

Il nuovo Re di Girgenti

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 01 Marzo 2014 11:53



Durante il mio viaggio ad **Agrigento** in occasione del **MandorlaFest Anteprima**, ho onorato l'invito di **Salvatore Avenia** relativo all'assaggio dei piatti della nuova gestione de **Il Re di Girgenti**. Così, lo scorso **22 Febbraio 2014**, sono arrivato nella splendida **Valle dei Templi**, il ristorante si trova proprio là, e mi sono goduto i sapori forti e le immagini più belle della Sicilia.

Salvatore non è nuovo del **Re di Girgenti**, aveva già lavorato in quelle cucine, ma adesso, con la gestione di **Alfonso Sanfilippo**, è cambiato tutto. **Alfonso** è un appassionato di cucina, talmente coinvolto che ha abbandonato il suo vecchio mestiere di agente pubblicitario per prendere in gestione, circa otto mesi fa, il locale dove egli stesso aveva lavorato e poi, più recentemente, per partecipare a MasterChef Italia, dove è riuscito a resistere per qualche puntata.

Salvatore Avenia, invece, è per me una vecchia conoscenza, lo incontrai qualche anno fa con **Salvatore Gambuzza** al **Granaio di Ibla**, ristorante dell'**Hotel Villa Athena**, situato sempre nella **Valle dei Templi**. **Avenia** ha un curriculum di tutto rispetto, ma per conoscerlo meglio sarà il caso di cominciare dall'inizio. C'è chi sin dalla più tenera età pensa di fare l'astronauta piuttosto che il poliziotto, **Salvatore** era invece affascinato da due professioni: il pompiere ed il... cuoco, la prima è riuscito a svolgerla durante il servizio di leva, poi è subentrato il richiamo dei fornelli che oggi ci ha portato all'**Avenia** che possiamo "assaggiare" al **Re di Girgenti**. Ovviamente, il pompiere l'ha fatto per poco perchè in caserma lo hanno subito destinato alle... cucine! **Salvatore**, essendo agrigentino, ha frequentato l'alberghiero di **Totò Schifano** a **Favara**, per poi condurre una solida gavetta nella stessa provincia di appartenenza, frequentare diversi corsi di aggiornamento e quindi girovagare poi tra strutture alberghiere italiane, senza disdegnare puntatine in Francia, Polonia e Tunisia, rappresentando così la cucina siciliana nel mondo, inoltre, egli milita ormai da otto anni nel Culinary Team Agrigento.

Come già accennato, il locale ha cambiato gestione solo otto mesi fa, pertanto alcuni suoi servizi sono in fase di ottimizzazione, come per esempio la carta dei vini, piuttosto che quella dei dessert, non so se **Alfonso** si spingerà oltre, adottando anche una carta delle birre artigianali, ma nel locale c'è già la siciliana Paul Bricius. Inoltre, nella cucina del locale, si produce il pane, variamente aromatizzato, ed i grissini. **Salvatore Avenia**, da me lasciato libero di esprimersi, mi ha sottoposto un menu utilizzando piatti già inseriti e altri nuovi, iniziando sin da subito con la forza del gusto, che poi ho scoperto essere un suo carattere distintivo.



Antipasto

Macco di fave di Leonforte con frutti di mare e guanciale

Ecco che la potente espressione di un connubio mare-terra molto usato, assume in questo caso dei risvolti particolarmente gustosi, e non solo a causa della, secondo me, eccessiva sapidità del macco in questione. La parte marina costituita dalle seppie, vongole e cozze formava un bel contro-altare nei cubetti di guanciale saltato in padella col timo, i profumi erano quelli leggermente affumicati creati dal maiale, che dialogavano con i sentori salmastri dei molluschi. Effetto eccellente. Parafrasando una nota pubblicità di pasta, anche se qui il carboidrato era costituito dalle fave, "ne avrei mangiato tre piatti"!

Il nuovo Re di Girgenti

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 01 Marzo 2014 11:53



Primo piatto

Fettuccine nere al ragù di triglia e finocchietto

Il primo impatto olfattivo che ho avuto dal piatto è stato quello della tostatura del grano pestato, che contemporaneamente condiva e decorava, come se fosse una sorta di pangrattato. All'assaggio era un tutt'uno di sapori, oscillanti tra il nero di seppia, la tostatura e la triglia, quest'ultima secondo me sofferente sotto l'importanza dei suoi compagni di ricetta. Le fettuccine, prodotte nel territorio circostante da un pastificio artigianale, erano particolarmente callose, evidente segno dell'uso di buona semola rimacinata della quale, però, a causa della caratterizzazione al nero di seppia, non si percepiva l'aroma. Ultime note, personalmente avrei condito con meno grano tostato per far emergere la parte più marina del piatto, mentre invece il finocchietto non essendo, in questo caso, particolarmente aromatico, ha svolto egregiamente il suo compito di vegetale, però non si sentivano neanche i pistilli di zafferano ennese, oppure probabilmente riuscivano a formare corpo organolettico unico con il resto degli ingredienti.



Secondo piatto

Cannolo di spigola ai sapori di Sicilia

Anche in questo piatto, in modo più emblematico, ho riscontrato la caratteristica tipicità siciliana. In esso, il filetto di spigola abbracciava una farcia a base di Vastedda del Belice ed era generosamente condita con pomodoro secco rinvenuto in acqua calda. La Sicilia c'era tutta, dal pistacchio esterno utilizzato come panatura, fino alla già menzionato ricco ripieno, ma i forti sapori isolani non mi hanno disturbato più di tanto, perchè comunque provenivano dalla mia terra, li avrei solo dosati diversamente.



Dessert

Corona di Girgenti

Qualcuno potrebbe scambiare per un banale cannolo scomposto, ed in effetti ci sono tutti i suoi elementi, ricotta, cialda e cioccolato, ma a me è piaciuto ribattezzarlo con **Corona di Girgenti**, per rendere onore al Re ed alla città e descrivere meglio il dessert. Infatti, cialde e frammenti di sfoglia di cioccolato, erano infilzati in una base di ricotta, impreziosita da un filo di miele e granella di pistacchio, proprio come a formare una sorta di corona reale.

Come già accennato, i sapori forti della Sicilia hanno caratterizzato praticamente tutto il menu, non solo grazie alla

Il nuovo Re di Girgenti

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 01 Marzo 2014 11:53

buona qualità degli ingredienti utilizzati, ma anche per le quantità dei condimenti profusi nel piatto, a volte, secondo me, in quantità eccessiva. **Il Re di Girgenti**, mi è sembrato un luogo ideale per un turista straniero che volesse fare una full immersion siciliana... partendo dalla tavola! Inoltre, grazie alla splendida terrazza ed alle riservate salette, il locale si presta molto bene anche ad altro tipo di occasioni, infatti, a volte si cerca un posto esclusivo, magari per fare colpo su una nuova conquista femminile, piuttosto che per concludere al meglio un affare in campo lavorativo, ma difficilmente si riesce a coniugare buon cibo, location e prezzi, ebbene, **Il Re di Girgenti** riesce in questa impresa, considerando che per un pasto completo, senza vino, si pagano circa 30-35 euro.

moocasa_albumid=5983632525683727633