Pizzeria La Veranda

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 27 Luglio 2013 21:32

Pizza buona si può

Misilmeri è un paesino alle porte di **Palermo** che vanta la produzione di una dolce varietà di **Kaki** (Loti), ma è anche zona di coltivazione della **Zucchina Friscariedda**, una particolare varietà di **Lagenaria**, spero presto diventi noto anche per le buone pizze, in quanto ad oggi vi sono ben due locali che praticano maturazione. Uno di questi, da me visitato lo scorso **23 Luglio 2013**, si chiama **La Veranda**, ristorante-pizzeria situato nella parte più bassa del paese, in prossimità della statale e quindi molto facile da raggiungere. Il locale è oggi gestito da **Jessica Ocello** in sala, dal marito Chef **Ciro Pepe**, coadiuvato dal fratello **Marco**, e dalla giovane **Jennifer**, sorella di **Jessica,** in pizzeria. Il locale ha una storia lunga ben 33 anni, fu infatti fondato dal papà, lo zio ed il nonno di **Jessica**, riadattando una vecchia casa di campagna, diventata poi **La Veranda**. Motore dell'impresa è stata la passione di papà **Ocello** per la cucina, appassionato cultore delle ricette misilmeresi. Il locale, col trascorrere degli anni, ha avuto alterne vicende, finendo anche in mano a gestori terzi, ma 8 anni fa è ritornato nella disponibilità della famiglia fondatrice, e adesso gode della estrosa fantasia di **Ciro Pepe**, un "cuoco tutto pepe" come lui stesso ama definirsi, che ha immancabilmente inciso, oltre che in cucina, anche nell'ideare e preparare l'offerta della pizzeria. **Jennifer Ocello**, ventiquattrenne, una rarissima pizzaiola in un mondo prevalentemente costituito da uomini, è stata attratta dall'insolito lavoro sin dalla tenera età di 10 anni, ha poi conseguito il diploma all'alberghiero trovando subito dopo collocazione nel locale di famiglia. **Jenny** pratica la maturazione dell'impasto da circa un anno e mezzo, grazie all'intraprendenza ed alla curiosità di **Ciro**, sempre disponibile a perfezionarsi ed approfondire tecniche in cucina.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La margherita di **Jenny** presentava un bordo abbastanza stretto, ma era comunque di gradevole aspetto, nel mio caso la maturazione era di poco meno di 48 ore ed era stata realizzata con un impasto contenente una farina 00 altamente proteica, la solita spruzzatina di semola rimacinata e una bassa quantità di lievito di birra. Nonostante il mio arrivo a serata inoltrata, e quindi a forno ben caldo, non ho notato una particolare alveolatura, forse in questo caso dipendente dal ridotto cornicione. A causa del tardo arrivo, la mia margherita è stata preparata per metà con fiordilatte, stava infatti per finire, e per metà con mozzarella di bufala, ovviamente le mie valutazioni saranno riferite esclusivamente alla parte di pizza con fiordilatte. Il profumo dell'impasto era in linea con le farine usate, ma avrei gradito una caratterizzazione maggiore, magari con l'uso di un grano duro antico siciliano molito a pietra, al posto della rimacinata. Il fiordilatte utilizzato era stato triturato, operazione alquanto inusuale, essa prevede infatti una lunga lavorazione, ma a **La Veranda** si preferisce effettuarla per evitare la formazione della classica acqua sulla pizza, sempre presente quando si usa un boccone. Per evitare il problema della pizza bagnata, ed anche per risparmiare sui costi, molti usano il cosiddetto "filone" asciutto, che non rilascia acqua, ma non è comparabile in qualità e gusto con un vero fiordilatte. Un discorso a parte merita il pomodoro utilizzato per condire la pizza, preparato da **Ciro** partendo da una polpa e condito con sale, pepe, olio, basilico e una buona quantità di zucchero, il più dolce da me incontrato finora. A tal proposito bisogna citare le due correnti di pensiero sul condimento del pomodoro, notoriamente acidulo per natura, se si escludono alcune particolarissime varietà come il **Siccagno.** La prima di queste correnti è conservativa del sapore originario, acidulità compresa, che quindi esclude qualsiasi aggiunta di zucchero o altro ingrediente compensatore; la seconda, invece, prevede il bilanciamento con zucchero o al massimo con del bicarbonato di sodio. Da oggi, però, sarò costretto ad aggiungere un'altra categoria, quella della super-dolcezza a tutti i costi, retaggio, nel caso di **Ciro**, della salsa di pomodoro preparata da sua nonna, a me è piaciuto, provatelo anche voi e fatemi sapere! Infine, vanto finale del locale è il capiente forno a legna, recentemente ristrutturato. Una particolarità, finora da me mai incontrata in altre pizzerie, almeno in tale quantità, è l'indicazione di provenienza di tantissimi ingredienti, nel menu delle pizze sfilano **Caciocavallo di Godrano, Maialino dei Nebrodi, Acciughe di Sciacca, Capperi di Pantelleria, Pomodoro Pachino, Origano di Pantelleria, Porcini dell'Etna, Porchetta d'Ariccia, Pesca di Leonforte** e qualcun'altro che sicuramente sto dimenticando, tutti rigorosamente garantiti da **Ciro Pepe**.

Conclusioni

Il locale si presenta ben tenuto e pulito, anche se l'arredamento confonde elementi e stili diversi, spesso dai colori accesi, ma che comunque esprimono una personalità e caratterizzano il luogo. Un'altra personalità, quella di **Ciro Pepe**, si esprime invece nel menu delle pizze, ricco e fantasioso, con abbinamenti a volte inusuali, ma comunque da provare. C'è addirittura una pizza senza... ingredienti, ben 9 euro da spendere con un assoluto atto di fede nei confronti di **Ciro**! I prezzi del menu si possono definire medi, con la pizza più costosa che arriva ai 13 euro, ma il martedi e giovedi tutto è a metà prezzo, un ottimo escamotage anticrisi e per riempire il locale nelle classiche giornate "morte".
Ottimo il lavoro svolto con la ben fornita carta dei vini, con la presenza di distillati ed anche di qualche birra artigianale, infine, sorpresona, tutto con ricarichi mediamente più bassi rispetto a quello che comunemente siamo abituati a trovare nella ristorazione. Questo è stato il mio conto:

1 margherita: 5,00 Euro
1 minerale 1 Lt: 2,50 Euro
1 coperto 10%: 1,25 Euro

Pertanto, per due persone, avrei pagato 13,75 Euro se **Ciro** e **Jennifer** non mi avessero offerto la pizza. Considerando il locale, l'attenzione di **Ciro** per la scelta delle materie prime, l'ottima carte dei vini, ma la presenza insufficiente di birre artigianali, anche se una carta completa è in fase di studio, l'offerta di un solo impasto e la passione che **Jenny** mette nel suo lavoro, la mia personale valutazione è di **3 "artusini"** pieni. Un complimento va a tutto lo staff, ma soprattutto a **Ciro Pepe**, per la ricerca delle materie prime che egli svolge e per le sane idee che egli applica nella conduzione in cucina e di conseguenza anche della pizzeria de **La Veranda**.

moocasa_albumid=5904100146027249793