

Pizzeria Senso Inverso

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Novembre 2015 15:06



[Pizza buona si può](#)

Non posso negare che questa recensione, scaturita da una mia visita del **3 Novembre 2015** presso il **Ristorante Pizzeria Senso Inverso**, mi ha messo un po' in difficoltà poichè valutare un impasto pensato da uno chef che conoscevo già, con un eccellente curriculum e dai sani principi in cucina, avrebbe potuto enfatizzare il punteggio finale, ma nonostante ciò penso alla fine di aver condotto un lavoro aderente alla realtà equiparando il punteggio della pizzeria a quello del ristorante. Lo chef al quale mi riferisco è **Salvatore Di Salvo** che con **Francesco Sanfilippo**, nella primavera del 2015, ha aperto questo bel locale nel centro di **Bagheria**. **Salvatore**, in verità nasce come Pastry Chef ed è la personificazione del mio detto: "il pasticciere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticciere", ovviamente con le dovute, rarissime, eccezioni, pertanto le sue conoscenze approfondite delle farine e delle tecniche di lievitazione lo hanno sicuramente agevolato nella ideazione del suo, come vedremo più avanti, originalissimo impasto. Un altro importante tassello della pizzeria di **Senso Inverso** è **Giuseppe Abbate**, pizzaiolo di esperienza decennale, egli vive in un ambiente popolato da professionisti della pizza, sia da parte della propria famiglia che da quella della moglie, attività che ha poi perfezionato viaggiando e lavorando in Belgio e Germania. **Giuseppe** non ha mai preparato gli impasti "veloci" in sole 3-4 ore, come purtroppo fanno la quasi totalità dei suoi colleghi, ma ha sempre lasciato l'impasto in cella per circa 24 ore, ovviamente al **Senso Inverso** ha trovato maturazioni dalle 60 ore in su alle quali si è subito adeguato.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Giuseppe**, con l'impasto ideato da **Salvatore Di Salvo**, mi ha stupito per il suo blend di farine a basso indice glicemico, senza sacrificare caratteristiche organolettiche e manipolabilità durante la preparazione. La base è sempre una farina proteica di nota marca, ma in questo caso di Tipo 1, garantendo così una maggiore "integralità" e come già detto un più basso indice glicemico rispetto alla solite doppio zero, essa è poi stata nobilitata dall'aggiunta di **Tumminia**, rimacino siciliano e **Kamut**, con un risultato finale molto interessante su tutti i suoi punti con un miglior profumo, sapore e caratteristiche salutistiche non indifferenti. La forma la si può ammirare in foto, circolare, sottile ma non troppo, grazie alla spezzatura del panetto a 250 gr., con il cornicione, ahimè, poco pronunciato, ma stavolta non per venire incontro ai desideri della clientela, bensì per il gusto personale di **Salvatore Di Salvo**. La maturazione varia da un minimo di 60 ad un massimo di 90 ore circa, ma a me è toccata la via di mezzo da circa 80 in cui ho riscontrato un ottimo impasto, ben maturato, che si scioglieva in bocca, senza nessuna difficoltà di masticazione. Eccellente la mozzarella prodotta da un'azienda campana, dopo averla assaggiata a crudo mi sono tornati in mente il latte ed il burro di un altro prodotto, preparato con il latte dei bovini di razza Jersey particolarmente ricco di grasso, esso può arrivare anche a più del 6%, contro il 4% delle migliori razze, come ad esempio la Bruna Alpina. Il formaggio viene cubettato rigorosamente a mano un giorno prima del suo utilizzo, quindi viene posto in cella a scolare, al momento del suo impiego il risultato è perfetto poichè non rilascia liquidi sulla pizza e permette una perfetta uniformità del condimento. Questa è può essere un esempio di preparazione utile ad abbattere l'alibi di alcuni pizzaioli che non abbandonano il filone per evitare l'umidità che invece rilascia il boccone in acqua! Anche la passata di pomodoro era ottima, essa viene sapientemente condita con olio, sale, pepe e zucchero, nonchè basilico in infusione, un piccolo tocco da... chef. Il lievito è il madre fresco e il forno è alimentato a legna, accoppiata ideale per un impasto rustico e ricco di fibra come quello del **Senso Inverso**.



Conclusioni

All'interno dei luminosi ambienti, ricavati da un vecchio mulino e oggi modernamente arredati, si può trovare una quadruplica offerta: ristorante, sushi, bar e pizzeria, con classe e con attenzione, senza obbligatoriamente spendere molto, infatti la pizza più costosa del menu è da 15 Euro e si chiama Gozzo, essa viene modellata a forma di barca e poi riempita con tanti frutti di mare in base a ciò che offre la stagione, altre pizze particolari sono le Baghette, preparate con l'impasto della pizza e poi riempite con variegati ingredienti in base ai gusti e la vendutissima D'Artagnan con bufala, crema di pistacchio, pomodorini, rucola e bordi ripieni di crema ai funghi porcini, preparata nel ristorante con prodotto fresco. Questi è invece il conto riguardante la mia margherita:

1 margherita: 4,50 Euro

1 minerale grande: 2,00 Euro

1 coperto: 2,00 Euro

In totale, per due persone, avrei quindi speso 15,00 Euro se **Salvatore** non mi avesse offerto la pizza. Sul fronte birre ho ricevuto una graditissima sorpresa, infatti ho finalmente trovato una pizzeria in cui... mancano le birre industriali, sì, avete letto bene, al **Senso Inverso** o scegliete il vino dalla fornita cantina, oppure una delle due spine oppure ancora una delle 11 etichette di birra artigianale della piemontese **Gilac**, dall'ottimo rapporto qualità prezzo, a tal proposito ho assaggiato la Dorita, una Pils a bassa fermentazione dai profumi agrumati, di bergamotto, miele di acacia, molto intensi e variegati, con un luppolo finale delicato, pulito e persistente. In conclusione, avendo considerato tutti i parametri di valutazione previsti per le recensioni di "[Pizza buona si può](#)", avrei dovuto assegnare poco più di 4 "**artusini**", ma non avendo i decimali, ho dovuto arrotondare a 4, coincidente con una mia precedente [recensione del ristorante](#), ma riservandomi di rivalutare in meglio il punteggio, qualora dovessero aumentare il numero degli impasti ed incrementata la carta delle birre. Il **Ristorante Pizzeria Senso Inverso**, quindi, non smentisce l'ottimo lavoro compiuto nella ristorazione bagherese, l'essere diventato punto di riferimento per il sushi e bizzando anche con l'eccellente pizzeria.

moocasa_albumid=6213185397319128657