I piatti estivi di Max Mangano al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Agosto 2013 10:37

Vale sempre la pena onorare un invito di **Max Mangano** al **Ristorante Branciforte**, non solo per riassaggiare la sua cucina quasi salutistica, ma anche per scoprire sempre nuove angolature dello Chef. Così, lo scorso **30 Luglio 2013**, a pochi giorni dalla sua chiusura estiva, mi sono recato a **Palazzo Branciforte**, prestigiosa sede dell'omonimo ristorante, nato solo pochi mesi fa da un'idea dell'imprenditore palermitano Dott. **Giuseppe Giunta**.

Ho già avuto modo di parlare della cucina di **Max**, realizzata prevalentemente con cotture sottovuoto e a bassa temperatura, senza grassi animali e quindi a bassissimo contenuto di grassi saturi: l'ideale per far "respirare" un po' di "aria pura" alle nostre arterie! Ma anche se ne ho già parlato in passato non vuol dire che la conosca a fondo, ed infatti, ecco che assaggiando i piatti proposti dallo Chef mi sono accorto di un particolare che mi era sempre sfuggito: l'estrema concentrazione del sapore dei vegetali da lui utilizzati come ingredienti. Ciò in verità ha una spiegazione molto logica, **Max** cuoce a bassa temperatura e sottovuoto non solo le carni ma anche gli ortaggi, preservando al massimo sapori, profumi e soprattutto le proprietà nutrizionali tipiche di ognuno di essi. Ecco come si è espresso **Max**.

Caponata di pesce e verdure in salsa gaspacho e olio al basilico con julienne di melenzana affumicata.

Si sa, la caponata è un banco di prova importante per uno chef, qualcuno l'ha rivisitata fino al punto di stravolgerla, ma l'aggiunta del pesce rientra ancora una certa tradizionalità. Punto cruciale della caponata è l'agrodolce, precario equilibrio che alcuni anni fa mi fece conoscere **Max** come lo chef degli eccessi, a me comunque molto graditi. Invece, saranno stati gli anni trascorsi o una naturale evoluzione, se non cambiassimo mai le nostre posizioni smetteremmo di imparare cose nuove, ma stavolta l'agrodolce era perfettamente bilanciato, delicato ma con personalità, e quella a **Max** non gliela toglie nessuno. Una particolare nota dolce era portata non solo dall'inevitabile zucchero aggiunto ma anche dal pomodoro utilizzato, presumo un datterino. Per il pesce, variabile in base alle disponibilità, era stato utilizzato del tonno. Le verdure presenti nel piatto erano ovviamente gustose e croccanti, come le tecniche di cottura già citate consentono. Ovviamente la sferica presentazione era in linea con il motivo ricorrente dello chef, le forme geometriche, come i piatti che più lo identificano: il "tutto tondo" piuttosto che il "pesce al quadrato"

Tartare di tonno con cucunci, aceto balsamico, quenelle di pomodori confit e polvere di agrumi.

Max è stata la persona che ha eliminato una delle mie più grandi sottovalutazioni alimentari: il tonno crudo. Giusto per il pranzo inaugurale del **Branciforte** egli mi fece conoscere la sua tartare minimalista, pochissimo condita, diventata poi un must della tavola di casa mia. Stavolta invece, l'aveva arricchita con cucunci (frutto del cappero), del morbido aceto balsamico, della polvere di mandarino, preparata da lui stesso essiccando e poi polverizzando

manderini, limoni e arance, ed una quenelle di datterini confit dalla straordinaria e catturante dolcezza. Impossibile poi non gradire i profumi di menta e basilico che viaggiavano a zigzag nel piatto!

Spaghetto chitarra di Gragnano con cozze e tenerumi.

Su questo piatto ci sarebbe da scrivere molto in quanto costituisce un abbinamento mare-terra abbastanza utilizzato, ma molto gradito ai clienti, a tal punto che, mi ha confidato **Max**, da essi è stato costretto a cambiare la ricetta. Infatti, il piatto era stato inizialmente concepito in un modo molto più originale, ma andiamo per ordine e analizziamo la ricetta attualmente a menu. Il piatto era costituito da una pasta di Gragnano coi tenerumi asciutta, a cui erano state aggiunte le cozze, originariamente, invece l'idea era nata con un nido di pasta con le cozze inserito in una zuppetta di tenerumi.

