Pizzeria Rosso Verace

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Febbraio 2022 08:27

Pizza buona WEB o APP ANDROID

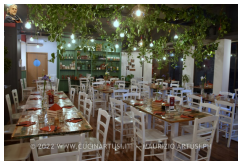
Quando scopro una pizza bella da guardare è facile che dietro ci sia una certa professionalità nel prepararla, ma soprattutto che ci sia anche quella cura della lievitazione che la rende digeribile e spesso anche più salutare. E' questo il caso della **Pizzeria Rosso Verace** di **Alcamo** (TP), ideata e condotta da **Emmanuele Stellino** e dalla sua compagna di vita **Maria De Stefano**, il primo è un pizzaiolo con evidente know-how napoletano, la seconda invece opera nel campo del design e dell'arredamento, e stata quindi l'unione di queste due abilità che ha dato vita a **Rosso Verace**. La storia completa però la troverete nel breve video che segue da me registrato lo scorso **16 Febbraio 2022**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Stellino** è di chiaro stampo napoletano, con un bel cornicione pronunciato e una bella alveolatura, essa è preparata con farine poco raffinate e biga al 40%, quindi con un indice glicemico più basso del solito, senza l'uso della famigerata doppio zero, poi cotta in un'ottimo forno a gas mantenuto alla temperatura di circa 400 gradi. Gli ingredienti eccellenti e gli impasti alternativi dell'offerta, come la pizza fritta, l'impasto integrale e quelli ai cereali e per celiaci, completano il quadro la cui cornice è però costituita da ben altro. **Emmanuele**, dopo aver studiato la **pinsa romana**, probabilmente sarà rimasto talmente ghermito dalla sua croccantezza grazie all'adozione di farine come quella di riso, mais, avena ed ovviamente di frumento, ha deciso di inserirla nel menu, in effetti, chi l'ha detto che chi offre una pizza napoletana non può anche preparare un'ottima **pinsa**? Tutto ciò e tanto altro è **Rosso Verace**, ma come ormai è mia prassi, tutti i dettagli li troverete nel breve video che ho qui di seguito pubblicato.

{youtube}Hh5-F3pUvkk{/youtube}

Conclusioni


I luminosi, allegri e colorati ambienti, curati da **Maria De Stefano**, possono a prima vista, sembrare dedicati ai clienti più giovani, ma io che giovane non sono più da un po' di tempo, mi sono trovato perfettamente a mio agio, poichè alla fine è l'atmosfera, la praticità e il servizio che contano veramente, insomma, una pizzeria per tutti, famiglie, giovani ed anziani. L'offerta non è da meno, come già detto, ma è il connubio **Napoli-Roma** che bisogna usare come chiave di lettura dell'offerta di **Stellino**, la morbidezza napoletana o l'estrema croccantezza romana? Potete scegliere. Il menu, dall'alto delle sue 45 varianti, può quindi accontentare tutti, ma anche sul fronte dei prezzi, considerando che per una pizza al massimo si arriva a 13 Euro!

1 margherita: 6,00 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro
1 coperto: 1,00 Euro

Anche la margherita ha un ottimo rapporto qualità/prezzo, infatti per due margherite avrei pagato **16 Euro**, assolutamente in linea con la tipologia di ingredienti impiegati. Ottime notizie sul fronte delle birre artigianali siciliane e italiane, ben rappresentate, ma soprattutto inserite stabilmente nel menù. Pertanto, avendo considerato i diversi parametri riservati a questo tipo di recensioni, assegno **4 "artusini"** alla **Pizzeria Rosso Verace**, con i complimenti per il lavoro svolto finora, con l'auspicio di ritrovarci nel loro, si spera, futuro locale estivo che da Giugno sarà attivo nel vicinissimo paese di **Castellammare del Golfo**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è *a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo*

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile 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