

Robbie Pezzuol nel Giardino degli Aranci

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 18 Gennaio 2014 16:19



Lo scorso **15 Gennaio 2014**, presso il **Ristorante-Pizzeria Il Giardino degli Aranci** di **Monreale** (PA), si è svolta la consegna ufficiale dei diplomi di appartenenza e l'assegnazione degli incarichi ufficiali del nuovo **Pizza Team Don Robbie School**, creato solo pochi mesi fa nel Gennaio 2013 dal riminese **Robbie Pezzuol**.

La squadra siciliana parte numerosa sin da subito, ben 54 gli associati capitanati dal carismatico **Giuseppe D'Angelo**, ma anche molto agguerrita, l'obiettivo è infatti partecipare a gare e concorsi in tutta Italia con la maglia del team **Don Robbie**, e curare l'adeguamento professionale dei soci. Padrino d'eccezione è stato **Robbie Pezzuol** in persona arrivato da **Rimini** per l'occasione, il quale, oltre a consegnare i diplomi ha illustrato ai presenti, con un breve ma appassionato discorso, gli obiettivi del Team che, riesumando la rivoluzione francese, possono secondo me essere riassunti con le tre parole: libertà, uguaglianza e fratellanza tra uomini ed associazioni. Quindi, in primo piano l'uomo, il pizzaiolo e solo dopo, l'aspetto economico. I principi del **Pizza Team Don Robbie** coincidono perfettamente con gli ideali di lealtà, fedeltà, integrità e trasparenza declamati durante la riunione da **Giuseppe D'Angelo**. E' dunque iniziata la rivoluzione tra le associazioni della pizza palermitana e siciliana? All'evento non poteva mancare **La Fenice**, importante sponsor e sostenitore del gruppo, rappresentato per l'occasione dal suo titolare **Bartolo Crivello**, distributore delle farine e prodotti dei **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** di **Castelvetrano**.

Questi sono gli incarichi del nuovo **Pizza Team Don Robbie School Sicilia**, elencati per tipologia ed all'interno di essa alfabeticamente per cognome:

Giuseppe D'Angelo - delegato Sicilia;

Vincenzo Mineo - istruttore;

Daniele Vaccarella - istruttore;

Pietro Scarpinato - coordinatore scuola;

Rosario Terzo - coordinatore scuola;

Giuseppe Vitrano - coordinatore scuola e titolare della **Pizzeria Alla Botte di Misilmeri**, sede dei corsi.



Come spesso capita in questi casi, ogni riunione diventa una buona occasione per sedersi a tavola e fraternizzare, possibilmente mangiando bene. A soddisfare tale necessità è intervenuta la professionalità dello Chef **Sergio Ciziceno** che, con la moglie **Angela Di Giorno**, gestisce da circa due anni **Il Giardino degli Aranci**. Io conoscevo già **Sergio** ma non la sua cucina, lo avevo intervistato durante la recensione della sua pizzeria per [Pizza buona si può](#), essa infatti è uno dei pochi locali che pratica la maturazione dell'impasto a **Palermo** e provincia e l'unico a **Monreale**, ciò grazie alla presenza di **Rosario Passantino**, già allievo e amico di **Giuseppe D'Angelo**. **Sergio** ha fatto gli onori di casa con alcuni antipasti abbastanza tipici, a base di frittura di paranza, arancinette, salmone affumicato in proprio, gamberetti crudi, panelline ed altre leccornie, ma il bello è venuto dopo, al momento di consumare le portate successive.



Paccheri alla carruba con ragout di maialino nero dei Nebrodi

Robbie Pezzuol nel Giardino degli Aranci

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 18 Gennaio 2014 16:19

La carruba in questione era stata utilizzata sotto forma di farina per tagliare la semola dell'impasto dei paccheri. La carruba è tendenzialmente dolce, ma stavolta non lo era in maniera spiccata, consentendo così una bella integrazione con un perfetto ragout di maialino, vivacizzato da **Sergio** con un po' di semi di finocchio. Il piatto era interessante anche cromaticamente nonostante i colori scuri, grazie alle sue particolari sfumature marroni, che di volta in volta fondevano o distaccavano il colore quasi nero della pasta con quello translucido del ragout.



