



[Pizza buona si può](#)

Sulle Madonie, sembra che ci sia una sola pizzeria che pratichi maturazione dell'impasto, essa è l'**Antico Baglio di Castelbuono**, ideata e gestita da **Natale Allegra**. La storia di **Natale** è simile a quella di tanti altri cuochi e quindi non può che aprirsi con una lunga gavetta, iniziata in cucina alla tenera età di 13 anni. Qualche anno fa, però, egli si è ritrovato con la "mani in pasta" davanti al suo forno a legna, infatti, dopo aver girovagato in diversi locali, nel 2001 **Natale** è tornato nella sua **Castelbuono** aprendo un ristorante-pizzeria tutto suo poi diventato, nel 2004, l'attuale **Antico Baglio**. **Natale** sembra essere guidato dalla curiosità, infatti, non solo fa parte di un particolare simposio tecnico di pizzaioli, indetto annualmente da un noto molino italiano, ma ha addirittura completato i tre livelli del corso AIS, e quindi è anche sommelier, questa sua voglia di sapere gli ha permesso di conoscere la tecnica della maturazione, che egli ormai pratica sin dal 2009.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La pizza margherita di **Natale Allegra**, da me assaggiata lo scorso **14 Luglio 2013**, aveva un bordo molto netto, totalmente staccato dalla parte centrale. L'alveolatura poteva essere più ariosa, considerando la maturazione di 48 ore e la lievitazione di 6, ma il mio inaspettato arrivo ad orario di apertura ha subito il solito forno non ancora alla temperatura ottimale. L'impasto dell'**Antico Baglio** è abbastanza diverso rispetto ai tanti esaminati finora, esso è preparato con un complesso blend di proteica 00, Manitoba, germe di soia, semola e rimacinato. La fruttata fragranza dell'impasto svela subito, anche al non esperto, l'uso del lievito madre, aggiunto in questo caso in una misura leggermente superiore rispetto allo standard. Il particolare forno a legna **con pietra rotante**, da me mai incontrato prima, aveva garantito la cottura uniforme della margherita, a dispetto delle mie incursioni di "disturbo" nei pressi del pizzaiolo, continuamente distratto dalle mie domande e fotografie. Ottimo il pomodoro utilizzato, ma col neo della mozzarella, un filone di nota marca, praticamente una sorta di standard in provincia, creato dalla difficoltà di reperimento di un buon fiordilatte e dell'inconveniente dell'immane acquetta che il boccone crea, effetto poco gradito dai clienti locali. Gli impasti offerti sono due, lo standard e quello senza glutine, quest'ultimo sviluppato in proprio, senza usare i vari mix già pronti. Notevole anche il pane che mi è capitato di assaggiare, preparato sempre con lievito madre, ma maturato per 100 ore e con triplice lievitazione. **Natale**, per una nota trasmissione televisiva in onda su Rai 1 si è inventato la "Grigliata di caciocavallo con miele di castagno e timo in crosta di pane" una particolarissima versione di pizza con del caciocavallo o caprino, a scelta in base alla disponibilità, posto in un piatto e quindi chiuso all'interno di un sarcofago di sottile pasta.

Per l'occasione ho avuto modo di assaggiare anche degli oli, disponibili per la pizzeria e per il ristorante. Il primo di questi era il **Cassiopea** dell'Azienda Parature di Antonio Carollo sita a **Castelbuono**, una DOP Val di Mazara di Nocellara e Biancolilla dai sentori di carciofo e foglia di pomodoro, confermati al palato e con dei polifenoli molto forti. Il secondo era il **Villa Levante**, dell'omonima Azienda Agricola sita sempre a **Castelbuono**, un complesso blend biologico con predominanza di Giarraffa e Biancolilla dai sentori dolci, come di vaniglia, mentre al palato si è rivelato molto complesso con menta, basilico, ed altre erbe, mancava purtroppo di polifenoli. Infine, ho assaggiato anche il **Linati**, dell'omonima Azienda Agricola sita nella vicina **Pollina**, una Giarraffa in purezza dai sentori di carciofo e leggermente salmastra, al palato ecco di nuovo il carciofo, tendente un po' al cardo con il suo caratteristico sapore amaro-gnolo, ottimi i polifenoli.

Pizzeria Antico Baglio

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 22 Luglio 2013 14:52



Conclusioni

L'attenzione di **Natale Allegra** per le sue pizze è indubbia, egli è riuscito ad ottenere degli ottimi risultati ed ha organizzato un'invidiabile cantina di vini, ma soprattutto una carta delle birre artigianali con circa una ventina di etichette, che in nelle tante pizzerie di Palermo non sono ancora riuscito a trovare, anche perchè forse neanche esiste! Il capitolo prezzi è in linea con l'economicità che spesso si riscontra in provincia il mio conto, infatti, è stato il seguente:

1 margherita: 4,00 Euro
1 minerale 1 lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Pertanto, in due avremmo pagato 12,00 Euro, se **Natale Allegra** non mi avesse offerto la pizza. in conclusione, un vero peccato non trovare una mozzarella all'altezza della qualità del locale, inoltre non erano rappresentate le farine di grani duri siciliani moliti a pietra, ma in compenso, come già sottolineato, un grande applauso va alla cantina. In sostanza, avendo valutato tutti i singoli parametri, il punteggio complessivo si è attestato sulla parte più alta dei **3 "artusini"**, quasi a lambire il 4. I miei complimenti a **Natale Allegra**, per aver saputo realizzare un locale che nulla ha da invidiare ai migliori, e più costosi, presenti nella metropoli palermitana.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)