

Un mare di Champagne alla Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Novembre 2012 08:27



Uno dei parametri più importanti nel campo della ristorazione è sicuramente la qualità dell'accoglienza, merce rara il cui "costo" sembra oggi diventato elevatissimo, sono in via di scomparsa i locali che la offrono "gratuitamente", uno di questi, però, mantenendo la stessa linea da decenni, continua imperterrito a coccolare i clienti-amici, si tratta de **La Muciara**, ristorante situato nella borgata marinara di **Porticello**, oggi quasi inglobata da **Bagheria**, cittadina a pochissimi chilometri da **Palermo**.

C'è comunque da chiarire un importante dettaglio, **La Muciara** è la diretta espressione di **Nello Cardilio**, ormai conosciuto come **Nello el Greco**, uno dei più cordiali e poliedrici uomini che abbiano mai gestito un ristorante. Anche se ho incontrato **Nello** da poco tempo, è come se lo conoscessi da sempre, merito forse delle sue origini romane, ma forse un po' anche per la mia conoscenza con il fratello **Mauro**, un caro collega di lavoro incontrato più di 25 anni fa durante la mia collaborazione con quell'**Ignazio Miceli**, ormai scomparso da circa 13 anni, che tanto impulso diede agli albori del mondo vitivinicolo siciliano.

Nello ha dei trascorsi veramente singolari, da tredicenne era già una promessa delle chitarra flamenca e a soli 15 anni, ai tempi dei gloriosi anni '60, già pubblicava dischi per l'etichetta Eko col suo gruppo rock "The Golden Bees"; poi la naia ruppe la sua carriera musicale portandolo in Guardia di Finanza. Impossibile per me immaginare **Nello** con un futuro in divisa, e qualcosa mi dice che anche lui deve aver pensato qualcosa di simile perchè, dopo soli cinque anni, nel 1975, decise di aprire un ristorante a **Porticello**, abbandonando il cosiddetto "posto sicuro". Forse, l'unico punto positivo dell'esperienza in divisa di **Nello** è stato quello di avergli fatto conoscere sia **Palermo** che la futura moglie, il cui cognome creò anche l'appellativo **el Greco**. Da allora, **Nello** è conosciuto così, come un appassionato di cucina che, in antitesi a quanto succede di solito, ha assunto lui il cognome della moglie, quanto meno nel soprannome.

{youtube}Sy2p-2IDO44{/youtube}

Oggi **Nello**, dopo ben 4 bypass coronarici, ha iniziato il processo di transizione della gestione del locale a favore della figlia **Rossella**, ma senza dare diritti come già acquisiti. Nonostante la giovane età, **Rossella** ha avuto parecchio tempo per scegliere la propria strada, "facendosi le ossa" nel settore alberghiero, solo dopo **Nello** l'ha sottoposta alla dovuta gavetta nella ristorazione, continuerà così la tradizione di famiglia nella gestione de **La Muciara**, anche se, ovviamente, non vedremo mai **Rossella** con una barba fluente come quella del padre!

Altra passione di **Nello** è quella del vino, maturata poco alla volta e riscontrabile nell'assortimento di buone bottiglie esposte nel locale un po' dappertutto, esse ormai sono diventate parte integrante dell'arredamento. Proprio quest'ultimo interesse lo ha visto, in passato, grande amico del già citato **Ignazio Miceli**, ed oggi promotore della serata del **23 Novembre 2012** in cui si è celebrato l'interessante connubio tra il pesce de **La Muciara** e gli **Champagne, Steinbruck** e **Paul Louis Martin**, del **Barone Roberto Beneventano**.

La mia preferenza per le bollicine italiane ed il loro ottimo rapporto qualità-prezzo, è risaputa, almeno per la fascia medio-bassa delle etichette, ma devo riconoscere che stavolta, le bottiglie scelte dal **Barone Beneventano**, con il quale mi sono parecchio divertito a commentare i ben cinque Champagne abbinati per l'occasione, mi hanno catturato ed anche convinto a pasteggiare piacevolmente con esse per tutta la durata della cena.

Anche nel caso della cucina, **Nello**, ha prima mandato a "scuola" il fratello **Fabio**, chef della **Muciara** e non solo, e poi lo ha accolto nel proprio ristorante. La filosofia culinaria di **Fabio** non si può non condividere, soprattutto se ci si ritrova a dover trattare con un pesce freschissimo: l'imperativo in cucina è utilizzare spesso pesce crudo, dando vita ad una sorta di sushi "de noi artri", oppure praticare cotture brevi, ma soprattutto utilizzare condimenti non invasivi. Qui di seguito il menu, diretta espressione di **Fabio** e del suo modo di interpretare il mare.

