Con la Luna nel Baglio e le Stelle in cucina

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 16 Marzo 2016 12:16


Quando **Gioacchino Sensale** mi ha esposto la possibilità di poter essere invitato ad una cena a quattro mani, non mi sono neanche posto il problema di chi potessero essere le altre due, ed ho accettato immediatamente. Per me, sapere che **Gioacchino** è inserito in un evento enogastronomico è sempre garanzia di grande soddisfazione gustativa. Infatti, così è stato, inoltre, ho avuto il piacere di conoscere **Massimiliano Ballarò**, un altro bravo chef favarese che opera di ruolo presso l'**Hotel Foresteria Baglio della Luna**, un'esclusiva struttura ricettiva immersa nelle campagne della Valle dei Templi di **Agrigento**.

Queste sono state le premesse che mi hanno portato ad **Agrigento** lo scorso **6 Marzo 2016**, reduce di una prima tappa al **MandorlaFEST**, manifestazione inserita nell'ampia rassegna culturale ed enogastronomica chiamata **Sagra del Mandorlo in Fiore**. L'Hotel, come già detto, gode di una posizione invidiabile, inoltre è dotato di personale e servizi all'altezza delle sue 4 stelle, esso è composto da due parti principali, la vecchia torre di avvistamento risalente al 1300 e la foresteria del 1600. Il **Baglio della Luna**, oggi gestito dalla società pugliese **Concordia Gestioni** e diretto dal Dott. **Gianofrio Pagliarulo**, presta grande attenzione al palato dei suoi ospiti, infatti, per dirigere la cucina ha scelto **Massimiliano Ballarò** uno chef dall'invidiabile curriculum. **Max**, come preferisce farsi chiamare il nostro **Ballarò**, a dispetto del suo cognome, uguale ad un popolare quartiere della città di **Palermo**, è originario del paese di **Favara** (AG) e li ha frequentato l'Istituto Alberghiero, dopo alcuni episodici incarichi in Sicilia **Max** si è spostato al Nord Italia, frequentando le cucine di alberghi a 4 e 5 stelle e di ristoranti stellati, è in quegli anni che il nostro chef ha incontrato **Giorgio Nardelli**, Maestro di Cucina, Chef e giudice che lo ha introdotto come observer nel mondo dei concorsi internazionali. **Max** però non si è fermato nelle cucine italiane, infatti non si è fatto mancare esperienze in Austria, Svizzera, Germania e Francia, quest'ultima forse è la regione che più lo ha influenzato, ovviamente dopo la sua terra natìa. Forse purtroppo per lui, ma fortunatamente per tutti noi, **Max** qualche anno fa ha strappato un biglietto di sola andata per New York grazie all'amore, trovato proprio nel suo paese di origine.

Di **Gioacchino Sensale**, invece, ho scritto molto su questo mio sito web, pertanto sarò breve per non tediare i vecchi lettori, ma comunque essenziale per informare i nuovi. **Gioacchino**, originario del paese di **Capaci** (PA) trae gran parte della sua forza dalla grande esperienza maturata dal contatto di grandi professionisti della cucina, membri come lui del **Culinary Team Palermo**, e dalla sua conseguenziale partecipazione per più di un decennio a numerosissime gare internazionali. Dedicato alla docenza ed all'avvio di alcune strutture ristorative di particolare rilievo, egli ha raccolto di buon grado l'invito del suo collega **Max Ballarò**, dando così vita ad un "**Incontriamoci a metà strada**" una cena d'autore a 4 mani.

La sala è stata curata dallo staff del **Baglio della Luna**, composto da **Felicia** ed **Emilio**, ma per l'occasione sono stati chiamati anche **Enza Pendolino** e **Ignazio Montalto**, due sommelier dell'AIS agrigentina che si sono occupati dei vini del **Baglio del Cristo di Campobello**, azienda selezionata seguendo la nota strada, secondo la quale, per una grande cena è necessaria una grande cantina. Inoltre, i due chef **Ballarò** e **Sensale**, hanno voluto dedicare l'evento a **Mimmo Bonetta**, fratello di **Carmelo** recentemente scomparso, rimanendo così ancora più vicini al lutto della famiglia nella sua prima uscita pubblica dopo il tragico evento.


