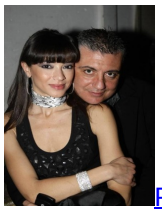
Pizzeria Il Giardino degli Aranci

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Novembre 2013 09:25


Pizza buona si può

Riaperto solo due anni e mezzo fa, **Il Giardino degli Aranci** di **Monreale** ha dovuto risalire la ripida china di una fama non esaltante. Dodici anni fa esso fu messo su dallo stesso Chef che adesso lo ha ripreso in gestione: **Sergio Ciziceno. Sergio**, Chef di lunga esperienza, andato via quasi subito dalla società che aveva aperto il locale, oggi vi ha finalmente imposto la sua impronta, cambiando totalmente filosofia in cucina e demandando la cura del cliente in sala alla moglie **Angela di Giorno**.

In questa fase di ristrutturazione, in seconda battuta, è recentemente entrata anche la pizzeria, grazie alla nuova collaborazione con il giovane istruttore pizzaiolo **Rosario Passantino**, socio FIP e allievo del Maestro **Giuseppe D'Angelo**. **Rosario** è figlio d'arte anzi nipote d'arte, infatti, lo zio **Emanuele Passantino**, alcuni anni fa, possedeva un famoso ristorante-pizzeria dove a soli 9 anni il nostro futuro pizzaiolo ebbe modo di appassionarsi alla pizza. Dopo soli 4 anni, ancora ragazzino, **Rosario** incontrò la carismatica figura di **Giuseppe D'Angelo**, con il quale iniziò un percorso che lo portò a scoprire la maturazione. Ancora adolescente, egli ha poi perfezionato la sua professione grazie alle numerose "stagioni" che lo hanno portato a Rimini, Riccione, Bologna, Venezia, Francia, Torino e a Cefalù. Oggi, trentenne, egli pratica freestyle e crea sempre nuove pizze, seguendo il solco sicuro tracciato dal Maestro e grande amico **Giuseppe D'Angelo**.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita che lo scorso **13 Novembre 2013** ho avuto il piacere di degustare aveva un bell'aspetto, rotonda e con un bordo regolare anche se poco accennato, secondo il gusto del suo preparatore. Il blend di farine era un po' insolito, rispetto agli altri suoi colleghi **Rosario** privilegia la leggerezza piuttosto che i profumi dell'impasto, infatti era stata usata soltanto una farina proteica doppio zero, senza la quasi abituale parte di semola rimacinata. Raramente ho incontrato questa scelta di farine, da me non prediletta, ma devo ammettere che il risultato finale è stato comunque molto interessante, soprattutto, come già detto, sul fronte della leggerezza e scioglievolezza dell'impasto, ma anche della croccantezza, in questo caso probabilmente agevolata dall'uso di un lievito madre secco, a volte sostituito con piccole quantità di lievito di birra, e dall'aggiunta di qualche goccia di olio extra vergine di oliva. Ho pertanto riscontrato una buona persistenza dei profumi dell'impasto per un risultato totale assolutamente piacevole e di rilievo. La mozzarella utilizzata era costituita da un onesto prodotto locale in acqua in bocconi da circa 100 grammi, che **Rosario** di volta in volta spezza a mano sulla pizza. Un capitolo a parte spetta invece al pomodoro, esso era stato condito solo con sale, olio e basilico, senza la tipica aggiunta di zucchero a correzione della sua abituale acidità. In effetti, devo riconoscere che anche questa volta **Rosario** aveva ragione, poichè la passata di pomodoro, poco acida già di suo, non richiedeva nessuna modifica, risultando di gusto perfetto già così, evidentemente grazie anche alla ottima qualità iniziale. Il risultato complessivo è stato quello di una pizza molto ben bilanciata tra la presenza dell'impasto, la lattosità della mozzarella e il gusto della passata di pomodoro. Infine, bella impressione mi ha fatto anche il forno a legna, antico e molto capiente, sistema di cottura preferito da **Rosario**.

*Conclusioni*

Il restyling del **Giadino degli Aranci** e del suo menu, da parte dello Chef **Sergio Cizicenо**, all'atto della mia visita non era ancora stato completato, mancavano ancora alcuni importanti dettagli, soprattutto nella parte relativa alla pizzeria. Un menu da dedicare alle numerose pizze, l'aggiunta di ben altri 4 impasti, kamut, 6 cereali, tumminia e senza glutine, oltre al classico da me assaggiato, nonchè un maggiore spazio alla comunicazione con il cliente costituiscono punti principali del programma, ma sono sicuro che l'indubbia professionalità della staff saprà completare i progetti in corso, in modo da poter migliorare quella che già oggi mi sento di definire come la miglior pizzeria di **Monreale**. Degne di nota sono le 5 o 6 versioni di pizza desssert, piuttosto che le altrettante pizze speciali, ma anche quelle che io ho definito le "pizze chef", la Giardino e la 4 Spicchi Giardino, ideate e quindi ogni volta condite in cucina da **Sergio Cizicenо** in persona. Buone le novità sul fronte dei prezzi, anche fin troppo convenienti, si parte infatti da 5 euro per arrivare ad un massimo di 10 con la già citata Giardino, condita con gamberone fresco e tartufo d'Alba, ma non credo che questa convenienza possa durare ancora per molto. Il mio conto si è quindi rivelato in linea con gli ottimi prezzi:

1 margherita: 5 Euro
1 minerale 1 Lt.: 2 Euro
1 coperto: 1 Euro

Per un totale, se fossi andato in coppia, di 14 euro, pizza che comunque mi è stata gentimente offerta dallo Chef **Sergio**. Pertanto, considerando l'ambiente, particolarmente panoramico grazie alla sua terrazza sulla Conca d'Oro, al servizio, agli impasti, in corso di assortimento e purtroppo alle pochissime 2 o 3 birre artigianali presenti, ho assegnato al **Giardino degli Aranci 3 "artusini"** pieni con l'augurio di terminare presto quelle implentazioni che potranno solo confermare il suo primato nella cittadina di **Monreale**.

moocasa_albumid=5948488512861998161