

Ristoranti

La fragrante pizza del Datterino di Messina

di: Redazione

8 febbraio 2019



Datterino si trova in una delle zone più centrali della città, fra viale San Martino e Via Santa Maria Alemanna, negli ex Magazzini Piccolo. E' un moderno *open space* con pizzeria, bracioletteria e tavola calda con, a fianco, un provvidenziale shop prenatale per l'infanzia, zona ludica, con spazi per ospitare eventi o feste per bambini.



Giancarlo Gulli è il dinamico e appassionato pizzaiolo, è un puro esperto del settore: gli impasti proposti sono frutto di varie preparazioni e combinazioni che vanno a braccetto con materie prime davvero uniche. Complice una nota bottega alimentare messinese leader nella selezione di formaggi e salumi pregiati che provengono dai propri banconi. La carta vini è molto più interessante del solito e propone i vini della fornitissima enoteca: un esempio ne è la vasta selezione di annate dell'azienda **Palari**, con etichette a prezzi corretti.

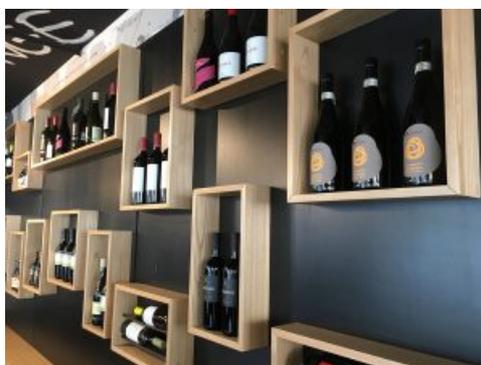
Le farine utilizzate nelle tipologie "**Petra**" macinata a pietra, integrale, ai 7 cereali sono tutte italiane, seguite dalle farine di grani antichi siciliani o di semola di Altamura. La lavorazione è meticolosa: 48 ore di maturazione e 24 di fermentazione per un totale di 72 ore. Il pomodoro principe, manco a dirlo, è il datterino rosso e giallo di **Finagricola**, e il San Marzano DOP Gustarosso, assoluti fuoriclasse.

Le pizze sono altamente digeribili e gustose. Interessante la **pinsa** (di tradizione romana, da "*pinsere*", stendere, allungare, è l'antenata della pizza, quella su cui si poggiavano i cibi), una focaccia ovale ottenuta da una miscela di farina di riso, farina di soia e farina di frumento, con oltre 60 ore lievitazione per un prodotto ancora più croccante e leggero.



Gli **antipasti** sono serviti accompagnati da un invitante pane pizza. Qualche esempio, il Roastbeef all'inglese con rucola, fragola, scaglie di Ragusano DOP, pepe nero e olio agli agrumi di Sicilia; la Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP da 250gr., pomodoro fresco e basilico; così come i taglieri, con salumi e formaggi. Vale la pena di menzionare il BIG Datterino per 6 persone con la migliore selezione di tutto, carni comprese, accompagnati da conserve sott'olio. Sarebbe un crimine trascurare i **fritti**, tra cui spiccano le stick di patate rustiche olandesi o americane, e le terrine.

Gli "**Spicchi d'autore**" sono realizzati con una base ai 7 cereali in crosta di semi e conditi riccamente. Tra questi, la *Brace d'autunno*, con cavolo cappuccio rosso grigliato all'aceto di mele, tagliata di manzo, fonduta di pecorino toscano; la *Oro di Sicilia* con stracciatella di burrata pugliese, rucola, gambero rosso scottato, scaglie di mandorle tostate, olio extravergine agli agrumi; la *Fiordi*, con stracciatella di burrata pugliese, salmone affumicato e insalatina di finocchi marinati all'arancia; la *Norcia*, con crudo di Norcia, burrata, carciofi romani e olio agli agrumi.



Ottime anche le classiche, ma le pizze e le pinse **Gourmet** hanno una marcia in più: come la *Fashion*, con fior di latte, patata viola francese, speck del Trentino IGP, pesto di pistacchio, scaglie di Grana Padano, granella di Pistacchio di Bronte; la *Pere & Speck*, fior di latte, gorgonzola DOP, pere Williams, speck del Trentino IGP, gherigli di noci e miele; la *Peloritana*, con scarola ripassata con pinoli, burrata pugliese, pomodori confit, alici e pepe nero; la *Datterino* con roastbeef, rucola, datterino rosso e giallo, extravergine di oliva DOP agli agrumi, scaglie di grana.

La novità: segnaliamo il "**Datterino a mare**", la sede per i caldi estivi, si trova lungo la via Consolare Pompea al civico 103.

Datterino, Pizzeria-Bracioletteria

Via San Martino, 6 – Messina

Tel. 090.670563; 3928531564

www.facebook.com/datterinomessina

Datterino a mare

via Consolare Pompea, 103 – Messina

Recensione realizzata in collaborazione con Pizza & Protagonisti