Inutile dire che la disputa ha spinto **Max** a prepararmeli entrambe, ho così potuto constatare la validità dell'idea iniziale, a tal punto da coniare un nome diverso per il piatto: "**Spaghetto chitarra di Gragnano con le cozze in 'guazzetto' di tenerumi**". Secondo me, quello illustrato qui accanto, è un modo molto più originale di abbinare le due idee che rimangono separate, ma al contempo godono di quelle sinergie di sapori e profumi caratteristici dell'abbinamento mare-terra in questione. Anche la presentazione ne gode, infatti il piatto originario appare molto più "ordinato", rispetto all'altro che si presenta come un'anomima pasta con gli ingredienti mischiati! In entrambi i piatti è comunque utile la decorazione croccante sulla sommità, preparata con della sicilianissima mollica di pane tostato.

Raviolo bella caprese.

Questa riedizione della caprese ricalcava fedelmente i profumi ed i sapori della ricetta originale, nonostante l'estesa rivisitazione eseguita da **Max**. Il mio olfatto è stato subito colpito dai sentori di pomodoro dolce, origano e dal basilico. In bocca, l'interno del raviolo completava il quadro, fondendo la bufala con il pomodoro. L'unica cosa che mi ha spiazzato è stata la temperatura di servizio, ovviamente a temperatura ambiente, quasi fresca che, mentre per la maggior parte degli ingredienti andava bene, per il raviolo stonava un po', ma in fin dei conti era una caprese e quindi non c'era alternativa.

Mupa alla vaniglia in crosta di polenta su peperoni in agrodolce.

Si può mai immaginare un abbinamento come questo, pesce, vaniglia e peperoni in agrodolce, come qualcosa di gradevole? Ovviamente no, invece posso garantire che il piatto in oggetto è risultato, almeno al mio palato, uno dei più piacevoli per caratteristiche organolettiche, cotture e originalità di ricetta. Inoltre, la Mupa, pesce simile alla Ricciola ma con carni più bianche, così chiamato dai pescatori palermitani ma noto ai più come Occhialone, era stata cotta magistralmente con un grande lavoro di padella, quindi stavolta niente cotture sottovuoto o a bassa temperatura, ma solo grande maestria dello Chef che ha così lasciato l'interno del trancio di pesce molto succoso e quindi morbido. Infine, il sapore del peperone era molto intenso, in questo caso grazie alle tecniche di cottura di **Max**.

Gelo d'anguria zero gradi.

Con una particolare tecnica **Max** è riuscito a rendere piacevolmente freddo il tradizionale "gelo di mellone", una sicilianissima trasformazione must dell'anguria rossa. Con esso era presente anche una quenelle di pistacchio, sempre "zero gradi", ed un fondo di profumato cioccolato fondente, al posto di quello di Modica, momentaneamente esaurito. Ciò che però olfattivamente colpiva di più era l'intenso profumo di gelsomino, rappresentato da un fiore deposto a mo' di decorazione, immancabile abbinamento col "gelo". Come? Nella foto c'è un bicchiere vuoto? Beh, dovrete andare a trovare **Max** per vederlo e per gustarlo!

La cantina del ristorante non è niente male, tra i soliti nomi siciliani si possono trovare alcune chicche, inoltre è presente anche un pò di Italia ed estero. Dulcis in fundo il **Branciforte** ha anche una carta dei vini dolci, rappresentativa ed immancabile per completare un panaroma vinicolo complesso come quella della nostra Sicilia. Infine, altro momento piacevole è quello del prezzo poichè, nonostante la location, non bisogna dimenticare che siamo in una sorta di museo con una sala arricchita da un'esposizione di ceramiche antiche e con un ottimo servizio, il costo da affrontare per poter assaggiare la cucina di **Max Mangano** è veramente abbordabile. Sono stati studiati dei menu degustazione senza bevande che partono da 30 euro per 4 abbondanti portate, da 50 Euro per 7 portate e da 70 Euro per 9 portate, oltre ad un Business Lunch da 18 Euro e 4 portate, al quale però sono personalmente contrario, poichè esso rischia di far spostare il ristorante verso una clientela diversa rispetto al consueto target di riferimento. L'offerta del **Branciforte** si presta molto bene per accogliere un pranzo di lavoro, soprattutto nel caso in cui un'azienda volesse fare bella figura coi propri clienti, risolvendo l'incognita che troppo spesso il ristorante rappresenta. Con il **Ristorante Branciforte** si va sul sicuro, grazie ai piatti particolarmente ricercati, per la loro digeribilità, per il servizio attento e per l'assoluto pregio della struttura dove esso è inserito. Quindi, appuntamento alla sua riapertura autunnale, alla scoperta dei nuovi piatti di **Max Mangano**.

moocasa_albumid=5906911580016220977