Giambertone cucina e pizza gourmet

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 09 Novembre 2019 11:43



Pizza buona si può WEB e anche APP ANDROID

Dopo aver assaggiato un numero cospicuo di pizze in questi ultimi anni di recensioni, capirete bene che non è tanto facile stupirmi, soprattutto con un impasto, ma questa volta, da "**Giambertone cucina e pizza gourmet**", devo riconoscere che sono stato messo a "dura prova" dalle sensazioni provate durante la degustazione. Il ristorante-pizzeria di **Giancarlo Giambertone**, chef di lungo corso e appartenente alla "vecchia guardia", dopo l'esperienza come direttore di Poggio Normanno a Monreale (PA), ha voluto camminare sulle sue gambe creando una sorta di vero brand del gusto aprendo pochi mesi fa, in Via Montepellegrino a Palermo, un bar-pasticceria e di fronte, esattamente dall'altro lato della strada, un ristorante-pizzeria, affidando quindi la cucina a... se stesso e la pizza a **Nicola Filippone**. **Nicola** si è appassionato agli impasti guardando lavorare i panettieri del suo quartiere e a soli 16 anni li convinse a farsi dare un po' di impasto per maneggiarlo, da lì è stata un'escalation che lo ha portato prima in cucina, partendo dal livello più basso per soddisfare la cosiddetta gavetta, per poi arrivare fino a **Londra**, dove ha imparato a conoscere le farine per poi perfezionare la tecnica di fermentazione dell'acqua. Di fronte a tutto ciò, lo scorso **31 Ottobre 2019** mi sono recato presso **Giambertone** per il consueto approfondimento, tutti i dettagli della loro storia e soprattutto della pizza li troverete qui sotto nella seguente video-recensione.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)



Nicola Filippone mi ha incuriosito sin dal primo contatto telefonico avuto con lui e non solo per la lievitazione effettuata con l'acqua fermentata, ma soprattutto perchè non mi ha mai parlato di lievitazione, ma appunto sempre di fermentazione. In effetti a voler essere precisi, è nella fermentazione che avvengono tutte quelle reazioni chimico-fisiche che causeranno poi la lievitazione, essa quindi è solo l'effetto finale di un processo che avviene in identico modo negli impasti, ma anche nel vino, birra ecc. in questi ultimi i gas prodotti si disperdono o vengono imbrigliati all'interno di bottiglie, mentre invece nel caso di un impasto servono a gonfiarlo. Ciò che però fa alveolare un impasto durante la cottura è l'acqua in esso contenuta, comunemente espressa in percentuale di idratazione sulla quantità di farina totale. Al di la del processo di fermentazione applicato all'acqua, l'impasto di **Nicola Filippone** è comunque di tipo indiretto, cioè con l'apporto di una biga e infine maturato in frigorifero per ben 72 ore, l'insieme di queste tecniche ha indubbiamente prodotto un risultato molto interessante, originale e soprattutto molto soffice e scioglievole al palato, insomma, da provare. Tutti i dettagli li troverete nella video-recensione che ho registrato insieme a **Nicola Filippone** stesso e alla sua margherita che in questo caso è stata eccezionalmente preparata con la mozzarella di vaccino, infatti quella a menu è la versione chiamata "bufalina" con mozzarella di bufala.

{youtube}3AlMZhbidSg{/youtube}

Conclusioni



La pizzeria di **Giambertone** si rivolge a quel popolo gourmet che non si accontenta di buone farciture, ma vuole anche essere un po' stupita, magari in un ambiente raffinato ma alla mano. L'ambiente senza fronzoli o pretese particolare, luminoso e aggiungerei "garbato" nella mise en place e nel servizio, potrebbe far presupporre prezzi stratosferici, mentre invece basta aprire il menu per rendersi conto di quanto sia alla portata dei più, la mancanza della margherita è compensata da un certo livellamento dei prezzi che oscillano tra 8 e 14 euro, bisogna però considerare l'elevata qualità delle farciture impiegate, spesso appunto da gourmet, per cui alla fine questo aspetto è particolarmente interessante, poi c'è il già discusso impasto, originale e da provare almeno una volta nella vita, meglio se più di una! In sostanza il conto è stato il seguente, calcolando però che mi è stata preparata su mia richiesta, una margherita con mozzarella di vaccino:

1 margherita: 6,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto: 2 Euro

In conclusione, due margherite per due persone sarebbero costate **18,50 Euro**, mentre invece con la loro "bufalina", sostituta napoletana della margherita, saremmo arrivati a **22,50**, per cui in fin dei conti una cifra spendibile e interessante, ripeto, per la qualità degli ingredienti impiegati. Presenti anche le birre artigianali con ben 7 etichette di italiane e però solo 2 di siciliane, invito pertanto **Giancarlo Giambertone** a voler riconsiderare questo aspetto poichè l'eccellente categoria del suo locale e del prodotto offerto, legato dai suoi ingredienti al territorio, non può, secondo me, separarsi da tale rapporto anche nell'ambito delle birre. Pertanto, avendo valutato tutti i parametri previsti dalla recensione, assegno ben **4 "artusini"** a "**Giambertone Cucina e Pizza Gourmet**", con i miei migliori complimenti.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO