1

VareseNews

A Varese anche la Pizza è un giardino

Pubblicato: Martedì 22 Gennaio 2019



Nel regno varesino della pizza scomposta non si finisce mai di sperimentare. Tra le novità più interessanti proposte da **Antonello Cioffi**, titolare di uno dei locali più frequentati della città, la pizzeria **Piedigrotta**, c'è **una proposta che non poteva che nascere a Varese, la "Pizza Giardino"**. Certo non un giardino zen, ma una di quelle macchie di vegetazione rigogliose dove tutto è curato nei dettagli e la vista, prima ancora del gusto, è pienamente appagata.

Per descriverla, senza rischiare di rovinare la sorpresa svelandone tutti gli ingredienti, possiamo dire che non si tratta di una pizza nel senso classico ma di una degustazione che unisce un bel po' di follia (la prima fetta è un omaggio allo Spritz con tanto di gocce di Aperol, polpa candita e scorza d'arancia, caviale italiano e perfino il tocco scoppiettante di qualche granello di Frizzy pazzy) alla ricerca di abbinamenti innovativi in grado di esaltare gusto e tradizione.



La degustazione continua con un tributo a un'istituzione della cucina italiana come **Alajmo** (e qualche goccia di acqua di rosa a raffinare il gusto della trevigiana) e una selezione di ingredienti di alta qualità (cime di rapa, stracciatella e bocconcini di Andria, acciughe della Cantabria, pomodoro giallo del Salento).



Il viaggio tra i sapori della Pizza Giardino non può infine che tornare alle origini, al trittico immancabile di ogni pizza che si rispetti: pomodoro, mozzarella e basilico, in una variante da combinare a piacere come vuole l'originalità e il pensiero del suo ideatore.

Maria Carla Cebrelli

mariacarla.cebrelli@varesenews.it