

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 pазzy**) 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 tritico 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