All' Osteria Ballarò si nobilita lo street-food palermitano

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 05 Maggio 2014 11:47

Gli aspetti che caratterizzano la gastronomia siciliana sono molteplici, pertanto non è facile poterli approfondire tutti in un unico locale, L'**Osteria Ballarò**, recentemente aperta nel cuore di Palermo, ha avuto l'ardire di provarci e, da quello che ho potuto vedere, anche di riuscirci con ottimi risultati. Questo era l'intento di **Doriana Ribaudo** e di suo padre **Gaetano**, titolari del locale, entrambi esperti della ristorazione, il papà perchè ha gestito e cucinato per più di 20 anni nel suo ristorante "Da Gaetano" a Finale di Pollina, nei pressi di Cefalù, e **Doriana** perchè sin dalla più tenera età ha vissuto e collaborato nell'azienda di famiglia.

L'**Osteria** ha diverse anime dalla spiccata natura siciliana, tutte incentrate sullo street-food, che si può consumare in versione take-away, presso il **BallaRoad**, un apposito "sportello attrezzato" prospiciente la **Via Calascibetta**, accanto all'ingresso principale, oppure all'interno nella zona enoteca, in abbinamento a vini e birre artigianali, ovviamente esclusivamente di produzione siciliana ed anche da asporto, ed infine al ristorante, nei piatti del menu. A tale connotazione popolare, però, si abbina bene il moderno aperitivo, grazie al bar condotto dal barman **Federico Sedan**. L'**Osteria Ballarò**, vuole però anche essere un luogo di diffusione culturale, diverse sono infatti le iniziative in tal senso, che di volta in volta si sviluppano tramite concorsi di arte pittorica, con spazi offerti ad artisti siciliani giovani e/o emergenti o con l'apertura del locale alla presentazione di libri piuttosto che alle vignette in bianco da far colorare ai clienti più piccoli del locale. Ho trovato, inoltre, molto interessante, l'iniziativa che prevede un concorso con ricette della mamma o della nonna segnalate via social o dagli stessi avventori, con la possibilità, in caso di scelta, di entrare a far parte del menu per un fine settimana ed eventualmente, qualora il piatto risulti particolarmente gradito al pubblico, anche per sempre utilizzando il nome della massaia alla quale esso è legato.

Ovviamente, nonostante questa larga offerta, la mia natura mi ha portato a recensire solo il ristorante, poichè sapete tutti quanto sia difficile trovare un locale dove poter mangiare bene, mantenendo la sicurezza di una buona selezione delle materie prime e senza spendere cifre astronomiche, che tra l'altro fin troppo spesso non sono neanche garanzia di qualità.

Il locale si presenta abbastanza sobrio, ma con una punta di eleganza che a volte contrasta piacevolmente con il rustico, ma affascinante ambiente, ricavato da quelle che, tanti anni fa, erano le scuderie di **Palazzo Cattolica**, un antica residenza nobiliare situata a pochi metri da **Piazza Borsa**. La commistione tra moderno ed antico è stata però creata con cura e dovizia di arredamento, creando così un'atmosfera curata e d'impatto. Durante la permanenza in sala, scorrono video ed immagini che evocano luoghi e cibi popolari della città ed a volte è possibile essere allietati da "**I Babbaluci**", due bravi e folkloristici menestrelli chiamati **Massimiliano Formisano,** detto **Sandokan,** e **Angelo Salvatore Daddelli**.

Lo chef **Maurizio Panzica**, cura i piatti del locale con grande rispetto delle materie prime che **Gaetano**, con non pochi sacrifici, spesso reperisce personalmente, rispettando il detto "chi vuole anda, chi non vuole manda". Agricoltura biologica, presidi slow-food e km zero, sono le categorie alimentari che guidano la scelta delle materie prime impiegate in cucina. **Maurizio Panzica** può vantare un insegnante d'eccezione: **Pietro Pupillo**, attualmente docente al Pietro Piazza e grande professionista della ristorazione, ma come **Maurizio** stesso mi ha

raccontato, in più di 30 anni di esperienza, svolta in diverse città come ad esempio Punta Sabbioni, Iesolo e Roma, egli è cresciuto da solo, rubando il mestiere esattamente come si faceva una volta. I piatti del locale sono pensati principalmente da **Gaetano**, che grazie ai suoi trascorsi, ha tutte le carte in regola per influire in modo rilevante sul menu che tra l'altro comprende circa 80 piatti, fortemente ancorati alla disponibilità delle materie prime. All'**Osteria Ballarò**, come in altri locali attenti agli ingredienti, può infatti capitare che qualcosa manchi, questa apparente defaillance è da intendersi come un pregio, essa è causata dalla scelta di qualità effettuata dai **Ribaudo**, poichè la regolarità di approvvigionamento non dipende solo dalla professionalità del gestore del locale, ma in questo caso anche dalla capacità produttiva del fornitore il quale, se genuino, non può garantire certi volumi.

Tornando al motivo della mia visita del **29 Aprile 2014**, come al solito, ho lasciato la cucina libera di esprimersi, con lo scopo di riuscire a scorgere una caratteristica o una particolare peculiarità del locale e dello chef. In attesa dell'antipasto, **Federico Sedan** ha voluto farmi assaggiare la sua versione del "**Vodka passion fruit**", un cocktail poco alcolico e dalle note morbide, grazie al frutto della passione e da un pizzico di zucchero di canna, ma la sua piacevolezza me ne ha consigliato l'uso per... pasteggiare, dei piccoli sorsi mi hanno infatti accompagnato durante tutta la cena!

