



[Pizza buona si può](#)

Fa sempre molto piacere scoprire e poi recensire una pizzeria nella quale si fanno le cose per bene, con un bel locale, un ottimo staff, dei superbi impasti e degli ingredienti di qualità, ma vediamo più in dettaglio tutti i particolari, emersi dalla mia visita dello scorso **16 Giugno 2016** presso la **Pizzeria Don Carmelo** di **Palermo**.

L'impresa della famiglia **Napoli** è sempre stata quella dei supermercati, ma dopo la scomparsa di papà **Carmelo**, il figlio **Rosario** si è dovuto reinventare prima con la gestione di un bar e circa 7 anni fa con l'apertura di una pizzeria, chiamata **Don Carmelo** in ricordo del padre. Circa due anni fa, il locale ha cambiato sede spostandosi nell'attuale di Via delle Madonie affidandone poi la consulenza della pizzeria a **Giuseppe D'Angelo**, maestro pizzaiolo e ideatore della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional di Palermo**, entrando così nell'orbita della maturazione dell'impasto. Oggi **Rosario Napoli**, insieme alla moglie **Laura**, gestisce un locale di successo, con ingredienti di ottima qualità grazie al quel mix di imprenditorialità, dedizione e passione, sua e dello staff, molto difficile da trovare in giro.

Proprio il già citato staff è uno degli assi nella manica di **Rosario**, una di quelle carte che butti sul tavolo verde e che ti risolvono la partita, oltre alla supervisione di **Giuseppe D'Angelo**, il **Don Carmelo** si è infatti assicurato la presenza del figlio **Piero**, il quale anche se giovanissimo, appena 18enne, vanta già una solida esperienza, d'altronde è sempre un figlio d'arte. **Piero D'Angelo**, nonostante i suoi studi nel campo dell'elettromeccanica, non ha saputo resistere alla passione per la pizza, se a soli 3 anni "giocava" facendo freestyle ci dovrà pur essere qualcosa sotto! A 16 anni **Piero** ha iniziato il suo tirocinio presso **La Botte** di **Pinuccio Vitrano** a **Misilmeri**, altro istruttore e sede della **Scuola Maestri Pizzaioli**, poi è stato dal padre **Giuseppe** alla **Pizzeria Il Baro** e successivamente anche presso la **Pizzeria la Braciera** dei fratelli **Cottone** con il Maestro **Vaccarella**, infine è arrivato il suo approdo al **Don Carmelo**. Nel frattempo **Piero** si è dedicato anche all'attività agonistica, partecipando a numerose gare spesso nella categoria senza glutine e sempre con ottimi piazzamenti. Al **Don Carmelo** ci sono però ben tre forni a legna, ognuno coperto da un pizzaiolo, infatti completano lo staff **Giuseppe Namio**, da sempre pizzaiolo, ma con un'esperienza settennale nel campo della pasticceria, oggi fresco di corso che ha frequentato per conoscere più a fondo le farine, Infine c'è anche **Stefano Cappello**, dal quale personalmente, dopo aver conosciuto il suo curriculum, mi aspetto molto. Egli ha infatti frequentato l'**Istituto Alberghiero Pietro Piazza** di **Palermo** in cui ha avuto docenti d'eccezione del calibro di **Giuseppe Giuliano**, **Giacomo Perna** e **Pietro Pupillo** ed altri professionisti del **Culinary Team Palermo**, a diploma conseguito, dopo una breve permanenza in cucina, **Stefano** ha frequentato il corso della scuola di **D'Angelo**, guarda caso anche lui per approfondire le farine, ed è stato in quella occasione che è rimasto fulminato dalla pizza, ma spero che riesca ad unire i due know-how per farci mangiare qualcosa di diverso e soprattutto di ben progettato negli abbinamenti e nelle cotture. Nelle affiatatissime tre teste dello staff dei pizzaioli del **Don Carmelo** stanno frullando un sacco di idee, quindi sono fiducioso sulla qualità ed esclusività delle prossime immancabili novità.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

L'aspetto della pizza margherita di **Piero D'Angelo** mi ha subito ricordato quello napoletano, con quel suo abbondante cornicione, a tratti maculato dalle bruciature del forno a legna, quindi una presentazione molto invogliante all'assaggio. Ricordo a tutti per l'ennesima volta che il cornicione pronunciato migliora l'aspetto e non toglie spazio ai condimenti, che comunque sarebbe meglio che fossero sempre equilibrati, senza esagerazioni in quantità e in varietà, inoltre il suo consumo costituisce un interessante momento di approfondimento dell'impasto, soprattutto nel caso dell'uso di farine nobili come i grani antichi siciliani. Quest'ultimo è proprio il caso del **Don**

