Ristorante Al Faro di Licata

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Febbraio 2013 18:30

Grazie alla capacità imprenditoriale di **Giuseppe Chianetta**, e del socio e cugino **Leonardo Casà**, il **Ristorante Al Faro** di **Licata** cambia gestione e filosofia, navigando sicuro verso un miglior servizio al cliente ed una migliore qualità dei suoi piatti. **Giuseppe**, già F.B. dell'**Hotel Villa Athena** di Agrigento, la sa lunga in fatto di imprenditoria nella ristorazione, avendo veleggiato nel comparto per più di 10 anni; la smania di avere un ristorante tutto suo, dove poter accogliere i clienti e farli mangiare bene, lo ha portato da Agrigento in quel di **Licata**. In cucina regna uno dei più precisi e meticolosi chef: **Domenico Balistreri**, il quale vanta più di 35 anni di esperienza, per lo più trascorsi nei ristoranti italiani in Germania, solo dal 2000 tornato nella sua Sicilia. Il ristorante serve l'omonimo hotel ad esso contiguo, ma è anche e soprattutto aperto al pubblico. Ovviamente gli ambienti interni presentano uno stile di tipo navale, con un gigantesco acquario all'ingresso e delle imponenti colonne rivestite in solido ottone, come a richiamare i saloni delle navi da crociera di una volta. Accanto al ristorante ed all'hotel, campeggia un faro vero, entrambi i locali sono infatti confinanti col porto di **Licata**, ridente cittadina in provincia di **Agrigento**.

Questi i presupposti, a seguire ecco i piatti che ho assaggiato il **25 Gennaio 2013**, esattamente un giorno prima dell'inaugurazione del locale.

Cuore di Carciofo Spinoso Licatese con pansaporito e crostacei

Ottima esecuzione di cottura, il carciofo era tenero ma consistente, ottimo il condimento di pansaporito che però copriva un po' i crostacei utilizzati per l'occasione. In verità, sembra che i carciofi locali non sia ancora pronti, il piatto è stato infatti realizzato con un altra varietà più commerciale, anche se si è comportata benissimo. Io stesso, durante il tour di tre giorni a Licata, ho cercato più volte lo Spinoso, ma senza successo, avrei voluto assaggiarlo per fare una comparazione con quelli della mia zona e magari renderlo pure oggetto di un bel servizio fotografico, ma non c'è stato verso, sarà per un'altra volta.

Riso al Nero d'Avola

Questo, solitamente, è un piatto veramente banale, ma la versione che ho assaggiato **Al Faro**, devo ammetterlo, mi ha parecchio sorpreso. Il riso, di tipologia carnaroli, era stato mantecato con la salsa al Nero d'Avola ed una noce di burro, quindi il tutto era stato "movimentato" con delle scaglie di Ragusano DOP, insolitamente dolce, e con alcuni pezzetti di bacon croccanti leggermente affumicati: un insieme particolarmente piacevole, forse, per un eccesso di pignoleria, e sono sicuro che **Domenico** condividerà, mancava il classico filo d'olio.

Costolette di agnello scalzate alle due croste in crema di porro

Piatto complicato a causa del particolare sapore che può avere la carne di agnello e della sua cottura. Entrambe le prove sono state superate con un buon risultato, grazie alla scelta di un agnello irlandese, più delicato rispetto ai nostrani, ed alla cottura che, nonostante fosse stata effettuata tradizionalmete in forno, aveva lasciato la carne abbastanza morbida, riesco solo a immaginare cosa si sarebbe potuto ottenere con una cottura a bassa temperatura e/o sottovuoto. Straordinaria la panatura di pistacchi, eseguita a regola d'arte e di ottima qualità, forse pistacchio di Raffadali? La crema di porri, leggermente dolce e vellutata, accompagnava magistralmente il boccone, come a richiamare il pistacchio. Un piatto apparentemente minimalista, ma dai diversi insidiosi aspetti, con l'errore tecnico sempre in agguato, stavolta capitato al fiore di zucca ripieno di patata: un po' troppo cotto per i miei gusti, ma per fortuna ha rappresentato solo un peccato veniale!

Semifreddo al pistacchio ed alle mandorle con croccante e cannolo scomposto

Qui si è raggiuto l'apoteosi dei dolci, in particolare i due semifreddi, con il loro croccante che faceva da ponte tra i due, erano soffici e gustosi, presentandosi con il sapore di pistacchio e di mandorla senza aromi aggiunti. Purtroppo non sono riuscito ad estorcere a **Domenico Balistreri**, il procedimento di realizzazione del suo semifreddo, unica sicurezza, non utilizza la tecnica del patè a bomb. il croccante, invece, era stato realizzato con una particolare accorgimento di pasticceria, facilmente riconoscibile, che permette di realizzarlo con pochissimo zucchero, avvantaggiando il gusto e la friabilità. Un po' indifferente mi ha lasciato il cannolo scomposto, ottima la cialda ma la ricotta non "parlava", ed in più lo avrei gradito un po' più "scomposto".

Durante la mia visita la carta dei vini era ancora in bianco, ma ho visto delle belle bottiglie in giro, ancora da sballare, in attesa di andare a dimora nella cantina in corso di realizzazione. Ovviamente all'impresa di **Giuseppe Chianetta** servirà ancora un periodo di rodaggio, ma sembra che la strada maestra sia stata correttamente imboccata, ci sarà da verificare gli sviluppi di quello che sembra possa diventare il nuovo Faro della ristorazione licatese, ovviamente dopo **La Madia** di **Pino Cuttaia**, fuoriclasse bistellato e, secondo me, miglior Chef del sud-Italia.

moocasa_albumid=5837528671733958753