Pizzeria Il Giardino delle Delizie

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 14 Luglio 2016 22:18

Pizza buona si può

Non capita spesso di trovare un locale con uno staff giovane e motivato, condotto da un imprenditore della ristorazione con meno di 30 anni, ma la cosa che più colpisce, nel caso che vi esporrò qui di seguito, è la chiarezza di idee di **Emanuele Puleo**, lui sa bene cosa vuol realizzare nel sua **Pizzeria Il Giardino delle Delizie**, così lo scorso **30 Giugno 2016**, mi sono recato a **Palermo** per trascorrere tutta una serata insieme a titolare e pizzaioli nel loro delizioso giardino.

Emanuele Puleo proviene da una famiglia di ristoratori, ma la sua passione lo ha sempre portato verso la professione del cuoco, infatti sin da piccolo ha frequentato le cucine creandosi così una sua esperienza da autodidatta, quindi, quando circa un anno fa si è prospettata l'occasione di poter gestire il locale cedutogli dai genitori, ha colto la palla al balzo imprimendo a Il Giardino delle Delizie la sua personale visione di ristorazione, principalmente incentrata sulla qualità e sulla distinzione rispetto alla massa. La pizzeria è un tassello importante del suo locale e come tale è stato particolarmente curato, infatti essa è stata affidata ad **Alessandro Pedone**, pizzaiolo che vanta una serie di parentele eccellenti nel settore, egli infatti è genero di **Serafino Liberante**, uno dei capostipiti della buona pizza palermitana, ma anche cugino di **Giuseppe D'Angelo**, maestro pizzaiolo e ideatore della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional di Palermo**, tra l'altro ex alunno di **Serafino**. **Alessandro** ha recentemente frequentato il corso di pizzaiolo della scuola di **D'Angelo**, completando così la sua professionalità e traghettando il locale di **Emanuele**, circa 12 mesi fa, verso la maturazione dell'impasto. Al fianco di **Alessandro** ho incontrato **Roberto Spinelli**, giovane neo pizzaiolo, appena uscito dalla stessa scuola di cui sopra, portatore di tante idee e voglioso di approfondire gli argomenti da lui già studiati durante il corso, sono sicuro che nei prossimi mesi/anni sentiremo parlare delle sue imprese.

*~~Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)~~*

Non posso celare la mia soddisfazione nell'incontrare sempre più spesso cornicioni abbondanti con conseguente aspetto della pizza un po' più napoletano, ma soprattutto con la possibilità di assaggiare l'ottimo impasto senza il "disturbo" degli ingredienti. Anche **Alessandro Pedone** ha soddisfatto in pieno questa mia fissa, migliorando ulteriormente l'estetica tramite il posizionamento nel centro alla pizza di un bocconcino di mozzarella, abitudine d'uso nel locale per le pizze più importanti o per i clienti... un po' più particolari. Invece, per quanto riguarda l'impasto, esso era stato preparato con lievito madre, comprensivo di starter al lievito di birra, con un blend di farine molto classico composto da una base di 00 altamente proteica con l'aggiunta di una Tipo 1 e del **Russello**, entrambi moliti a pietra, portatori di colorazione e profumi che in parte correggono le deficienze della farina raffinata, abbassandone un po' anche l'indice glicemico. La maturazione del mio impasto era di circa 3 giorni, ma nel locale l'offerta va dalle 48 ore fino alle 96 circa. La mozzarella della mia margherita era un'ottima **Ponticorvo** di origine campana, mentre il pomodoro, di ottima qualità, era condito solo con sale e pepe poichè non necessitava della solita correzione con lo zucchero, a completare il tutto viene usato un forno a legna alimentato con attenzione scegliendo solo legna di agrumi. Tra i 5 impasti offerti, emerge però la specialità del locale costituita dalla STG, cioè la pizza in stile napoletano, della quale **Emanuele Puleo** è uno sfegatato fan, fosse per lui eliminerebbe tutti gli impasti lasciando solo questo, meno male che i suoi clienti chiedono anche altro! In effetti, dalla degustazione dell'STG è emerso un parere abbastanza positivo, soprattutto da **Giorgio Nasillo**, amico chimico, esperto del settore pizzeria campana, che mi accompagna da qualche settimana nelle mie recensioni. Nonostante le predilezioni di **Emanuele**, oltre al classico ed all'STG, **Il Giardino delle Delizie** offre anche gli impasti 6 cereali, Kamut e il **Trinacria**, blend di farine integrali siciliane al quale diedi il nome poco prima della sua commercializzazione ufficiale, risalente a circa tre anni fa presso la **Pizzeria La Braciera**, e che diede vita ad uno storico articolo della mia collaboratrice **Antonella Poma**, una sua riduzione fu poi inserita per alcuni mesi nel menu

del locale.