Antipasto Ballarò

Gli antipasti Ballarò sono due, uno di pesce e l'altro a base carne, a me è toccato quest'ultimo ed era composto da un'arancina con carne ed una al burro, panellina, cazzilla (crocchè), verdure in pastella, caponata, pezzetto di sfincione e mini panino con milza. Nel piatto, c'era una buona rappresentanza dello street-food palermitano, gustoso, cotto bene e realizzato a regola d'arte. Un particolare riconoscimento però va all'arancina con carne, la cui farcitura era di altissima qualità, ma anche alle fritture, asciutte e mai pesanti; alla caponata, unta al punto giusto, a volte deve esserlo, e dall'agrodolce leggero, probabilmente per compiacere tutti i palati. Infine, come non elogiare lo sfincione, che con la sua scioglievolezza mi ha ricordato i migliori prodotti da forno realizzati con la tecnica della maturazione dell'impasto.

Spaghetti Ballarò

Riecco ancora un piatto di punta dell'**Osteria**, anch'esso che richiama il nome del locale, stavolta di trattava di un semplice spaghetto ben al dente con vongole, gamberetti e ricci. Bisogna riconoscere che **Maurizio Panzica** è stato molto attento a non distruggere le ottime materie prime procacciate dai viaggi a Sciacca di **Gaetano Ribaudo**. I profumi delle tre specie marine, presenti nel piatto, si erano fusi completamente, impossibile distinguerne uno con precisione, formando così una sinfonia salmastra che poteva trasportarmi solo in un posto: in riva al mare! In particolare, i gamberetti erano cotti ma croccanti, un vero miracolo non averli trovati orrendamente rovinati dal calore della padella, accorgimenti che sono facili da attuare a casa propria, mentre invece diventano vero oggetto di mitizzazione in un ristorante, soprattutto con la sala piena come nel mio caso.

Polpette di sarde

Qui **Maurizio** ha giocato pericoloso, perchè le polpette di sarde sono una preparazione semplice quanto insidiosa. I profumi che emergevano dal piatto erano quelli del pomodoro, che all'assaggio si è rivelato gustoso, di ottima qualità, ma un po' acidulo, io lo avrei corretto con un pizzico di zucchero. Le polpettine erano morbide, gustose e con l'effetto spina abbastanza ridotto. Inoltre ho notato diversi pinoli e un po' di passolina, due must per una ricetta del genere. Prova superata anche in questo caso!

Dessert: **Cassata siciliana e al forno**

Sui dolci devo però apportare qualche critica, la cassata siciliana, preparata da una pasticceria esterna, era buona ma veramente troppo dolce, effetto purtroppo molto comune in tale prodotto della tradizione. La cassata al forno, realizzata presso l'**Osteria** invece, in zuccheri era bilanciata molto meglio, l'unica pecca era la frolla un po' troppo dura, ma complessivamente un dessert di rilievo.

Infine, nel cestino dell'ottimo pane nero e bianco, ho trovato i prodotti di **Nero di Tumminia**, la nuova impresa di **Filippo Drago** dei **Molini del Ponte** di Castelvetrano e di **Walter Pirri** delle **Fattorie Lombardo** di Menfi. Nel menu, figurano i migliori prodotti e produttori siciliani, spesso Slow-food, come il prosciutto crudo e la carne di Suino Nero dei Nebrodi di **Agostino Ninone**, il carpaccio di Cinisara dei **Fratelli Barbaccia**, il miele di Ape Nera di **Carlo Amodeo** e la Lenticchia di Ustica, ma anche lo street-food più profondamente popolare, come la quarume, la lingua aggrassata, il bollito coi giri, la trippa "a livitana", il fegato in agrodolce e le sarde a beccafico. Il supporto di servizio di tali pietanze è il piatto, ma all'**Osteria** anche questo è curato, come si può vedere dalle foto, essi sono costituiti da coloratissime ceramiche che se da un lato non fanno spiccare il cibo, dall'altro lo completano nei colori e nell'allegria.

I commenti ai piatti sono complessivamente positivi, con necessità di qualche piccolo aggiustamento, ma considerando la recente apertura risalente allo scorso **29 Dicembre 2013** e la grande volontà di fare bene, è il caso di concedere qualche altra settimana o mese di tuning a tutto lo staff. Sul fronte dei prezzi bisogna ammettere che è stato fatto un buon lavoro, un pasto completo senza vino, difficile da consumare tutto per una persona sola, costa mediamente 35 Euro, esattamente in linea con locali dove non vengono sicuramente applicate le stesse attenzioni agli ingredienti impiegati in cucina, alla scelta dei vini, spesso di piccole ma ottime cantine siciliane, nonchè al curato ambiente. Bisogna rendersi conto che un locale come l'**Osteria Ballarò**, si può condurre molto più facilmente aspettando le consegne dei fornitori comodamente seduti alla cassa, si potrebbero così risolvere i problemi di approvvigionamento e variabilità del risultato nei piatti, risparmiando persino sui costi, ma rinunciando alla genuinità, all'esclusività di alcuni prodotti, uniformandosi alla ristorazione di massa e vanificando quel lavoro di differenziazione che costituisce l'unica strada per migliorare il settore in questione e che L'**Osteria Ballarò** sta portando avanti.

In conclusione, l'**Osteria Ballarò** è riuscita a nobilitare il cibo da strada palermitano, realizzando una "putìa del gusto siciliano" (negozio del gusto), come i **Ribaudo** l'hanno definita, con l'uso di ingredienti particolarmente selezionati, utilizzando, quando necessario, tecniche di cottura moderne, a vapore, sottovuoto ed a bassa temperatura, a tutto vantaggio del rispetto delle materie prime e quindi di conseguenza del risultato finale. L'Osteria è un punto ristorativo raffinato, ma che non rinuncia alla tradizione dei piatti, indispensabile per il turista, ma anche per il palermitano che vuole riscoprire i profumi ed i sapori della propria città.

moocasa_albumid=6007887014070834833