

[Home \(https://www.identitagolose.it/\)](https://www.identitagolose.it/) / [Rubriche \(https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html)

/ [Mondo pizza \(https://www.identitagolose.it/sito/it/209/mondo-pizza.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/209/mondo-pizza.html)

Pierangelo Chifari annuncia una nuova sede, a Monreale, per Archestrato di Gela

Il pizzaiolo e imprenditore palermitano racconta la storia e il successo dell'insegna che guida con la sua famiglia, che a raddoppierà a fine giugno nel borgo celebre per il suo Duomo

21-06-2023

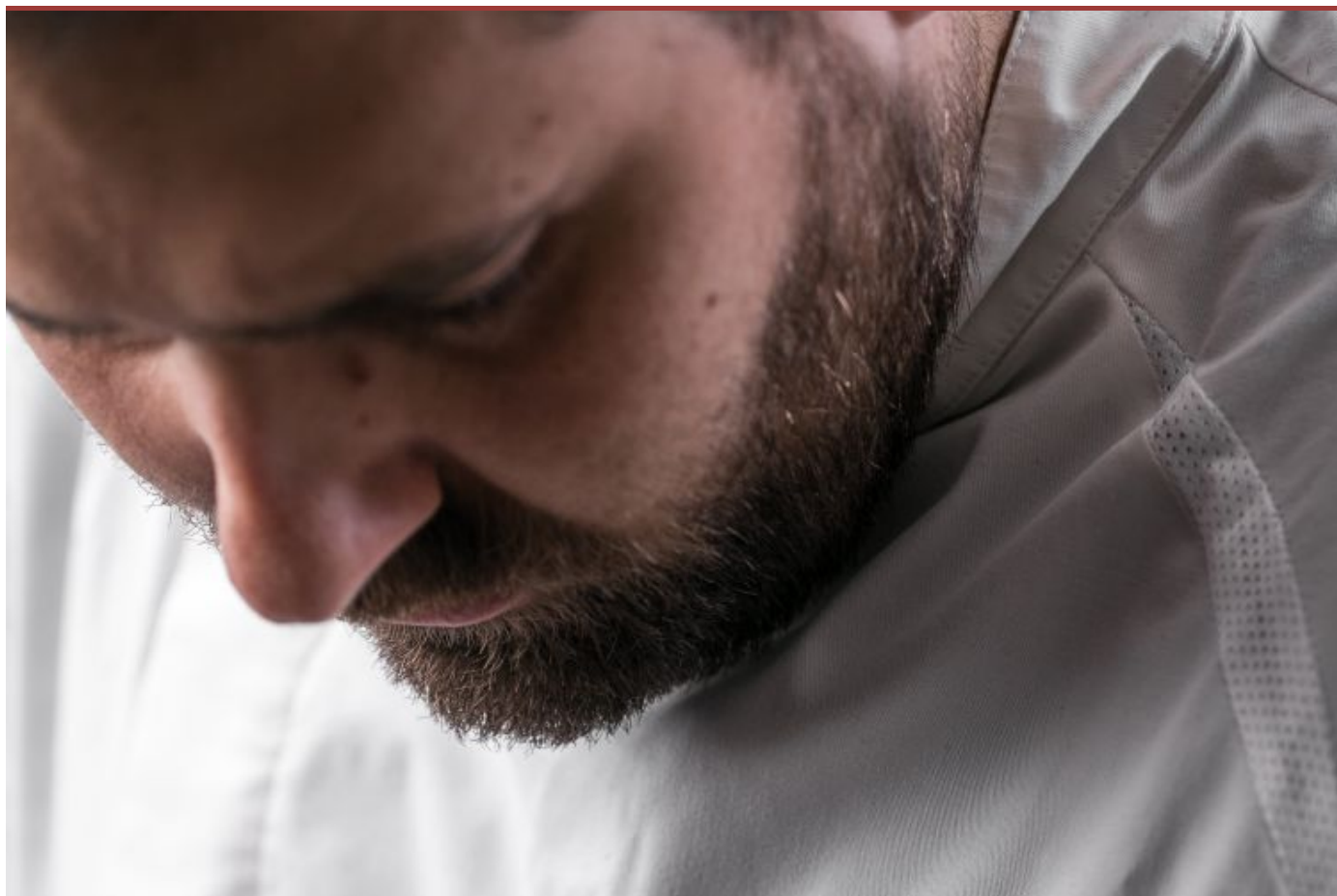
a cura di Niccolò Vecchia



Pierangelo Chifari fotografato davanti a uno dei *Neapolis Moretti Forni* con cui cuoce le sue pizze in stile napoletano. Un forno che ha cambiato il suo modo di lavorare e di cuocere

