Badalamenti, cucina, bottega e... Tornisìa

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 05 Agosto 2012 20:38

Troppo spesso mi è capitato di constatare come i figli riescano talvolta, a non essere all'altezza del lavoro dei propri padri. E' per tale motivo che continuamente perdiamo aziende storiche, rappresentanti, volenti o nolenti, dell'identità e delle tradizioni di una comunità. In controtendenza con questo aspetto negativo dell'imprenditoria alimentare si è rivelato "**Badalamenti cucina e bottega**", locale situato nella borgata di **Mondello**, località marinara a due passi da **Palermo**. Era il 1957 quando **Giovanni Badalamenti** aprì la sua "bottega", ma sono sicuro che non avrebbe mai immaginato l'impronta che avrebbero poi dato all'impresa i suoi tre figli, **Luca, Marco e Mimmo,** con la loro "cucina". Ad oggi il locale ha mantenuto il suo ruolo di bottega, con alimenti ricercati e di qualità, e circa un anno fa ad esso è stato affiancato uno spazio con tavoli e sedie, destinato ad accogliere coloro che volessero assaggiare la cucina di **Fabio Sardisco** e **Tommaso Meschisi**.

Nella bottega, nonostante il buon assortimento di nomi italiani ed esteri, ho trovato diversi prodotti al top della qualità siciliana, come le conserve di cipolla Giarratana di **Fagone**, l'olio **Cutrera**, i formaggi di capra girgentana di **Giacomo Gatì** e la Tuma Persa di **Salvatore Passalacqua**. Tra gli oli, guarda caso, era presente anche **Tornisìa**, azienda ospite della particolare cena organizzata lo scorso **31 Luglio 2012**.

Durante la serata, intitolata "**Menage a due**" sono stati presentati gli oli di **Tornisìa**, una buona occasione per mettere alla prova gli chef, creando abbinamenti con pietanze ed emulsioni di olio. **Tornisìa Olive Oil** è un'azienda relativamente giovane, fondata nel 1998 dai fratelli **Federico** e **Manfedi Caprì**, e ha ricevuto sin da subito un'impronta manageriale moderna, approfittando della dotazione di 70 ettari di olivi coltivati nei pressi di **Castelbuono**, comune situato sui monti delle **Madonie;** grazie all'ottimo lavoro svolto, essa si è potuta velocemente affermare sui mercati esteri e nazionali, anche se a volte come fornitore di altri importanti brand. Le cultivar utilizzate da **Tornisìa** hanno sentori diversi dalle solite nocellare e biancolille, le varietà **Crastu**, **Giarraffa**, **Ogliarola Messinese** e **Frantoia**, trasportano virtualmente il degustatore nella zona montana da cui provengono, con fruttati leggeri e con profumi e sapori inconsueti.

Il primo olio, un **Tornisìa** con il 50% di **Giarraffa**, il 30% di **Ogliarola Messinese** ed il 20% **Biancolilla**, era stato emulsionato con lime e sale vanigliato e poi usato per condire un antipasto con "**carpaccio di chianina e quenelle di ricotta di bufala**". I profumi del piatto ricordavano le dolcezze della vaniglie e le mandorle amare, quest'ultimo, come vedremo in seguito, sarà un sentore ricorrente anche in altri casi. Il **Tornisìa**, degustato da solo, presentava un odore leggermente salmastro e di foglia di pomodoro, con una buona avvolgenza al palato e un buon contenuto polifenolico, nonostante il tempo trascorso dalla molitura.

Il secondo olio, chiamato **Elaion**, era una cultivar **Favolosa** (**Frantoia**) in purezza, esso era stato emulsionato con basilico e quindi utilizzato per condire un primo di "**risotto carnaroli con vongole, cozze e gamberi**". In questo caso, sul piatto, dominavano i profumi del mare leggermente cotti, che si sono fusi bene con lo stimolante sentore del basilico. Di questa pietanza, ho gradito molto il pomodoro concassè aggiunto a fine cottura, durante la mantecatura: la sua freschezza ha valorizzato il piatto alleggerendo parecchio. L'**Elaion**, al naso, aveva una predominanza di mandorla amara, con una buona avvolgenza al palato e un contenuto polifenolico maggiore rispetto al precedente.

Il terzo olio, chiamato **Oleaster**, anch'esso in purezza, ma di cultivar **Crastu**, varietà coltivata quasi esclusivamente sui monti delle **Madonie**, era stato emulsionato con del rosmarino ed utilizzato per condire un piatto costituito da un "**trancio di ricciola con patate e pomodorini al forno**". Qui ho riscontrato una delle migliori interpretazioni, ma soprattutto cottura, della ricciola, troppo spesso stopposa. In questo caso, il pesce, era stato probabilmente infornato a temperatura relativamente bassa e per poco tempo, ciò ha permesso ai succhi interni di non perdersi, rendendo morbido e piacevole il trancio. Di contro, però, avrei alleggerito l'odore di burro, anche se di ottima qualità, forse proveniente dalle patate, ma questa è una specie di mia fissazione, probabilmente causatami dallo shock ricevuto durante un pranzo della cucina lussemburghese! L'**Oleaster** al naso riportava profumi di foglia di pomodoro e mandorla, al palato, oltre alla sua avvolgenza al pari dei suoi predecessori, si è rivelato anche un po' amaro, sicuramente dovuto al suo contenuto polifenolico ancora più importante rispetto agli altri oli.

Arrivato al dessert, mi sarei aspettato qualcosa all'olio d'oliva: un gelato, un sorbetto, o un dolce dove il burro lasciasse spazio all'olio, invece nulla di tutto ciò, bensì un "**semifreddo al basilico con gelo di mellone**" (anguria), quest'ultimo, a detta di **Luca**, un vero cavallo di battaglia del locale. Il semifreddo, in realtà, era una spuma al basilico che io avrei realizzato un pò meno dolce per far risaltare le note pannose della base utilizzata e il basilico stesso. Il gelo di mellone, invece, aveva perso consistenza interna risultando sgradevole, come ho poi saputo, esso era stato erroneamente lasciato in abbattitore causando così il collasso interno della struttura budinosa. Pochi sono i ritrovati della tecnica moderna che hanno veramente cambiato la cucina professionale; l'abbattitore è uno di questi, a patto di usarlo bene.



Infine, si sa, dove c'è cibo c'è vino, ed infatti due sono state le etichette della serata: un **Tranui** e un **Diletto**, entrambe della cantina **Fattorie Azzolino**, sita in quel di **Camporeale**. Il **Tranui**, dai profumi delicati e leggermente acerbi, è un blend di Catarratto e Sauvignon. Il **Diletto**, invece, è stato per me una vera rivelazione, piacevolmente sapido e profumato di fiori bianchi, leggermente minerale e con una ruvidità che al palato ricorda tanto il catarratto, invece era un Nero d'Avola vinificato in... bianco!

Tornisìa Olive Oil è un'azienda che è riuscita a fare un grande lavoro, coniugando quantità e qualità nei suoi prodotti, ma soprattutto sul mercato, dimostrando che il lavoro e il reddito possono andare di pari passo con la qualità. Dall'altra parte, i **Badalamenti**, hanno dimostrato che anche i figli possono migliorare le eredità dei padri, sostituendo un problematico minimarket con un ristorantino che, anche se piccolo, ha aperto una interessante finestra sui bei prodotti della bottega.

moocasa_albumid=5771599198703191793