“Pani cunzatu” con filetti di masculina da magghia, pomodoro e origano (Ballarò)

Il "pane condito" è un classico molto diffuso in quasi tutta la Sicilia e pertanto anche ad **Agrigento**, esso ha però infinite varianti, in questo caso è stato interpretato da **Max Ballarò** nella sua versione più gustosa grazie a delle acciughe sapientemente messe sotto sale. Il panino, insieme al pane impiegato per tutta la cena, era stato preparato dal ristorante stesso con un'eccellente farina di rimacino, molto profumata. Come già detto, le acciughe

erano state lavorate in maniera ineccepibile, probabilmente impiegando sale marino, infatti, non era più presente la sapidità apportata da esso, ma si notava ancora quel sottile gusto amaro conferito dai preziosi oligoelementi tipici di quel prodotto.

Vino abbinato: **CDC Rosato 2015**
Questa versione di CDC è stato un bel modo di aprire una cena importante, per piatti e chef, come quella che si prospettava al **~~Baglio della Luna~~**, quindi un inizio con fresche note di fragole e lamponi, provenienti dalla vinificazione in rosato del **~~Nero d'Avola~~**, hanno fatto da piacevole contraltare alla leggera, ma presente, sapidità dell'amouse-bouche costituito dal piccolo "pani cunzatu".


Filetto di sgombro in oliocottura con crema di patate ai cristalli di eucaliptolo, gelatina di Arance Rosse IGP e crumble di Pane Nero di Castelvetrano (Sensale)

Gioacchino Sensale ha iniziato sin da subito sfoggiando una cottura particolare applicata ad uno straordinario filetto di sgombro, del quale mi ricordo ancora il sapore, delicato e gustoso al tempo stesso, ricco di sfumature marine, creando così un risultato finale nel boccone che si può realizzare solo grazie ad una cottura come la bassa temperatura, in questo caso in olio. L'idea della gelatina è stata pulente e quindi vincente, mentre invece la presentazione ha rasentato la perfezione per eleganza e impatto cromatico.

Vino abbinato: **CDC Bianco 2015**
Con un piatto così ricco di note marine, non poteva mancare un bel blend a base di **~~Grillo, Inzolia, Chardonnay e Catarratto~~** dalle note tropicali, pera, frutta bianca in genere e pietra focaia, in un abbinamento veramente ben riuscito che non si è fatto mancare un certa affinità anche con la gelatina d'arancia.


Cubi di lingua di Vacca Cinisara alla piastra con Carciofi Spinosi di Menfi, insalata verticale in crosta di Ragusano DOP, salsa verde acidulata, yogurt alla senape antica (Ballarò)

Max ha ripreso il quinto quarto nobilitandolo con una cottura sottovuoto, quindi a bassa temperatura, donando così caratteristiche di morbidezza inusuali per il tipo di carne impiegata. Intelligente l'uso dell'insalata "verticale", inserita nel tubo di **Ragusano**, la cui estensione verso l'alto e la sapidità ha movimentato tutto il piatto, dal punto di vista estetico e gustativo. Compendio indispensabile anche le salsette su base acidula, sgrassanti e aromatizzanti che opportunamente utilizzate con i cubetti di lingua, donavano nuovi spunti al boccone. Degna di nota, la particolare sbiancatura del carciofo, ottenuta ancora con una cottura sottovuoto sempre a bassa temperatura per circa 25 minuti e quindi poi saltato in padella, per un risultato saporito e croccante al punto giusto: un grande piatto di alta cucina.

Vino abbinato: **Lalùci 2015**
Il **~~Grillo~~** in purezza è uno dei cavalli di razza del **~~Baglio del Cristo~~**, esplosivo con i suoi freschi profumi agrumati iniziali che solo in seconda battuta lasciano il campo ai frutti tropicali ed alla pesca gialla, ecco la risposta a chi forse considera difficile da abbinare un vino ai carciofi o un formaggio particolarmente gustoso come il **~~Ragusano~~**.



