



[Pizza buona si può](#)

Una pizzeria che si chiama **Mastunicola** non poteva mancare tra le recensioni di [Pizza buona si può](#), ed infatti lo scorso **5 Settembre 2019** mi sono recato a **Palermo** proprio per questa recensione. Per chi non lo sapesse la **Pizzeria Mastunicola** prende il nome dalla prima pizza realizzata, una sorta di antenata di quella che conosciamo noi, infatti il sottotitolo del locale recita proprio "dalle origini del gusto". Il locale è nato a **Dicembre del 2018** per dar sfogo alla passione di **Giovanni Billeci**, il quale sin da giovanissimo amava frequentare le cucine dei ristoranti con la classica costanza di chi ha già deciso che da grande ci lavorerà dentro! L'incontro con la **F.I.P.** ha poi fatto il resto, introducendo **Giovanni** nel mondo degli impasti a maturazione, fu così che cinque anni fa, dopo la **Sicilia**, nella sua carriera è arrivato l'**Alto Adige** e poi la **Svizzera**, infine il sodalizio con il fratello **Roberto** ha permesso ai due di creare **Mastunicola**. C'è però da aggiungere che i due fratelli non sono soli in questa impresa, infatti ad essa collaborano la moglie di **Giovanni**, ma soprattutto il padre e la madre i quali provengono da un ben altro settore in quanto ex commercianti di mobili. Come vedremo più avanti, la direzione impressa all'offerta della pizzeria sta a metà strada tra la pizza siciliana e quella napoletana, con qualche interessante rivisitazione.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



Come già detto, il cornicione della margherita di **Giovanni Billeci** ricorda un po' quello napoletano, la sua ciccia lo conferma, forte dei suoi ben 280 grammi di spezzatura, contro i circa 240-250 abituali. L'impasto è preparato con una predominanza di farina Tipo 0 e completato da una Tipo 1, entrambi abbastanza proteiche in modo da consentire la maturazione offerta dal locale, da un minimo di 48 fino ad un massimo di 96 ore. Il dosaggio del lievito è sempre molto basso, circa 1 grammo al chilo, ottimo il boccone in acqua, fornito da **Il Caciocavallo di Belmonte Mezzagno (PA)** e la passata di pomodoro, condita solo con pochissimo olio, sale e un pizzico di zucchero. Il forno è un elettrico che viene mantenuto alla temperatura di 400 gradi, anche qui siamo a metà strada tra i 350 dei forni siciliani e i 450-500 dei napoletani, il risultato è un prodotto morbido, poco croccante, ma non gommoso come le STG. L'impasto da me degustato aveva subito 72 ore di maturazione e corrispondeva esattamente alla descrizione di cui sopra, probabilmente un minuto di forno in più lo avrebbe reso leggermente più croccante, e si pone effettivamente a metà strada tra la **Sicilia** e la **Campania**, come voluto dal pizzaiolo. **Giovanni**, mi ha particolarmente colpito per il modo di allargare il panetto, sottilissimo al centro, ma anche per l'abitudine di tirar fuori dal forno le pizze una manciata di secondi prima, in modo da lasciarle più chiare e meno bruciacchiate rispetto a tanti altri. Ottimo il bordo che però, a causa della relativamente bassa idratazione, avrebbe potuto essere più alveolato, ma il nostro pizzaiolo conta di aumentarla, pratica indispensabile per far "lievitare" ancor di più il cornicione e quindi ottenere un effetto "napoli" più marcato. Oltre all'impasto classico **Mastunicola** offre anche il senza glutine con un mix sperimentato internamente ed è in preparazione quello con innesto di **Grani Antichi**. Questi ed altri aspetti li ho approfonditi nel seguente breve video che ho registrato insieme a **Giovanni Billeci** ed alla sua margherita.

{youtube}EgR4KBGQwZA{/youtube}

Pizzeria Mastunicola

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Settembre 2019 10:35

Conclusioni



Anche gli ambienti di **Mastunicola** sono un altro bel connubio, in questo caso di epoche diverse, infatti tra gli archi di tufo e le sedie da "trattoria" sono stati inseriti tavoli moderni, ma sempre tutto all'insegna della luce e della sobrietà. Il menu offre più di 30 pizze di cui alcune realizzate con la tecnica del modelling, ma il pezzo forte del menu sono la **Brontina**, con mortadella, crema di pistacchi e burrata sempre de **Il Caciocavallo**, e la cassatella, riedizione della pizza fritta napoletana però realizzata a fagotto e farcita con ricotta, altro punto di incontro **Sicilia-Campania**. Invece, risulta ridotto il settore ristorante, scelta coscientemente effettuata al fine di concentrarsi al massimo sulle pizze. Infine, sono presenti un paio di birrifici siciliani con una decina di etichette, sulle quali secondo me si potrebbe puntare di più. I prezzi sono abbastanza equilibrati, tranne che per la margherita, un po' più costosa rispetto alle altre, in compenso la più cara a menu è una modelling da 14 Euro, eccovi il mio conto:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2,00 Euro

Quindi, se fossimo stati in due, avremmo pagato **18,50 Euro**. Pertanto, avendo valutato i diversi aspetti del locale, pizza, servizio, ambienti, farciture ecc., assegno alla **Pizzeria Mastunicola 3 "artusini"** abbondanti!



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)