

Ristoranti

Blu, la pizza in piscina si gusta a Cammarata

di: Redazione

23 gennaio 2019



Cammarata è un antico comune della provincia di Agrigento, posto a 700 metri sopra il livello del mare in un territorio ricco di boschi e caratterizzato dall'aria salubre. Ciò che sanno pochi è che in questo piccolo comune si trova un centro benessere polifunzionale che molti invidiano. Ospita, infatti, una piscina olimpionica da 50 metri ; una sauna; un bagno turco; una vasca idromassaggio e una baby piscina per soddisfare le esigenze dei più piccoli.



una pizza in pala da Blu
Cammarata

Francesco Russotto, agronomo insegnante e socio fondatore, ci ha accompagnato nella visita esplorativa, descrivendo passo dopo passo i motivi di questa scelta: *“Abbiamo deciso di intraprendere questa strada, lastricata di buone intenzioni e forte volontà malgrado le difficoltà oggettive, date da oneri economici e vincoli burocratici”*. Gli spazi interni ed esterni dell'intera struttura sono ampi, luminosi e ben curati, garantendo un esaudiente relax sia d'estate che d'inverno.

Non è finita qui. Uno dei vantaggi del centro è un'ottima pizzeria aperta al pubblico. **Fabio Di Vitale**, pizzaiolo, ci ha subito fatto capire che non si tratta di ... *una pizza e basta...* ma di un concept qualitativo che include il benessere degli ospiti.

“La nostra scelta di orientarci sulla eccellenza nasce dalla passione che tutti noi abbiamo messo in questa avventura, indubbiamente più tortuosa, ma sicuramente più sensata. Mangiare un prodotto di altissima qualità, rispetta la vostra salute e il vostro benessere”.



Blu Cammarata

La premessa consolida le aspettative, gli antipasti – davvero buoni – sono creati con materie prime a “centimetro zero”. La standing ovation va alle pizze, ottenute da farine 100% italiane macinate a pietra con oltre il 70% di idratazione; olio extravergine di oliva; sale marino integrale di Trapani; lievito madre ed una lenta maturazione in frigo per 36/48 ore. A questo, prosegue una lenta lievitazione a temperatura ambiente ed una cottura in forno su piano rotante. Tutte le pizze appena sfornate vengono poste su un piano caldo in acciaio inox, dotato di lampade a infrarossi, garantendo così una temperatura costante nel processo finale di composizione degli ingredienti del topping. Ci si emoziona al cospetto delle pizze gourmet quanto delle tradizionali, per la generosa alveolatura del bordo sempre fragrante. Dalla avvolgente *Mortadella e Pistacchio* (fior di latte; mortadella IGP; pesto e granella di pistacchio di Bronte DOP; basilico fresco), alla opulenta *pizza in pala* con pancetta arrotolata ripiena di asparagi selvatici locali, mozzarella di bufala campana DOP e patate di Avezzano IGP.



Una pizza abbinata all'agenzia di Baglio del Cristo di Campobello

Oppure per la elegante *Percezioni* (passata di datterino giallo; foglie di capperi di Pantelleria; alici di Cetara; datterino giallo al naturale; sale marino integrale di Trapani; olio extravergine di oliva) e la delicata *La Zucca* (purea di zucca fresca km 0; fungo porcino spadellato; fior di latte; culatello di Zibello; Parmigiano Reggiano DOP; granella di nocciole; olio extravergine di oliva). Meritato l'ex aequo, sul gradino più alto del podio, anche per gli hamburger realizzati con carni locali e pronti a guarnire i panini interamente realizzati dallo stesso Fabio. Imperdibili le croccanti patatine, sempre da patate fresche di Avezzano, fritte sul momento. L'integrità dei prodotti, appena sfornati o appena fritti, è garantita anche nel take away dai contenitori *Picor* in grado di tutelarne fragranza e calore oltre i 40 minuti.

Blu, Sports & Events

via Sant'Eligio, 16

920122 Cammarata (Ag)

tel. 0922.1801128 – c. 346.8270708

info@blusporteevents.it

www.blusporteevents.it

Google Maps: goo.gl/maps/GrTBG6TQPsz