Carmelo che sta progressivamente abbandonando le farine doppio zero, sconsigliate per il loro alto indice glicemico e per la potenziale presenza di micotossine, agenti cancerogeni accertati presenti soprattutto nei grani esteri e in certo qual modo anche italiani, di cui però la Sicilia è praticamente esente. L'impasto standard che attualmente si può consumare da **Don Carmelo** è realizzato impiegando farine di Tipo 1, di Tipo 2 e circa un 30% di Russello, ciò vuol dire che esso contiene solo farine molite a pietra, l'unico sistema di molitura che permette di ottenere l'integrità del prodotto, comprendendo anche il germe, la crusca e i carboidrati originari del chicco, di conseguenza si avrà un indice glicemico più basso e una migliore proprietà nutrizionale, caratteristica che compare nella diminuzione della raffinazione. In particolare, la Tipo 1 ha subito un certo grado di raffinamento, ma è pur sempre una farina molita a pietra, la Tipo 2 è addirittura definita come "semi integrale" pertanto è ancora più grezza, infine il **Russello** è totalmente integrale. Le soddisfazioni organolettiche che può dare un impasto del genere sono da provare, ovviamente aumentando il contenuto di fibra non si possono ottenere le stesse caratteristiche tecniche e di alveolatura di una pizza realizzata con le farine raffinate, ma il gioco, se ben condotto, può valere la candela, considerando che in gioco c'è anche la nostra salute. Gli altri ingredienti della farcitura erano tutti ottimi, la passata di pomodoro, per scelta aziendale, viene condita solo con sale, olio e basilico, senza l'ausilio del solito zucchero, pertanto aspettatevi una leggera asprezza, la mozzarella era un boccone in acqua del caseificio campano **Ponticorvo**. Il forno è rigorosamente a legna, per tutte le pizze viene impiegato il lievito madre fresco e il solito starter di lievito di birra in quantità infinitesimali, le maturazioni non scendono mai sotto le 72 ore e possono arrivare anche a 140, ovviamente tranne che gli impasti totalmente integrali che non potrebbero sopportarla e comunque non ne avrebbero bisogno. Gli impasti disponibili al momento della mia visita, oltre al già citato classico, erano Kamut, STG, multicereali, Perciasacchi 100%, Tumminia 100%, Integrale (con tre grani antichi siciliani sullo stile del Trinacria), Senatore Cappelli 100% e Senza glutine, per un totale di ben 9 varianti. Ho specificato la percentuale di farina del grano antico siciliano caratterizzante, molto più costosa rispetto a tutte le altre, perchè si è diffusa la cattiva abitudine di dichiarare ad esempio di Tumminia un impasto che in realtà è un blend in cui a volte il grano antico figura in bassa percentuale, costituendo così una vera e propria frode in commercio, pertanto occhio e chiedete in pizzeria come esso è stato preparato. Inoltre **Don Carmelo** ha anche investito sul cliente senza glutine, infatti in luogo del solito fornello elettrico è stato recentemente acquistato un forno a legna dedicato ai portatori di questa intolleranza, caso che sembra essere l'unico a **Palermo**, forse in **Sicilia**. Ovviamente, come sarebbe sempre auspicabile in questi casi, dedicato al senza glutine c'è anche un pizzaiolo, **Stefano Cappello**, ed un intero ambiente separato dal resto della pizzeria, al fine di evitare contaminazioni.

Il parere del chimico napoletano (Giorgio Nasillo)

La margherita si presenta abbondante e dalle forme regolari, caratteristiche che sicuramente giovano all'aspetto estetico. Il cornicione è uniforme e non presenta particolari segni di errata lievitazione postuma. Il grado di cottura dell'intera pizza è molto buono. L'intero impasto si presenta piuttosto bruno, segno evidente dell'assenza di farine 00. Al coltello il cornicione si presenta croccante, ma nel complesso morbido; in sezione si nota una media alveolatura ed un notevole profumo che ricorda gli impasti di una volta. E' evidente come, essendo l'impasto costituito solo da farine molite a pietra, la lievitazione sia stata lenta, ma costante creando numerose cavità di modeste dimensioni. Lo spessore generale della pizza è molto costante, senza buchi e di giuste dimensioni. Gli ingredienti sono ben distribuiti su tutta la superficie della pizza e nelle giuste quantità; mozzarella non "plasticosa" al gusto e pomodoro con una leggera punta acidula che non disdegna, ottimo anche il modo in cui è stato condito mantenendo il sapore deciso ed inalterato. Anche dopo diversi minuti gli ingredienti e l'intera pizza mantengono il loro ottimo aspetto e sapore.



