

## Yerax, il bel mangiare a Geraci Siculo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 18 Settembre 2017 12:25

---



Incasellare "**Yerax - Il bel mangiare**" nella categoria dei ristoranti non mi sembra del tutto corretto, altrettanto però si potrebbe dire per la categoria degli agriturismi, esso in definitiva è una sorta di concept allargato che comprende diversi aspetti, come ad esempio il curatissimo ambiente e l'attenzione posta nella preparazione e presentazione dei piatti, tipica di un ristorante piuttosto che nella provenienza delle materie prime come nel caso di frutta, verdure, ortaggi e cereali rigorosamente forniti dall'azienda agricola di famiglia, come si dovrebbe poter pretendere di trovare in un buon agriturismo. Questo e tanto altro è **Yerax**, ma soprattutto esso è l'incarnazione della famiglia **Piscitello** fatta ristorazione, vediamo perchè.

**Antonio Piscitello**, ingegnere progettista del settore automotive, a causa del suo lavoro è stato costretto a vivere per diversi anni nell'industriale Nord Italia, ma non si è mai dimenticato di **Geraci Siculo**, paese che gli ha dato i natali, infatti nel tentativo di realizzare qualcosa che potesse promuovere il grazioso borgo, insieme alla moglie palermitana **Anna Callari**, ha pensato di realizzare una ristorazione che valorizzasse il territorio non solo dal punto di vista del solito e ritrito chilometro zero, ma anche promuovendo alcune varietà di colture e pietanze della zona che non hanno mai avuto un ruolo importante nella cucina locale. A dimostrazione di ciò **Antonio** e **Anna** mi hanno portato l'esempio delle pere di cui in zona esistono più di 100 varietà, ma che all'esterno del territorio sono sempre rimaste sconosciute e scarsamente utilizzate all'interno, come ad esempio le "**perine di San Giovanni**", fruttini di pochi grammi senza nessun appeal commerciale, ma che se opportunamente trasformate sotto scioppo, come preparate allo **Yerax**, possono aspirare ad assumere un'immagine ben diversa presso il consumatore.



I coniugi **Piscitello** però non si sono limitati a ideare il concept, loro stessi lo formano e lo completano grazie all'esperienza e passione per la cucina. Durante la loro permanenza nel Nord Italia non si sono mai fermati nella ricerca del buon cibo, accumulando così un solido bagaglio culinario, la necessità di **Antonio**, giovane studente fuori sede, e le tradizioni di **Geraci** per lui e palermitane per **Anna**, hanno completato il quadro di una coppia che ha ri-fondato "il bel mangiare" sui monti delle **Madonie** utilizzando **Hyerax**, l'antico nome di **Geraci Siculo** (PA), in cui hanno ristrutturato una vecchia casa abbandonata posta nel centro del paese. Il coinvolgimento dei due è tale che oltre ad intervenire con le proprie ricette loro stessi entrano a gamba tesa in cucina, preparando con una perizia a volte stellata alcune delle proposte dello **Yerax**, come vedremo più avanti.



Nonostante la passione culinaria e bravura dei patron, tuttavia non si può certamente fare a meno di un professionista della cucina, infatti allo **Yerax** ho incontrato **Piero Ciappa**, da me già conosciuto pochi anni fa dopo il suo definitivo rientro dalla **Germania**, nazione che lo ha ospitato sin dalla tenera età di 5 anni, quando la sua famiglia si trasferì dal quartiere della **Vucciria** di **Palermo**. Il suo primo contatto con la cucina però **Piero** lo ebbe solo durante la sua adolescenza, quando per caso fece amicizia con degli chef francesi che lo iniziarono alla buona tavola, erano gli anni nascenti della nouvelle cuisine. **Piero** rimase affascinato dalla filosofia di questo nuovo modo di intendere la cucina ed in particolare dal rapporto esistente tra lo chef, trasformatore della materia prima, ed il produttore di quest'ultima, concetto cardine proprio della nouvelle cuisine, egli in breve ha raggiunto l'obiettivo di rispettarne l'identità per divenire quindi ambasciatore dei cibi, sposando anche, sin dall'inizio della sua carriera, l'agricoltura biologica. Dopo numerose esperienze nei paesi del Centro e Nord Europa, come ad esempio **Austria**, **Svizzera**, **Francia** ed altri, **Piero** ha sentito il forte richiamo della sua terra convincendosi, pochi anni fa, a tornare a casa per esercitare la sua professione con i meravigliosi prodotti siciliani, filosofia perfettamente calzante alle idee dei **Piscitello**.

## Yerax, il bel mangiare a Geraci Siculo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 18 Settembre 2017 12:25

---

Allo **Yerax** ci si siede e si mangia, aspettando con ansia il menu del giorno, anche **Domenica 27 Agosto 2017** è stato così e quindi ecco cosa ho assaggiato con la mia solita dovizia di particolari.



### Arancinetta ai funghi con pesto di basilico e fonduta

Il riso al dente come raramente si può trovare in un'arancina, tra l'altro un semplice **Arborio**, era stato cotto insieme ai funghi a pezzetti, mentre il pesto era stato usato per decorare e profumare. La fonduta di olio, burro e parmigiano, creava uno specchio che rendeva più elegante la presentazione e inumidiva il boccone per un eccellente risultato.



