

In evidenza Ristoranti

Panorami e pizze tra lo Stretto di Messina e le Eolie

di: Francesco Pensavecchio

15 giugno 2017



Pizza, un alimento gustoso, perfetto per scatenare estro e fantasia. Tutto a vantaggio della espressività delle materie prime. L'ultima scommessa arriva dalle farine integrali ottenute da grani antichi, talvolta moliti a pietra, e dagli impasti maturati e lievitati lungamente. Un capitolo talmente vasto che andrebbe affrontato a parte. Fondamentale l'olio extravergine di oliva, che può costituire un importante fattore di salute. Pomodoro e mozzarella integrano con antiossidanti, calcio, ferro, vitamina C, D, E, K, e proteine, senza appesantire. In fondo, una "margherita" offre un apporto calorico pari a un piatto di pasta ben condito. Infine, non si sottovaluti il costo contenuto e la parte emotiva: la pizza è perfetta per essere consumata in un contesto conviviale, senza timori di sorprese al momento del conto. Quando poi la bontà si unisce a un contesto gradevole, allora è un centro pieno.

Una valida combinazione estiva noi di **WineinSicily** l'abbiamo trovata in tre pizzerie, una di Messina, una a Venetico superiore sui Peloritani, non troppo distante dal capoluogo messinese, l'ultima sulle Eolie, a Lingua, sull'isola di Salina.

Messina



pizzeria L'Orso Blanco

La pizzeria Orso (Via P. Calapso, 12) nella bella stagione cambia pelle, anzi, pelo e con il nuovo nome "**L'Orso Bianco**" si sposta al "lido" al Blanco Beach Club sulla via Consolare Pompea. Dal 9 giugno la pizzeria ha la sua sede estiva con una vista clamorosa sullo Stretto di Messina. Arduo trovare parole per descrivere la scenografia dei luoghi, pertanto rimandiamo alle foto. Possiamo tuttavia accennare all'ottimo lavoro fatto dalla proprietà, da **Gianluca Arcovito** e **Giuseppe Denaro**, e dal motore del locale, il pizzaiolo **Matteo La Spada**. Le farine usate per gli impasti sono macinate a pietra, l'impasto matura per 18 ore e lievita per 48 ore; il sale utilizzato è quello delle Saline di Trapani, del Presidio Slow Food, mentre l'olio è anch'esso un Presidio, un extravergine da oliva minuta messinese.



il pizzaiolo Matteo La Spada

Tra le pizze alcune sono davvero notevoli e realizzate con prodotti **DOP** e in stile napoletano cotte nel forno a legna. Ad esempio, la **Corona del Re** (€ 11,00) con datterini gialli della Piana del Sele, una vera chicca, pesto di rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, noci e ricottina fresca; la **Regno delle due Sicilie** (€ 11,00), sempre con datterini gialli, foglie e capperi di Pantelleria IGP, filetti di alici di Cetara, olive nere, origano selvatico ed extravergine di oliva minuta del Presidio; e la **Regina Margherita** (€ 8,50) con pomodoro San Marzano DOP dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico fresco ed extravergine di minuta. Perfette la cottura e l'alveolatura, il bordo è alto, soffice e croccante allo stesso tempo, la materia prima è ben valorizzata ed emerge in tutta la pienezza del gusto. Un menù con i piatti e una a piccola lista delle bevande con birre artigianali arricchiscono l'offerta, a noi è stato suggerito il Chiamonte bianco di **Firriato**.