Creste di pasta fresca allo zafferano con baccalà, mozzarella di bufala Ragusana e Mandarino Tardivo di Ciaculli su macco di Fava Larga di Leonforte profumato al finocchietto selvatico e vongole veraci (Sensale)

La pasta ripiena è un gioco ricorrente nella cucina di **Sensale**, stavolta cimentatosi in un pericoloso equilibrio costituito da una farcia di baccalà e mozzarella di bufala, però ben riuscito. Un piatto complesso, con numerosi ingredienti, ma tutti ben equilibrati, che conducono per mano il degustatore lungo un percorso fisicamente immaginario, ma organoletticamente reale, in quasi tutti i migliori territori della Sicilia. Pertanto, abbiamo Ragusa, Palermo, Enna e poi quei territori montani e marini che hanno regalato alla Sicilia lo zafferano, il finocchietto e le vongole veraci. La sfoglia poteva sembrare un po' più spessa del normale, ma evidentemente il ripieno ha costretto a utilizzare una maggiore sua grammatura che comunque si è totalmente integrata con il boccone. In conclusione, un lavoro composto da tanti piccoli abbinamenti, utilizzati finora singolarmente in tanti piatti, ma mai entrati a far parte tutti contemporaneamente dello stessa ricetta e in un modo così armonico tra di loro: bis obbligatorio!

Vino abbinato: **Laudàri 2014**
Un altro vitigno in purezza, stavolta ~~**Chardonnay**~~, ha sfoggiato quelle doti di eleganza che il piatto richiamava a gran voce. Profumi e sapori classici con una mela verde caratterizzante e solo con una punta di legno in più, ha degnamente accompagnato le complessità del piatto di ~~**Sensale**~~.



Filetto di triglia rossa su zuppetta di Fagiolo “Cosaruciaru” di Scicli e millefoglie di patate al rosmarino, guancialino fumè e cialdina di “calia e simenza” (Sensale)

Bisogna ammettere che a **Sensale** lo hanno fatto lavorare parecchio nella cucina del **Baglio della Luna**, infatti rieccolo di nuovo alle prese con il pesce, in questo caso una triglia cotta a puntino, turgida e criccante come dovrebbe essere, di ciò bisogna sicuramente ringraziare e rendere omaggio a tutto il selezionatissimo staff della cucina, perchè se è vero che stando con i grandi si impara è pur vero che i grandi ti "frustano" a dovere se non impari! Anche in questo caso è inutile far notare l'equilibrio dei profumi e sapori, stavolta particolarmente difficile a causa della presenza del rosmarino e dell'affumicato apportato dal guanciale. L'unico mio appunto si può ricondurre alla scelta di utilizzare due ingredienti ad alto contenuto di carboidrati in un secondo piatto, costituiti dalle patate e dal fagiolo, nonostante ciò l'armonia gustativa era garantita. Infine, l'effetto croccante era assicurato dalla cialdina di calia e semenza, un marchio di "fabbrica" tipico di **Sensale**.

Vino abbinato: **Adènzia Rosso 2013**
Arrivati a questo punto, un blend di uve ~~**Nero d'Avola**~~ e ~~**Syrah**~~ ci stava proprio, anche se a prima vista qualcuno potrebbe storcere il naso sull'abbinamento scelto. Invece, se ci soffermiamo un attimo ed analizziamo il piatto ci rendiamo subito conto che in effetti c'erano alcuni aspetti di esso che chiedevano a gran voce un rosso strutturato. Personalmente, la gustosa piccola frutta rossa, le speziature e la vaniglia dell'~~**Adènzia**~~, su rosmarino e fagioli, nonchè triglietta, non mi è per niente dispiaciuta!



Intermezzo (Ballarò)

All'intermezzo era stato assegnato il compito di pulire il palato dalla precedente sequenza di portate a base di pesce, in questi casi è d'uso sfoderare il solito "sorbetto al limone" nelle sue più o meno banali versioni d'obbligo, invece **Max** ci ha stupito con un semplice centrifugato di carota e zenzero, il cui succo, leggermente addolcito, era stato trasformato in un fresco e piacevole ghiacciolino con un risultato finale eccellente. (Foto Ballarò)


Maialino nero dei Nebrodi laccato con demi glace al miele di Ape Nera Sicula, creme brulèe al Caprino di Girgentana e albicocca candita di Scillato (Ballarò)

Quando il gioco di fa duro... i duri cominciano a giocare. **Max Ballarò**, da me intervistato prima della cena, mi ha illustrato gli influssi subìti dalla sua cucina impiegando più di una volta il termine "transalpina", tra l'altro citato anche sul menu, pertanto, prima o poi questa sua caratteristica, finora sommersa, doveva pur venire fuori chiaramente, anzi, oserei dire in modo dirompente. Il primo sintomo della "transalpinità" di **Max** è sicuramente riscontrabile nella sua creme brulèe, talmente satura dei profumi di ottimo burro da travalicare anche la personalità del caprino di **Girgentana**. Poi, con la carne, ritorna ancora la **Francia**, grazie alla cottura sottovuoto a bassa temperatura ed alla laccatura con demi glace. Risolutivo l'accostamento con il miele e con l'albicocca, che è servito ad alleggerire e movimentare al palato un piatto particolarmente strutturato.

