

Pizzeria La Pregiata 1970

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Marzo 2023 05:34



[Pizza buona WEB](#)

0 [\[link\]](#)

Di **Alex Sampino**, pizzaiolo ma soprattutto rosticciere, ne ho già parlato qualche anno fa, ed infatti la mia visita dello scorso **16 Marzo 2023** è scaturita dalla necessità di completare, con la sua pizza, questo appassionato che ormai da alcuni anni opera presso **La Pregiata Salumeria 1970** di **Giuseppe Mannino**, un locale che consente ad **Alex** l'accesso a materie prime eccellenti, indispensabile compendio per i suoi impasti. **Alex** però in questa avventura non è solo, infatti in seguito alla scelta di offrire la pizza anche a pranzo, **Giuseppe Mannino** gli ha affiancato **Lucio Sorrentino**, maestro di lungo corso del settore. Tutti gli altri dettagli li troverete nel video che ho aggiunto più sotto.



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Alex Sampino** è di difficile interpretazione perchè il forno tenuto a temperatura relativamente elevata di 380 gradi, l'impasto indiretto (con biga) a base di Tipo 0 e integrale, qualche croccantezza ed infine il cornicione pronunciato, ma non troppo, la colloca a metà strada tra la contemporanea e la siciliana di una volta. Della farcitura vi citerò solo la passata di pomodoro, eccellentissima, per il resto dei dettagli e degli impasti, l'integrale e il... pugliese che già solo dal nome evoca croccantezza, il mio video parlerà al posto mio, "capricciosa" compresa!

{youtube}XB7y54nK77c{/youtube}



Conclusioni

Gli ambienti sono luminosissimi come piacciono a me, ma purtroppo, per evidenti evoluzioni dell'impianto originale creato dalla salumeria, sono influenzati da ciò e gli spazi destinati al laboratorio pizzeria ne soffrono ancora di più. Le pizze a menu sono 35, tra le quali non mancano numerosi "sfilatini" e calzoni fritti, tuttavia i prezzi sono molto contenuti, forse anche troppo, infatti il mio conto è stato il seguente:

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

1 coperto: 2,00 Euro

Pizzeria La Pregiata 1970

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Marzo 2023 05:34

Quindi, in due avremmo speso solo **18 Euro** per due pizze più che piacevoli da mangiare e superbamente condite. **Giuseppe Mannino** non ha mai disdegnato le birre artigianali, anche siciliane, ma questa volta ho trovato solo una **Kinisia** che mi ha accompagnato la "capricciosa", pizza che non di solito non avrei MAI scelto, ma che questa volta mi ha fatto divertire, assolutamente da riprovare con la stessa birra in perfetto abbinamento. Purtroppo però manca l'ultimo anello, costituito da un locale adibito e pensato solo per ospitare una pizzeria, per cui, valutando tutti i parametri previsti, dovrei assegnare solo 3 "artusini", ma considerando il peso che possono avere questi, la pizza che è particolarmente piaciuta, l'ottimo rapporto qualità-prezzo, la pizza disponibile a pranzo, l'eccellente rosticceria e mancando i mezzi punti, assegno alla **Pizzeria La Pregiata 1970** ben 4 "artusini", con la sicurezza di trovare, la prossima volta, anche qualche altra birra artigianale.

[MENU DIGITALE](#)

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Biscaglino La Nuova](#) di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conosci meglio grazie alla prima e unica ["Guida alle birre artigianali di Sicilia"](#): una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)