(indirizzo e foto vedi sotto)

Venetico Superiore



Pizzeria Da Clara – il pizzaiolo Sergio Russo

Il centro, nelle alture dei Monti Peloritani tra Messina e Milazzo, è un minuscolo comune nel quale svernano poco meno di 200 anime. D'estate, però, la cittadina si anima di curiosi, turisti e parenti ritrovati. Sotto il rudere di un castello del XV secolo del casato degli Spadafora, danneggiato irrimediabilmente dal terremoto del 1908, il locale "**Da Clara**" è gestito da Clara Miuccio. La trattoria-bar funge da polo d'incontro e di socialità del paese, un luogo molto amato dai residenti delle zone costiere per le tipiche proposte di cucina, per l'aria leggera, per il piacevole piazzale con il belvedere e, soprattutto, per le squisite pizze. Il forno non è a legna, ma è una Ferrari della categoria, un elettrico frontale in rame con mattone refrattario "biscotto di Sorrento", pilotato da **Sergio Russo**. Le farine utilizzate sono di tipo "1" e cioè con una quota di crusca e di germe del grano o, in alternativa, un impasto con farina integrale. La pizza scelta rispecchia il nome: la "**Lussuria**" realizzata con mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano DOP, noci, pepe nero, basilico, olio extravergine di oliva bio, una pizza fine e saporita al contempo; mentre la "**Giobby**" è con pomodori Pachino, fiordilatte misto bufala, speck, granella di pistacchio di Bronte, basilico ed extravergine bio. Soffici e dal bordo alto, anche qui la cottura è magistrale.

(indirizzo e foto vedi sotto)

Isola di Salina



Franco Manca. A destra, Luca Caruso

L'ultima proposta riguarda l'Isola di **Salina**: presso Lingua, ha finalmente inaugurato la pizzeria della catena *UK based* "**Franco Manca**". Una premessa doverosa: la società è una SpA quotata in borsa ed è forte di ben 37 pizzerie. Il patron Giuseppe Mascoli, originario di Positano e sempre più spesso di casa a Salina, ha reso omaggio alla sua attività con questo "punto pizza" in Italia. L'unico. La formula è di sei pizze – ovviamente si usa il lievito madre e un bel forno a legna con pietra partenopea (i "biscotti di Sorrento") – in stile napoletano, cottura meno di 1 minuto e, differentemente dalle altre filiali, utilizzo diretto di ingredienti siciliani, in taluni casi coltivati nel proprio orto sull'isola. Il costo varia tra cinque e nove euro a pizza, tre i vini in carta, un bianco, un rosato e un rosso, una birra locale, una limonata e una gazzosa. Per chi non mangia pizza ci sono piccoli stuzzichi come parmigiana di melanzane o di zucchine, tortini di alici o patate e acciughe, insalate eoliane. Tra le pizze segnaliamo la pizza al pomodoro bio, aglio di Nubia e origano; oppure con mozzarella, alici, pesce spada, capperi di Salina (nota da menù: "* può contenere lische"); o ancora la mozzarella, patate al forno, pecorino primosale, pecorino stagionato, schizzo di "siccagno" e ricotta infornata.

Nota: il nome della catena si riferisce alla precedente attività rilevata da Mascoli e svolta dal signor "Franco", il quale – a vendita conclusa – mancò...

Chi volesse approfondire, troverà interessante l'articolo-intervista a Giuseppe Mascolo di Annalisa Zordan di Gamberorosso a questo indirizzo: <http://www.gamberorosso.it/it/news/1045211-franco-manca-apre-a-salina-giuseppe-mascoli-racconta-il-progetto>

Di seguito indirizzi, mappe e foto

L'Orso Blanco presso Blanco Beach Club

Via Consolare Pompea – Messina

Tel. 3898937579 – 3400097904

<https://www.facebook.com/pg/blancobeachclubme>

(sede invernale: L'Orso, Via Calapso, 12)

Da Clara – Pizzeria, Trattoria

Via S. Nicolò, 59

98040 Venetico (Me)

Tel. 0909977058

<https://www.facebook.com/pg/DaClaraTrattoriaPizzeria>

Franco Manca Salina – Pizzeria

Via Marina Garibaldi

Lingua, Isola di Salina

Tel. 090 9843070

<https://www.facebook.com/pg/FrancoMancaSalina>

<http://www.francomanca.co.uk>

Messina – L'Orso Blanco, al lido Blanco Beach Club

Isola di Salina, Lingua: Franco Manca

Venetico Superiore (Me): Pizzeria Da Clara