Sorride mentre ce lo annuncia, **Pierangelo Chifari**, con un entusiasmo palpabile: «E' un anteprima, non l'abbiamo ancora detto ufficialmente a nessuno, ma per la fine del mese dovremmo aprire una seconda sede dell'Archestrato di Gela (<https://www.archestratodigela.it/>), che questa volta si troverà a Monreale». Molti dei nostri lettori conosceranno questa insegna, per ora solo palermitana, per gli altri facciamo un breve riassunto delle puntate precedenti.

Archestrato di Gela era un poeta siceliota (termine che indica gli abitanti delle *poleis* greche di Sicilia) che visse nella seconda metà del IV secolo a.C. e che nei suoi scritti narrava anche di vini, di pesci, di farine. A lui nel 2015 venne dedicato un nuovo locale a Palermo da **Edoardo Chifari**, ideatore del progetto e patron con la moglie **Adriana** e i figli **Pierangelo** e **Giordana**: la famiglia **Chifari** aggiungeva così un nuovo ramo di interesse a un'intensa attività imprenditoriale che la vedeva impegnata soprattutto nel campo dell'abbigliamento.



La sala dell' *Arcestrato di Gela*

Dal 2016 nella proposta gastronomica dell'insegna palermitana *Archestrato di Gela* compare anche la pizza, merito di **Pierangelo Chifari**, che nel frattempo si era appassionato alla lievitazione e agli impasti. «Il progetto inizialmente puntava sulla formula del bistrot, con l'intenzione di lavorare solo sulle prime colazioni e sul pranzo, rimanendo chiusi a cena. Nel frattempo però io sentivo crescere il mio interesse per la pizza e le mie prime esperienze non sono state direttamente professionali, ma di studio. Mi sono dedicato alla formazione, seguendo ad esempio i corsi dell'*Università della Pizza* a Vighizzolo d'Este, dove ho scoperto e approfondito tecniche che altrimenti non avrei potuto apprendere. Così quando sono tornato a Palermo...».





Pierangelo Chifari ci racconta così la storia di un successo immediato, quasi travolgente: «Siamo partiti facendo una prova, un esperimento, non sapevamo come potesse andare: apertura due sere alla settimana, proponendo la pizza. E' si è rivelato un boom! Me lo sono spiegato così quel successo imprevisto: ero tornato a Palermo portando con me gli insegnamenti di grandi maestri dell'arte bianca, in una città che doveva ancora crescere di livello per quanto riguarda la pizza. Abbiamo rappresentato una ventata di aria fresca per la città e questo ci ha portato in breve tempo ad aprire con la pizzeria sei giorni su sette, alla sera. Gli spazi sono però diventati troppo stretti nel giro di poco tempo, così abbiamo definitivamente accantonato la formula prima colazione e bistrot, per concentrarci solo sulla pizzeria serale».





Oggi l'*Arcestrato di Gela*, a circa sette anni da quella prima importante svolta, è un punto di riferimento per la pizza di qualità in Sicilia e non solo, con riconoscimenti importanti arrivati da diverse Guide, compresa quella di Identità Golose (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/24265/ristoranti/archestrato-di-gela-pierangelo-chifari.html>), ma vale la pena di citare anche i Tre Spicchi per il *Gambero Rosso*, che ha inoltre premiato l'insegna della famiglia **Chifari** per il miglior servizio di sala. Da questi importanti risultati riparte dunque la visione imprenditoriale di **Pierangelo**, che porta fino a Monreale: «La nostra seconda sede nascerà nel centro di quel borgo meraviglioso, in una cornice storica di grande pregio, perché ci troveremo a due passi dal celebre Duomo, con una vista di Palermo dall'alto davvero speciale. La richiesta da parte dei nostri clienti è sempre molto alta, anche per questo abbiamo deciso di aprire un nuovo locale e, considerando il potenziale turistico di Monreale, per la prima volta nella nostra storia apriremo anche a pranzo. Inoltre creeremo una zona lounge per gli aperitivi, dove offrire anche una linea di piccoli prodotti da forno per il pre-cena. Tra le diverse novità, ci sarà un punto fermo: ci affideremo, come dal primo giorno, alla tecnologia Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>) per le cotture di pizza e lievitati».