Maccheroncini alle castagne con pescatrice ed alga di mare

Rieccoci con un altro primo la cui pasta era stata preparata con un blend di farine, stavolta utilizzando quella di castagne. Anche i maccheroncini non erano eccessivamente dolci, in essi la castagna si manifestava più col colore dorato che col sapore. Il primo impatto olfattivo con questo piatto è stato molto forte, la causa era da ricercarsi nella esclusiva decorazione a base di alga marina adottata da **Sergio** il quale, avendo lavorato per diverso tempo nella zona del catanese, ama utilizzare materie prime provenienti da quel territorio. Infatti, ecco il maialino nero, le carrube, le castagne, tutti prodotti che si trovano più facilmente nella Sicilia Occidentale piuttosto che nell'Orientale, infine però è arrivato il vero tocco da maestro: l'uso dell'**alga Mauro** che si trova solo lungo la linea costiera vulcanica del catanese. Freschissima la pescatrice, amalgamata con la pasta grazie all'uso del suo fegato, nei pezzetti distribuiti nel piatto si poteva sentire il gusto del mare che si fondeva con quello dell'alga, dando una straordinaria sensazione di risacca marina.



Orata in panatura di pistacchio con patate duchessa alla mandorla

Cuocere un filetto di orata può sembrare facile ma vi invito a provare a casa, il risultato non è sempre garantito. Le sue carni sono morbide, relativamente grasse, in misura maggiore quando di allevamento, ma nonostante ciò è facile farla seccare in forno o in padella, rendendola stopposa e poco piacevole. Nel piatto di **Sergio** i filetti erano succosi e quindi morbidissimi, prova ne è la facilità con cui ho tolto la pelle, ma anche la panatura di pistacchio, rimasta viva e gustosa e non bruciacchiata come purtroppo spesso capita. Unico neo, la presenza di spine che rendevano traditore il boccone! Il contorno, invece, era la dimostrazione di come si possa riciclare un classico come la patata duchessa sbanalizzandolo per bene. Essa era composta dal solito purè, ma modellato a forma di pera e cosparso da scaglie tostate di mandorla, presumo però che in questo caso il passaggio in forno sia stato molto veloce.



Parfait alle mandorle

In chiusura, **Sergio Ciziceno** ha giocato sul sicuro scegliendo un parfait di mandorla nella sua versione più classica, preparandolo tra l'altro a pochissimi chilometri dal **Ristorante La Botte** dei **Cascino**, inventori tanti anni fa di questo dolce da loro poi battezzato **Ali Pascià**. La versione del **Giardino degli Aranci** era molto piacevole, ma l'ho trovata un po' sbilanciata sul croccante di mandorle e zucchero caramellato, per un amante dell'equilibrio e dell'armonia come me prevalevano troppo, ovviamente a tanti altri piacerà così com'è. Infine, me lo aspettavo con un gusto un po' più pannoso o forse la base era coperta dal già citato caramello. Posso però garantire che,

Robbie Pezzuol nel Giardino degli Aranci

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 18 Gennaio 2014 16:19

nonostante l'abbondante pranzo, il piatto del mio dolce è tornato indietro perfettamente pulito.

Ho già espresso, nella mia [recensione relativa alla pizzeria](#), perchè quella de **Il Giardino degli Aranci** possa definirsi la migliore pizza di **Monreale**, considerando che, alla luce delle approfondite informazioni che sono riuscito a raccogliere, essa è attualmente l'unico locale del paese che prepari l'impasto con la tecnica della maturazione, fornendo pertanto un prodotto più digeribile. Dopo il pranzo qui illustrato, posso serenamente affermare che **Il Giardino degli Aranci** prepara i piatti del ristorante in linea con la sua pizza, concomitanza che raramente ho incontrato nei locali da me finora recensiti per la rubrica [Pizza Buona si può](#).

moocasa_albumid=5969467299768914641