Il parere senza glutine (Stefania Oliveri)

La **Pizzeria Don Carmelo** nasce dalla volontà di **Rosario Napoli**, imprenditore affermato del settore, con l'obiettivo di essere tra le migliori a Palermo, ma soprattutto di distinguersi dalla massa, così assume il giovanissimo **Piero D'Angelo**, ma già esperto di senza glutine, figlio d'arte del Maestro **Giuseppe D'Angelo**, che non solo è disposto a

realizzare la pizza con farine di grani antichi, ma pure, per non essere considerato il solito "figlio d'arte", è intenzionato a voler superare il padre ponendosi l'obiettivo di realizzare il miglior impasto senza glutine possibile. Partendo da una farina dietoterapica a base di farina di riso e mais, **Piero** aggiunge pochissimo lievito, una lievitazione di 8 ore, e realizza, davvero, il miglior impasto sulla piazza, a soli 18 anni, non per niente è anche campione regionale, nazionale e internazionale di pizza SG.

Oltre ad ottenere un impasto morbidissimo ed elastico, tanto da consentire il riempimento del bordo della pizza, ciò che lo rende ancora più speciale è la cottura nel forno a legna. Possibile? Sì, possibilissimo! Nel suo grandissimo locale, **Rosario Napoli** ha realizzato una postazione dedicata con relativo piazzolo, nel nostro giorno era Giuseppe Namio, completamente separata da tutto il resto, in cui preparare le sue magnifiche pizze senza glutine in totale sicurezza, ma si sta già lavorando per costruire anche una zona totalmente dedicata per il ristorante, già oggi fornito di piastra e friggitrice solo per i celiaci.

Lo scorso **5 Luglio 2016**, quando ho assaggiato la pizza, stentavo a credere che fosse senza glutine. Abbiamo preso una margherita per capire la sua vera essenza, aprendone il bordo per capire anche la cottura, che risultava perfetta, non umida, non secca, e sebbene io non ami questa tipologia di farcitura, perché spesso la salsa bagna irrimediabilmente l'impasto che diventa quasi una pappa, pregiudicando un prodotto che potrebbe essere buono, devo invece riconoscere che stavolta tutto ciò non si è verificato. Abbiamo anche assaggiato delle altre farciture, molto fantasiose e davvero buone, grazie all'ampia scelta di circa 50 varianti. Infine, e non è cosa da poco, la pizza senza glutine ha una maggiorazione sul prezzo di base di 2 euro, esattamente come le pizze con il glutine ad impasti speciali. Per una volta il prezzo non è maggiore solo per noi!

Per questi motivi mi sento di promuovere, a pieni voti, la pizza senza glutine di Don Carmelo che, al momento, è la più buona che io abbia mai assaggiato, assegnandogli ben **4 "artusini"**.

Se proprio devo fare un appunto, posso solo dire che mi auguro che la stessa attenzione che il proprietario mette nel realizzare un'ottima pizza con il glutine, stando attento alle farine e usando quindi grani antichi, possa, un giorno metterla nell'usare delle farine meno raffinate anche nei nostri impasti, al fine di abbassare il fatidico indice glicemico, unica condizione rimasta al Don Carmelo per accedere al massimo della valutazione di 5 "artusini". Per adesso, mi ritengo assolutamente soddisfatta della ricerca che lo hanno portato a questi successi. Ovviamente il locale è affiliato AIC.

[\(Album foto Senza Glutine\)](#)



Conclusioni

Gli ampi ambienti interni, moderni, puliti, spaziosi e luminosi, come d'altronde quelli esterni, ancora più ampi, completano il quadro completo del **Don Carmelo**, però, dopo tante belle parole spese per staff, pizze e locale, qualcuno si starà ponendo la fatidica domanda: quanto costerà questa qualità? Secondo me troppo poco, sappiate tutti che non sono d'accordo con l'attuale politica dei prezzi di **Rosario Napoli**, poichè una margherita come quella che ho mangiato io non è possibile venderla al tavolo a soli 4 euro, anche considerando i 2 euro del coperto, in sostanza i prezzi sono troppo bassi e andrebbero rivisti, d'altronde anche per il resto dell'offerta ci si mantiene sotto i 12 Euro con un menu che supera le 50 tipologie di pizza. In sostanza questo è stato il mio conto:

1 margherita: 4 Euro
1 minerale 1 Lt.: 2 Euro
1 coperto: 2 Euro

Quindi, in due, avrei speso **14 Euro** se **Rosario** non mi avesse offerto la pizza. Pertanto, dopo aver valutato tutti i parametri previsti per calcolare il punteggio, assegno ben **4 "artusini"** pieni alla **Pizzeria Don Carmelo**, congratulandomi per l'ottimo lavoro svolto e con i miei migliori auguri per gli ambiziosi progetti futuri oggi ancora in cantiere.

Pizzeria Don Carmelo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 27 Giugno 2016 11:59

moocasa_albumid=6297140901493880865