Vino abbinato: **LuPatri 2012**
Continuando a parafrasare il solito detto sui "duri", anche in questo caso ci voleva un "pezzo da novanta", ma a casa della famiglia **Bonetta** per fortuna non mancano, ecco infatti nel bicchiere un prorompente **Nero d'Avola** che portava con se tutte le sanguigne caratteristiche dei gessosi territori in cui viene amorevolmente allevato. I piccoli frutti rossi del vino crescevano al naso arrivando in breve tempo ai terziari. Un vino potente e grasso, che ha permesso di gestire con forza e autorevolezza la "transalpinità" di **Ballarò**.


Cassata Siciliana che non ti aspetti. (Sensale)

Lo dico e lo scrivo ormai da tempo, secondo me, il pasticcere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticcere, affermazione la cui eccezione può solo confermare la regola come nel caso di **Gioacchino Sensale**, per il quale la pasticceria è una passione e un argomento da concorso. Il dessert presentato può, in un primo momento, apparire come una banale cassata scomposta, ma in verità io amo definirla, perchè poi in definitiva questo è, una "**cassata diffusa**". E' come se gli ingredienti principali del noto dolce siciliano, più tanti altri, fossero esplosi, cadendo e poggiandosi poi su una spirale di ricotta. Chi pensa che realizzare un dessert del genere sia facile, sbaglia solennemente, perchè esso è composto si da piccoli frammenti, ma numerosi e tutti diversi tra loro, ad esempio c'era crumble di cioccolato fondente, pistacchi salati, zeste di arancia caramellate, cubettini di pera cotta nel passito, fruttini di bosco vari e persino dei piccoli ciuffetti di bavarese alla mandorla. Quindi un dessert con una lunga preparazione, ma una volta realizzati tutti i singoli elementi, l'assemblaggio diventa facile e veloce, condizione utile per favorire la replicabilità in una cucina che deve servire decine o addirittura centinaia di piatti al giorno.

Vino abbinato: **Nes 2014**
Carissimo **Carmelo Bonetta**, si, sto parlando con te, ma quando me la farai una bella vendemmia tardiva, magari pure da uve rosse? Ogni volta che ci incontriamo mi scordo di insistere su questo argomento, quindi scusami se lo scrivo, ma si sa, io sono un amante di questa tipologia di vini. Nonostante la mancanza del **Baglio del Cristo di Campobello**, il **Nes 2014**, un Passito di Pantelleria DOC delle **Cantine Pellegrino**, non ha certo sfigurato, anzi, con il suo equilibrio tra acidità e dolcezza poggiato su infinite note di miele, pera cotta, albicocca e uva passa, è

stato un tripudio di sensazioni che hanno degnamente chiuso una straordinaria cena a 4 mani.



I più attenti avranno notato che tra gli ingredienti impiegati c'erano numerosi prodotti **Slow Food**, inoltre alla cena era presente anche **Massimo Brucato**, fiduciario locale dell'associazione, infatti, **Max Ballarò** sta seguendo proprio la strada che rivaluta diversi prodotti a rischio di scomparsa dell'agroalimentare siciliano.

Uno dei segreti della buona riuscita della serata è sicuramente attribuibile alla supervisione compiuta da parte dei due chef sul lavoro di cucina, ma anche dalla precisa esecuzione effettuata dei propri collaboratori, **Max Ballarò** ha come secondo **Antonino Fiannaca** e come stagista **Francesco Nobile**, mentre **Gioacchino Sensale** è arrivato al **Baglio della Luna** con **Pietro Arena**, **Francesco Catrini** e **Marco Fusco,** una parte della sua brigata che attualmente opera presso l'**Hotel Dolcestate** di **Campofelice di Roccella** (PA).

E' nel caso di queste tipologie di cene che immancabilmente ci si dovrebbe interrogare sull'assegnazione di stelle e premi vari conferiti dalle guide di turno, spesso latitanti quando si parla di vero impegno e qualità, perchè è su queste professionalità dei nostri giovani siciliani che dovremmo puntare tutti, invece di sperare, come egoisticamente faccio continuamente io, che non trasmigrino verso altri lidi, anzi, che rimangano nella propria terra a lottare per essa.

moocasa_albumid=6259551633286187745