pizza buona si può](#)

Il paese di **Misilmeri**, distante da **Palermo** pochissimi chilometri, è probabilmente il paese delle pizzerie, con circa 28.000 abitanti conta più di 20 locali, da asporto o con i tavoli, e ben due che praticano maturazione dell'impasto. Uno di questi è la **Pizzeria Alla Botte**, da me visitato lo scorso **23 Agosto 2013**, gestito da **Giuseppe Vitrano** e famiglia, pizzaiolo e titolare del locale. Le tre donne di casa **Vitrano**, le figlie **Federica** e **Marzia** e la moglie **Antonella**, accolgono i clienti e si occupano di cassa e sala, mentre in pizzeria **Giuseppe** è aiutato dal giovane **Andrea Rizzolo**. Nell'ormai lontano **1991**, **Giuseppe**, essendo proprietario del locale dove attualmente è ubicata la pizzeria, convinse il cognato **Emanuele Passantino**, pizzaiolo di professione, ad aprire l'attuale attività, che però poi abbandonò la società dopo solo quattro anni. Nonostante l'iniziale inesperienza di **Giuseppe**, trasformatosi in pizzaiolo per l'occasione, il locale è cresciuto fino ad arrivare alla svolta di circa un'anno fa: la maturazione dell'impasto. **Giuseppe Vitrano**, ormai da anni, desiderava capire cosa avveniva durante la lievitazione, ma le riviste e la letteratura di settore non erano abbastanza esplicative, i corsi per pizzaioli, invece, erano per lui sempre inaccessibili a causa della distanza che separava le sedi degli stessi da **Misilmeri**. La soluzione è arrivata associandosi alla F.I.P. (Federazione Italiana Pizzaioli), dove la conoscenza con **Giuseppe D'Angelo** ed i corsi da lui periodicamente organizzati, hanno risolto i problemi del nostro "pizzaiolo curioso". Oggi **Alla Botte** si può gustare un'ottima pizza, ben maturata e condita con un'ottimo fiordilatte, ma soprattutto, adesso, **Giuseppe Vitrano** sa cosa accade durante i processi di lievitazione, potendo così gestire al meglio il suo lavoro, risparmiando tempo e impasto, ma soprattutto offrendo ai suoi clienti un prodotto di elevata qualità nutrizionale e molto più salutare.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

L'aspetto della margherita di **Giuseppe Vitrano** era tra i più classici, con un bordo ben pronunciato, ma la sorpresa è arrivata durante l'assaggio, infatti l'interno era ben alveolato, ben cotto, asciutto e si scioglieva in bocca, merito non solo della maturazione, che nel mio caso era di 72 ore, ma anche di un sapiente uso del forno a legna. I profumi dell'impasto erano in linea con le farine utilizzate, un blend classico all' 85% di altamente proteica e 15% di.... **Russello** molito a pietra! Sì, perchè **Giuseppe**, dal lunedì al venerdì, aggiunge all'impasto standard un pò di farina di grani duri antichi siciliani moliti a pietra, alternando la **Tumminia** al **Russello**, mentre il sabato e la domenica utilizza il 20% di una buona semola rimacinata. Il profumo del **Russello** riusciva a migliorare il classico odore del lievito secco utilizzato, a me di solito non gradito, che in questo caso non lasciava quasi traccia di se. Ottimo il fiordilatte campano spezzato a mano sulla pizza, da me incontrato in locali ben più costosi. Riepilogando, il locale offre due impasti, quello standard, come già detto con aggiunta di semola di tipologia variabile in base al giorno, e quello senza glutine per celiaci.

Attenzione però, **Alla Botte** si preparano numerose familiari che, per ovvi motivi di costi, non seguono le stesse linee guida delle pizze. Si tratta però sempre di impasti maturati almeno 48 ore, ma in cui viene utilizzata come aggiunta solo la semola di rimacino e come mozzarella un filone di nota marca locale.

Pizzeria Alla Botte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 30 Agosto 2013 10:08



Conclusioni

L'ambiente **Alla Botte** si presenta molto rustico e un pò datato, ma è accogliente, pulito e ben tenuto, punto di grande forza è comunque l'ottimo impasto e la mozzarella utilizzata. I prezzi sono ridotti al minimo, merito di una conduzione prettamente familiare e dalla proprietà dei locali, la pizza più costosa, escludendo le familiari, arriva infatti ai... **5 Euro!** Questo è stato il mio conto:

1 margherita: 3,50 Euro
1 minerale 1,5 Lt: 1,50 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Quindi, se **Giuseppe Vitrano** non mi avesse offerto la pizza, per due margherite avrei speso **10,50 Euro**, un prezzo assolutamente conveniente, che non penso possa durare per molto, con un rapporto qualità prezzo straordinario. Pertanto, considerando l'ambiente, l'offerta di più impasti, l'introduzione di farine molite a pietra, l'assenza di birre artigianali la valutazione assegnata è di **3 "artusini"**, con i miei complimenti per l'ottimo impasto.

moocasa_albumid=5915575205768492017