### Caponata di mare

E' facile dire "**Caponata di mare**", ma allo **Yerax** il mare non c'è, nelle giornate più limpide si vede solo in lontananza, ed allora bisognerà pur creare un ponte che unisca i due paesaggi. **Piero Ciappa** ha messo nel piatto un tipico pesce da "entroterra", cioè il baccalà infarinato e fritto, un prodotto ittico anticamente trasportabile in tutto il mondo grazie alla sua conservazione sotto sale, poi ci ha aggiunto un po' di sapore di quel mare per antonomasia costituito dal gambero rosso, completato dalla seppia e da un trancino di polpo, infine ha profumato tutto con i capperi, tipico prodotto delle coste marine per poi tornare sulla terra con dei pezzetti di broccolo bianco, infine ha operato uno dei più ruffiani espedienti applicabili ad una caponata: l'agrodolce sbilanciato sul dolce! Impossibile resistere ad uno dei migliori connubi mare-terra che mi siano mai capitati.



### Tris di antipasti

Il piatto ne portava ben tre: "**Roastbeef con una salsa a base di ricotta e yogurth**", "**Insalata di fagioli borlotti, sedano e baccalà fritto in pastella alla vinaigrette**", "**Mozzarella di bufala Albereto su letto di barbabietole**" e ciuffetto di confettura di queste ultime. Però, non riuscendo a riscontrare una relazione tra di essi, personalmente li avrei serviti singolarmente, anche solo per conferire ad ognuno un maggior risalto.



### Risottino al ragù bianco

Ovviamente, stavolta la cottura del riso era totalmente diversa da quello dell'arancina, in questo caso l'amido del chicco di **Arborio** era stata impiegato per effettuare la cosiddetta mantecatura al fine di ottenere il noto effetto risotto sul quale spiccava il tritato di manzo e maiale bagnato col vino.



### Cassatelli bieta e ricotta

Con questa pasta ripiena chiamata "cassatelli", la cui sottilissima sfoglia è stata realizzata da **Antonio Piscitello** utilizzando un mix di semola più rimacino, due granulometrie vincenti per tenacità e sapore, si è raggiunto, senza nulla togliere al titolare della cucina realizzatore della farcia, un livello stellato. Unico neo, l'uso del parmigiano spolverato sopra, ma sappiamo bene che **Ciappa** proviene da esperienze internazionali, per cui gli possiamo tranquillamente concedere una deroga in merito, interpretandola anzi come un ulteriore tocco d'artista alla cucina dello **Yerax**. Concludendo, se è vero che la qualità di una pasta ripiena si giudica dallo spessore e considerando le "conturbanti" trasparenze di quest'ultima, allora i cassatelli che ho mangiato erano da due stelle Michelin!



### Vitellina al forno

Con questo piatto, peraltro buonissimo in tutte le sue componenti, secondo me si è però consumato un attentato al buon senso della presentazione. Capisco che si può vole uscire fuori dai soliti canoni e andare incontro ai non amanti della carne occultandola completamente, ma io in questo caso rimango fortemente ancorato alle solite regole: infatti la vitellina era stata sommersa dall'insalata, perdendo così la presentazione cromatica della brunoise che stava sotto e coprendo totalmente la carne. Un favore ai vegetariani? Neanche per sogno, un non amante della carne non l'avrebbe mangiata comunque. Pertanto auspico un ritorno dell'insalata sotto la carne e la spettacolare coloratissima brunoise rigorosamente sopra, la fettina sarà comunque coperta, ma i vegetariani mangeranno comunque in un altro locale, ed i clienti dello **Yerax** godranno di più con gli occhi, che mi permetto di ricordarvi sono il primo stadio del piacere della tavola. Però, parlando di carne mi è sorta spontanea una domanda, ma con la frollatura come la mettiamo? Fortunatamente **Antonio** era preparato a tale quesito e mi ha raccontato che la vitellina era rigorosamente locale da allevamento allo stato brado, con qualche buona probabilità di provenire proprio dalle stalle della famiglia **Piscitello** poichè conferita ad un consorzio di zona che poi la ridistribuisce, essa tra stazionamenti vari raggiunge pertanto la frollatura di almeno 15 giorni, si potrebbe aspirare di più, ma già questo è un ottimo risultato.



### Granita di pesca con macedonia

Questo piatto andrebbe intitolato: "profumi profumi e profumi", per gli straordinari odori che ha sentito il mio naso, dalla vaniglia ai sentori tropicali all'agrumato. Provate anche voi a casa vostra a mettere insieme pesche, cantalupo e melone bianco con una spruzzatina di liquore all'arancia, dubito che si possa replicare lo stesso effetto soprattutto perchè granita, frutta e liquore erano "marca" **Yerax**! Unico appunto, io l'avrei servita in una coppa invece del bicchiere, giusto per dare maggior eleganza e meritata rilevanza alla composizione.