Pizza al padellino ai fichi



Loco Barone, con alici del Mediterraneo, salsa di pomodoro Siccagno, fiordilatte Campano in acqua, origano di Villalba, basilico e olio evo

I forni dell'azienda marchigiana sono infatti al fianco di **Chifari** fin dalle prime prove da pizzaiolo, che racconta così l'incontro con **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>): «Muovendo i miei primi passi in questo mondo mi sono affidato ai consigli di un rivenditore della mia zona, che mi indirizzò verso *Moretti Forni*. Dopo aver compiuto il mio percorso di formazione, mi ero chiesto se dovessi cambiare forno e invece quel primo acquisto, un **iDeck** (<https://morettiforni.com/ideck/>), un forno statico *entry level*, mi sorprese con le sue prestazioni. E' un forno che ha battagliato al mio fianco per diversi anni, sfornando anche 200 pizze al giorno con risultati fantastici. Inizialmente l'avevamo preso per cuocerci le brioche, le focacce, ma ci siamo velocemente accorti che poteva lavorare a temperature più elevate con prestazioni eccellenti. Ed è stato parte importante dei nostri primi successi».



Poi però, anche per la richiesta sempre crescente di pizza, a Palermo arriva un nuovo *Moretti Forni*, questa volta **Neapolis** (<https://morettiforni.com/neapolis/>), il forno elettrico più potente al mondo che può cuocere la pizza di stile napoletano in un minuto: «Per me *Neapolis* è la Ferrari dei forni - si sbilancia **Pierangelo Chifari** - non a caso adesso ne possiedo tre e uno è già installato a Monreale per la nuova apertura. Sono stato il primo ad averne uno in Sicilia, dopo averlo visto in azione nel 2018 a Napoli, a *Palazzo Petrucci*. Quando sono rientrato a Palermo l'ho affiancato al forno precedente, che da allora ho usato solo per l'asporto. *Neapolis* ha cambiato radicalmente i nostri modi di cuocere la pizza, per la sua potenza e la sua capacità di non disperdere mai il calore. E' un forno che ti permette di cuocere velocemente e in modo perfettamente uniforme le pizze, ma consente anche di asciugare efficacemente il prodotto, cosa sempre più importante. L'arrivo di *Neapolis* è stato un successo, gli stessi clienti si sono accorti che era qualcosa di cambiato, e in meglio: da allora siamo riusciti alla perfezione nel nostro intento di

portare al tavolo una pizza asciutta, ben cotta, e una cottura adeguata e omogenea come sappiamo aumenta la digeribilità».



E se *Neapolis* è un forno perfetto per l'interpretazione dello stile napoletano, **Pierangelo Chifari** ha iniziato già cinque anni fa a sperimentare con la pizza al padellino, alla pala, in teglia: «Avevo bisogno di un forno con cui condurre cotture più delicate e dopo un veloce test in una fiera mi resi conto che Moretti Forni aveva esattamente quello che cercavo, ed era in particolare *serieS*, un forno statico eccezionale anche e soprattutto per la sua duttilità. Infatti da una parte avevo l'esigenza di lavorare su quegli impasti differenti, ma dall'altra stavo già iniziando a fare delle prove sui grandi lievitati, colombe, panettoni... Mi serviva quindi un forno statico a camera alta e una delle cose straordinarie di *serieS* è che può essere personalizzato, su misura. Così acquistai quel forno con due camere basse e una alta, dotando il mio laboratorio di uno strumento che ancora oggi è insostituibile. Anche perché con la nostra famiglia non abbiamo solo la pizzeria, ma anche quattro gelaterie: dal *serieS*, per dare qualche numero, sforniamo quotidianamente circa 1000 brioche per il gelato. E poi ancora cookies, frolle, lo scorso anno abbiamo introdotto il maritozzo alla romana, che era una dedica a nostro padre che ha vissuto tanti anni a Roma. Anche in questo caso, è stato un successo: i nostri clienti credo proprio che riconoscano nei nostri prodotti la convinzione e l'impegno che mettiamo ogni giorno in ogni aspetto del lavoro».



Pierangelo Chifari e la sua famiglia sono infatti dei perfezionisti, infondono nel loro lavoro una cultura dell'accoglienza e del servizio costruita in molti anni passati nel commercio, nel contatto con le persone, con il desiderio di dare loro sempre il meglio. E con queste premesse, anche la nuova apertura di Monreale ha ottime possibilità di essere un grande successo.

(<https://www.addtoany.com/share>)