

Ristoranti

Focacce, pizza & vino, a Bagheria uno storico indirizzo

di: Caterina Lo Casto / Francesco Pensovecchio

21 gennaio 2021



Focacce, pizza & vino, un trittico dal contenuto goloso e accessibile a chiunque. Ma dove?

L'insegna che vi proponiamo è l'**Antica Focacceria di Bagheria**, un'attività a carattere familiare aperta dal 1856 che ha visto all'opera sette generazioni della famiglia **Chiello**.

Oggi, presso **Piazza San Sepolcro**, offre ancora la **focaccia con ricotta fresca e salata**, strutto e pepe nero. Bollente, croccante, appena sfornata. Uno *street-food* senza tempo. Da questo candido immaginario prende vita anche lo sfincione di Bagheria, soffice con ricotta, formaggio tuma, cipolle, mollica tostata e un profumo di olio e acciughe da riempire il naso e la piazza. Dal 2010 – in questa data la conduzione è passata da **Ignazio** alla famiglia allargata, in dettaglio a **Giuseppe Urso**, cognato di Ignazio, e ai cugini, **Cico e Michele Carollo** – si è aggiunta la pizza e una saletta moderna per accogliere i clienti. Il forno è quello di sempre, alimentato a legna artigianale e incastonato nel locale, un gioiello conservato dal 1901 che lavora a 400°C.

Focacce & Pizza

Dal menù, consigliamo di iniziare da un tris di assaggi: la **focaccia con ricotta**, lo **sfincione** e la **montanarina fritta**. Sono variazioni sul tema *ricotta*, in diverse consistenze e gusti, che fanno comprendere l'influenza della tradizione. La focaccia è delicata, si avverte il contributo del forno a legna e la cremosità della ricotta condita. Lo sfincione in versione starter è seducente, il carattere convince, il gusto dolce della cipolla e la sapidità delle acciughe sono una conferma dell'equilibrio di questo prodotto. Buona anche la *montanarina*, fritta ma asciutta, vestita di bianco, rosso e verde, con ricotta, datterino a crudo e un tocco di pesto al basilico adagiati sopra. Sul fronte pizza, abbiamo assaggiato la Truscia, con pesto di rucola al posto del pomodoro, delicatamente amaro ed erbaceo, zucca rossa stufata, stracciatella e pancetta di suino nero dei Nebrodi aggiunta in uscita dal forno. La pizza è ben cotta ed omogenea, cornicione fragrante e alveolato.

Il vino

Passando al beverage, l'abbinamento alla ricotta è notoriamente assai difficile. In questo caso proponiamo un'etichetta che, anche se non disponibile presso l'Antica Focacceria, può rendere l'idea di un accostamento riuscito e riportare equilibrio al palato, nella considerazione che la ricotta occupa notevoli spazi olfattivi e gustativi;



e che, tuttavia, mal sopporta rossi invecchiati e tutto quanto possa distorcere i sapori durante l'assaggio.

Delicio, rosato – CVA

Il Delicio è un *rosato* della Cantina Viticoltori Associati di Canicattì. È un vino delicato e piacevole che esalta le note fruttate e floreali delle uve di Nero d'Avola e del Nerello mascalese prodotte nei vigneti più giovani di questa cooperativa dell'agrigentino. I comuni di produzione sono Canicattì, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata e Ravanusa. Le sue principali caratteristiche sono l'armonia, in tutte le sue parti, una trama ricca e suadente, una energica freschezza unita a composta eleganza. Il colore è rosa con richiami di tonalità corallo. Al naso è fragrante, con fresche note di frutta di bosco e fiori, in particolare rosa, melograno, lamponi e fragole. Al palato gioca le sue carte migliori tra sapidità morbidezza, il corpo è vigoroso e slanciato, di piacevole beva. Perfetto per l'accompagnamento di piatti a base di ricotta. Nel finale, note marine e minerali.

Antica Focacceria dal 1856

Piazza San Sepolcro, 18

90011 Bagheria PA

Tel. 3928424803

FB: www.facebook.com/anticafocacceria.bagheria

Articolo in collaborazione con *Pizza & Protagonisti*