### Bicchierino di riso Venere con scorza di arancia e ciuffo di ricotta

Appena ho visto questo dessert la mia mente è subito andata allo Chef **Pietro Pupillo** e non è stato un caso, infatti in seguito all'iniziativa di **Castelbuono Scienza** che ha portato il team del **Progetto Diana-5** a **Castelbuono** (PA) per un vero e proprio corso di cucina salutistica dedicato ai ristoratori della zona, qualche cosa è rimasto "impigliato" tra le memorie di **Anna Callari** che ha riprodotto per il suo ristorante, con un minimo riadattamento, il dessert del Maestro **Pietro Pupillo**. Uno dei principali obiettivi del **Diana-5** è mantenere basso l'indice e carico glicemico dei cibi e capirete da soli che farlo con i dessert è qualcosa di difficilissimo, solo due maestri come **Salvatore Cappello** e **Pietro Pupillo**, entrambi partner culinari del progetto, potevano raccogliere questa sfida e riuscire a creare un'intera linea di dolci salutistici con semplicità e superando in piacevolezza i corrispondenti convenzionali.



Il pane viene prodotto presso il **Panificio Sacco** di **Geraci** con le farine provenienti dall'azienda agricola di papà **Peppino Piscitello**, sia con grani antichi che con grani duri. Infine, vengono serviti anche due tipi di grissini su ricetta Ciappa, variabili nella loro aromatizzazione, io li ho trovati al pomodoro e al pesto di rucola, sempre preparati da **Sacco**.



**Antonio**, all'inizio della mia recensione, si è presentato con una bella bottiglia di vino, io però di solito preferisco la più neutra acqua, meglio gassata per l'azione pulitrice che l'anidride carbonica svolge sul palato, ma il suo insistere mi ha spinto a guardare di cosa si trattasse e dopo aver letto **Traminer** dell'**Abbazia**

## Yerax, il bel mangiare a Geraci Siculo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 18 Settembre 2017 12:25

---

**Santa Anastasia**, cantina della vicina **Castelbuono**, la mia curiosità era ormai alle stelle. Orbene, tutti coloro che minimamente si intendono di vino, sanno che questi "esperimenti" con vitigni completamente fuori zona di elezione, di solito sono deludenti, ma mi sono ricordato di alcuni casi eccellenti e confidando nella convinzione di **Antonio**, che proprio uno sprovveduto culinario non è, mi sono fidato, ed ho fatto molto bene! Da amante delle vendemmi tardive non troppo dolci, oltre a queste ultime, ho sempre apprezzato anche gli aromatici come i **Traminer** e i **Gewurztraminer**, quindi per me sapere cosa c'era in quella bottiglia era diventato un imperativo assoluto! Il primo approccio avvenuto con il naso è stato tutto a base quella zagara che ricorda tanto il nostro **Zibibbo**, quindi la **Sicilia** c'era, poi nel corso del pasto è arrivata la pietra focaia, le pesche bianche e gialle, il frutto della passione ed un forte finale consegnato alla freschezza della mela verde poi virata in note agrumate e di citronella. Un naso talmente bello, ma altrettanto preoccupante, poichè non è raro trovare un totale contrasto tra olfatto e palato, sarà capitato anche a voi di odorare un vino e farvi un'idea stupenda, tranne poi di provare una cocente delusione dopo il suo assaggio, per fortuna non è stato questo il caso, infatti al palato questo **Traminer** si è rivelato molto ben equilibrato, persistente e con un ottimo corpo, caratteristiche che tutte insieme, unite al complesso profilo olfattivo, permettevano al prodotto di raggiungere un eccellente risultato, sicuramente per i puristi non tipico, ma altrettanto piacevole ed interessante.



Come è possibile riscontrare dal mio album fotografico, gli ambienti interni sono particolarmente curati, ma al solito stile minimalista è stata abbinata una mise en place dai colori forti che spezzano il bianco abbagliante di muri e tavoli, penso che qui si possa riconoscere la mano di **Antonella Piscitello**, recentemente laureatasi in Scienze gastronomiche proprio con una interessante tesi sulla mise en place che presto potrebbe essere pubblicata su **CucinArtusi.it**. Per quanto riguarda il menu degustazione offerto, non bisogna preoccuparsi dell'apparente piccola grammatura delle portate, esse comunque sono numerose ed infatti mi hanno pienamente soddisfatto, come penso possano fare con la maggioranza dei clienti. I prezzi sono tenuti al minimo, un pasto come quello che ho consumato io, comprendente moltissime materie prime biologiche, anche se a volte non certificate, con acqua, vino della casa, caffè e amaro, in sostanza un menu degustazione più che un menu fisso, costa solo 30 euro, penso proprio che valga la pena di fare un'escursione mattutina fuori porta in direzione **Madonie**, non c'è che l'imbarazzo della scelta sui monumenti e le bellezze naturali da visitare, e quindi chiudere la giornata con un pranzo al **Ristorante Yerax**, a cui assegno, per le materie prime eccellenti, cotture, ambienti e concept, ben 4 "artusini".

moocasa\_albumid=6459410596923011809