Il parere del chimico napoletano (Giorgio Nasillo)

La margherita con un impasto classico a base di 00 e con Tipo 1 e **Russello**, si presenta molto bene, di forma regolare e con il bordo ben proporzionato. La colorazione bruna è uniforme conferendo all'intera pizza un aspetto gradevole. Non so presenti bruciature sintomo di una corretta cottura.

Il bordo al taglio ha un'ottima consistenza, non biscottato e morbido al punto giusto. L'interno si presenta bel alveolato. Lo spessore della pizza è nella norma, non troppo sottile dando modo, così, di gustare sia l'impasto che gli ingredienti, tutti di ottima qualità. Il pomodoro è dolce al punto giusto, sebbene sia stato condito solo con olio ed origano, mentre la mozzarella è ben distribuita e per nulla acquosa. La chicca del bocconcino intero al centro, per molti ma non per tutti, fa piacere soprattutto ai palati più esigenti.

Un capitoletto a parte merita la pizza con impasto STG, sulla quale il locale sta puntando molto, quindi, da grande estimatore della pizza napoletana quale sono, non potevo esimermi dallo scegliere e provare questa tipologia. La premessa, a mio avviso doverosa, è che è assolutamente inutile, oltre che di dubbio gusto, paragonare pizze di località geografiche differenti specialmente con quella napoletana, ogni regione, ogni città, ogni pizzaiolo ha il proprio metodo di impastare, condire e cuocere, che sono frutto di anni (anche diverse decine) di esperienza e tradizioni. Detto ciò ho voluto provare l'impasto STG proprio perchè contavo nella sua consistenza tutta particolare che rende la pizza molto diversa da quella che siamo soliti mangiare a **Palermo**. La pizza in questione ha previsto come condimento speck, mozzarella di bufala e crema di pistacchio, come consigliato da **Emanuele**. L'impasto presentava le sue classiche caratteristiche già da quando la pizza è stata posata sul tavolo: tipica colorazione a macchia di leopardo e notevole spessore del cornicione. Anche in questo caso la pizza era esteticamente molto gradevole dalle belle forme e dalla dimensione adeguata. Al taglio, come tradizione vuole, il cornicione non è croccante ma piuttosto morbido e "gommoso", caratteristiche assolutamente normali e superlative per chi, come me, apprezza questo tipo di pizza. L'interno è ben alveolato e la struttura dei pori molto elastica. Il condimento appare subito ben proporzionato e di ottima qualità. Lo speck, per nulla secco, non copre il sapore della delicata crema di pistacchio, distribuita uniformemente sulla pizza. La mozzarella di bufala fa percepire perfettamente la sua qualità e consistenza. Per chi ama o vuole provare una pizza dai sapori e sopratutto consistenza napoletana direi che quella del **Giardino delle Delizie** è promossa a pieni voti.



Conclusioni

Gli ambienti de **Il Giardino delle Delizie**, rustici quelli interni e costituiti da un vero giardino quelli esterni, consentono al cliente di rilassarsi in un angolo verde senza doversi allontanare dalla città, ma i plus del locale sono principalmente individuabili nella cura impiegata nel settore pizzeria con la particolarità della STG napoletana. Infine, sul fronte dei prezzi ci sono ottime notizie perchè essi sono abbastanza contenuti, a volte anche troppo, infatti il mio conto è stato il seguente.

1 margherita: 4 Euro
1 minerale 1 Lt.: 2 Euro
1 coperto: 1,5 Euro

Quindi, in due avrei pagato 13 Euro, se **Emanuele Puleo** non mi avesse offerto la pizza. Pertanto, considerando

tutti i parametri che la valutazione prevede, i grani antichi ampiamente impiegati e la manifestata intenzione di riassortire le birre artigianali siciliane, assegno ben **4 "artusini"** alla **Pizzeria Il Giardino delle Delizie**.

moocasa_albumid=6302154127311571953