Un mare di Champagne alla Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Novembre 2012 08:27



Fritturina di paranza con verdura in pastella di ceci

Fabio Cardilio ha iniziato con un piatto critico: la frittura di pesce, ma le forche caudine della friggitrice sono state brillantemente superate grazie all'ottimo profumo, ben presente ma non sgradevole, all'asciuttezza del pesce ed all'originalità della pastella di farina di ceci, utilizzata per le verdure. Presenti, oltre al tradizionale cicirello, anche dei filettini di spatola.

Il piatto era stato abbinato dal Barone con uno **Steinbruck Cuvée Brut s.a. en Magnum** dai toni perfettamente bilanciati, tra la morbidezza del suo noccioloso Pinot Meunier e le note floreali e agrumate dello Chardonnay. Un vino dall'ottimo rapporto qualità prezzo, si trova infatti in enoteca a circa 30 euro, la cui armonia mi ha convinto a preferirlo ai più raffinati e più costosi cuvée che l'hanno seguito durante tutta la cena.



Il crudo del Greco

Dopo la fritturina è stata la volta dell'azzardo: crudo di pesce e crudo di carne, ovviamente separati! Il pesce era costituito da una julienne di calamari e seppie, deposti su un letto di gamberi, con una leggera marinatura agli agrumi. La carne era uno straordinario scamone di manzo, come dimostrato dal colore acceso, anch'esso condito con marinata di agrumi, ma con in più la nota croccante della brunoise di sedano e carota. Infine, un uovo di quaglia forniva la necessaria grassezza a coloro che avessero voluto condirci il battuto di carne.



Zuppetta di pesce alla Muciara

La zuppetta in questione era costituita da un buon assortimento di pesce, sul quale era possibile versare, a discrezione del commensale, un gustoso sughetto. Il tutto poggiava su una fetta di pane nero di Tumminia appena grigliato. Questo piatto mi ha sorpreso per l'esagerato sapore di pesce, a tratti quasi eccessivo!

Sia il piatto crudo che la zuppetta, sono stati abbinati con uno **Steinbruck Cuvée Brut Premier Cru s.a. mis en cave 2007**, prodotto con il 60% di Chardonnay e il 40% di Pinot Nero, dove la mela verde dello Chardonnay faceva la parte del leone, con un'ottima acidità e solo un filo di morbidezza, forse un po' troppo sbilanciato sui toni freschi, per due piatti che in fondo non erano per niente grassi.



Fettuccine di Tumminia su macco di fave e triglia di scoglio

L'abbinamento degli ingredienti di questo piatto, solo apparentemente banale, nascondeva numerose insidie, la prima era quella del macco, semplice da realizzare ma di pessima riuscita se non eseguito a regola d'arte, con fave secche di buona qualità e con cottura e aromatizzazione adeguata. La seconda era indubbiamente la cottura della

Un mare di Champagne alla Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Novembre 2012 08:27

pasta fresca, preparata con una farina particolarmente saporita, deve essere in grado di integrarsi con gli altri ingredienti. La terza insidia era costituita dalla triglia che, se non di scoglio o peggio surgelata, non avrebbe potuto sostenere gli altri forti sapori presenti nel piatto. Inutile dire che tutte questi ostacoli sono stati egregiamente superati da **Fabio Cardilio**, che ha preparato un piatto tecnicamente vicino alla perfezione, con grande soddisfazione di olfatto e palato. Il piatto era stato completato da una granella di pinoli tostati che aggiungeva quella nota di croccantezza indispensabile per movimentare il boccone, ma soprattutto per risvegliare anche l'udito.

Le fettuccine erano state abbinare con un morbido **Steinbruck Cuvée Brut Millesimé 2005**, prodotto con il 40% di Chardonnay e il 60% di Pinot Nero, dove quest'ultimo ha mostrato una certa predominanza rispetto alla freschezza dello Chardonnay, in modo esattamente speculare rispetto al precedente Cru e, secondo me, con un migliore risultato finale.



Sciabola con gambero "scacciato" con cavolicelli brasati e colata di acciughe

La sciabola, nelle nostre zone costiere meglio conosciuta come "spatola", è un pesce azzurro povero, ma con delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di grande rilievo, a patto di indovinarne la cottura. La spatola, essendo molto sottile, se cotta troppo a lungo, facilmente può seccarsi e quindi risultare pessima al palato. In questo caso, la cottura era veramente perfetta, la sua morbidezza esaltava i grassi naturali e la mediazione del cavolicello, reso sapientemente piccante dall'abbondante peperoncino, collegava tutto molto bene con l'aromatico gambero crudo sottostante. Insomma, un piatto apparentemente dagli insoliti abbinamenti, ma assolutamente ben riusciti.

Con questo secondo di pesce era stato abbinato uno **Steinbruck Cuvée Brut Blanc de Noirs s.a.**, la cui acidità ha pulito perfettamente la grassezza del pesce azzurro, esaltando l'aromaticità del gambero crudo.

Sorbetto al gelsomino di notte

Questo è stato un vero "colpo da maestro" dei fratelli **Cardilio**. Invece di presentare, come momento di stacco e pulizia del palato, un banale e inflazionato sorbetto al limone, i due romani si sono inventati una delicatissima e fresca spuma al gusto di gelsomino. Una preparazione semplicissima grazie all'infuso a freddo di fiori notturni di gelsomino ed un pizzico di zucchero, nulla più.



Filetto con maialino dei Nebrodi alle erbe con cipolla croccante e purea agli agrumi

Purtroppo devo ammettere che, arrivato al maialino, il mio appetito era stato ormai seriamente minato da tutte le bontà precedenti, per cui non sono riuscito ad onorarlo come meritava. Ho notato, però, la perfetta cottura e di come le erbe e gli agrumi fossero penetrati anche all'interno del filettino, tra l'altro di generose dimensioni. Sempre a causa dello spessore della carne, io avrei optato per una cottura lunga, sottovuoto e a bassa temperatura, onde preservarne al massimo la tenerezza e i succhi. La nota croccante e gustosissima della cipolla, infine, condiva la purea di patate, delicatamente agli agrumi, con l'energia che gli mancava.

A questo piatto, molto deciso e comunque non grasso, è stato abbinato un **Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru**

Un mare di Champagne alla Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Novembre 2012 08:27

Brut Blanc de Noirs s.a., che con la sua acidità e gentile eleganza non mi ha convinto del tutto nello sposalizio con il maialino dei Nebrodi.



Cutumè

I sensi dei commensali sono stati, infine, solleticati dalle spezie del Cutumè, a quanto pare un dolce siciliano di origine araba, di probabile adozione agrigentina o, come afferma qualcun altro, di origine greca e della zona del catanese. Qualunque sia la sua origine, la scelta dei Cutumè è stata indovinata poichè un dolce classico, magari il solito cannolo o altro dolce con ricotta o peggio alla crema o secco, sarebbe stato pesantissimo dopo una simile luculliana cena. Invece, anche in questo caso, i fratelli **Cardilio** si sono spremuti le meningi ed hanno tirato fuori, dalla loro magica cucina, uno speziatissimo dolce realizzato con una pasta a base di ricotta, uova e farina, poi fritto e quindi condito con cannella ed un filo di miele. Il risultato è stato di grande impatto sensoriale, assolutamente non stucchevole e di grande piacevolezza, insomma abbiamo mangiato tutti il dolce e qualcuno lo ha pure... bissato!

Il **Barone Beneventano**, oltre a portare gli Champagne **Steinbruck** e **Paul Luis Martin**, ha pensato bene di procurare anche il vino per il dessert offrendoci un **Moscato di Siracusa Orseoli**, i cui sentori di miele e frutta secca si sono abbinati perfettamente con il Cutumè.

Com'è mia consuetudine, chiudo sempre con ciò che mi è piaciuto di più, ma stavolta dovrò esprimermi diversamente, abbreviando notevolmente citerò solo ciò che mi è piaciuto meno, essendo solo un piatto: il maialino, ma esclusivamente per la mia personale preferenza nel cuocere dette carni sottovuoto a bassa temperatura, come ho già specificato, e comunque i piatti di carne sicuramente non rappresentano lo spirito del locale. Tutto il resto era veramente straordinario, molto prossimo alla perfezione tecnica e con sbavature quasi irrilevanti, come la colatura di acciughe sulla spatola, leggermente sovradosata, che l'ha resa un pò più sapida del normale.

In conclusione, i fratelli **Cardilio**, hanno mostrato uno dei lati migliori del pesce siciliano interpretandolo con la giusta ricercatezza senza mai scadere nella banalità, ma soprattutto rispettandolo, condizione indispensabile per godere al meglio di questo straordinario cibo del mare. Un menu completo senza vino da **Nello el Greco** costa circa 45 euro, la particolare serata promozionale con gli Champagne invece solo 50, inutile ripetere la solita solfa sulla qualità, per chi non volesse passarsi il capriccio, il mondo è pieno di ottimo pesce surgelato, e questo sarebbe il minimo, spesso però esso provenie da mari a noi talmente sconosciuti e lontani che sarebbe bene indagare sulla presunta convenienza a preferirlo, rispetto al fresco nostrano.

moocasa_albumid=5814317973726211649

,Ristoranti