Dal Salmoriglio all' Aguglia Persa, il nuovo ristorante dei Ravanà ad Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 30 Dicembre 2015 11:15



Per cucinare bene, si sa, non è necessario aver frequentato un istituto alberghiero, perchè l'ingrediente fondamentale è la passione, caratteristica di un cuoco che gli permette di superare momenti duri, nonchè di affrontare tutti i sacrifici che quel lavoro prevede. Di solito, quindi, sono gli appassionati che riescono meglio a creare e a soddisfare olfatto e palato, esattamente come i fratelli **Alessandro** e **Vincenzo Ravanà**, già titolari del **Ristorante Salmoriglio** di **Porto Empedocle** (AG), entrambi autodidatta e provenienti dall'esperienza prima del supermercato di famiglia e poi di un bar ristorante e pasticceria, ma oggi impegnati ad **Agrigento** nella loro nuova impresa chiamata **Aguglia Persa**. Fratelli nella vita e in cucina, con due personalità diverse e complementari, i **Ravanà** hanno aperto, poco più di un mese fa, un locale raffinato senza essere pretestuoso, all'interno di quella splendida cornice costituita da **Villa Catalisana**, intrisa della presenza di Luigi Pirandello, in cui l'accoglienza dei clienti è stata affidata a **Cristina Abbate**, moglie di **Vincenzo**. Per aver scoperto questo incantevole luogo di tentazioni culinarie, però, devo ringraziare **Francesca Tuzzolino**, amica, collaboratrice di CucinArtusi.it e affermata cake designer di **Favara** (AG), quella dell'agrigentino, in effetti, è la sua zona, è stato così che ho avuto la possibilità, lo scorso **19 Dicembre 2015**, di recensire i piatti dei **Ravanà**.



Il mio pomeriggio al **Ristorante Aguglia Persa** è iniziato con un gradevolissimo cocktail preparato da **Gabriele Baio**, indispensabile colonna del ristorante, bravo barman e attento esecutore in sala, molto ferrato nella conoscenza dei piatti, caratteristica rarissima da trovare in un servizio. Anche per **Gabriele** il plus è la solita passione che porta alla professionalità, anche lui autodidatta, amante della buona gastronomia, l'ho trovato perfettamente inserito nel contesto dell'**Aguglia Persa**. Il cocktail da lui ideato e quindi preparato per accogliermi era quello della casa che io però mi sono divertito a chiamare **Ginger Fresh**, esso conteneva succo di lime, vodka al peperoncino, ginger beer, un pizzico di zucchero di canna ed un impreziosimento olfattivo grazie alla presenza di una decorazione di basilico e menta giapponese, erbe aromatiche tra l'altro appena raccolte nell'erbolario del ristorante, qui trovate la ricetta dettagliata per riprodurlo a casa. Per chi non lo sapesse, il ginger beer impiegato da **Gabriele** è semplicemente un'acqua pura con estratto naturale di zenzero, un vero toccasana per vivacizzare un cocktail come quello da me assaggiato, moderatamente alcolico, molto profumato e piacevolmente fresco, il blend mi ha talmente catturato che me ne sono fatti preparare almeno altri 3 o 4, alcolicamente un po' più depotenziati rispetto al primo, che ho utilizzato per pasteggiare con i piatti dei **Ravanà**, ricavando così un maggior piacere dal lavoro della cucina, un'esperienza che andrebbe quanto meno consigliata a tutti i clienti. In effetti, la drink list del ristorante, una sorta di carta dei cocktail, è stata pensata proprio per creare degli abbinamenti con i piatti dei **Ravanà**, originale idea da provare e da diffondere. Dopo un piccolo assaggio di ottime olive in salamoia condite con olio extravergine locale, **Alessandro** mi ha descritto il menu del giorno pensato con un inizio e una fine con fresche note di frutta.

Antipasti



Battuto di gambero rosso con ristretto di frutto della passione e fragolina Pizzuta di Sciacca.

L'abbinamento tra gambero rosso e frutta non è inconsueto, ma bisogna considerare quale frutta si sceglie, dopo

aver assaggiato quello dei **Ravanà**, ho potuto percepire una piacevole scossa preparatoria al pranzo che mi aspettava, proprio come ogni antipasto dovrebbe fare. La dolcezza e la grassezza del gambero, espressa con un'aromaticità che ricordava le alghe di mare appena pescate e reperito a km zero senza i soliti conservanti, grazie ad un accordo tra il ristorante e i pescatori, si integrava benissimo con le punte dolci-acide della frutta, dosata millimetricamente per non disturbare il pesce, che pertanto rimaneva sovrano del piatto, però questo sarebbe stato un abbinamento "molle", senza l'ausilio della croccantezza di un bel ciuffo di freschissima indivia riccia. Un grande antipasto, a tratti lussuoso per l'uso del re dei gamberi, ma di una semplicità disarmante. Unico neo, il nome, io lo avrei chiamato "**Battuto di mare e frutta**", sicuramente più intrigante.



Triskele

Il polpo, a mare ed in cucina, è veramente una brutta bestia, gestire la sua cottura azzeccandola senza svilirne la struttura o come dicono gli inglesi la texture, non è facile, i **Ravanà**, per fortuna o per perizia, questo non lo posso certificare, ma sono molto propenso a pensare alla seconda, ci sono pienamente riusciti creando un piatto che identifica il loro locale ed al contempo la Sicilia, non solo con il nome assegnato all'elaborato, ma anche nella presentazione, semplice, ma di effetto. Nel **Triskele**, lo street food siciliano appare nobilitato dall'alta cucina, senza mai far dimenticare le sue origini rustiche, in questo caso il polpo, dopo aver subito un'abbattimento, è stato scottato in acqua bollente e quindi passato generosamente alla griglia, attività, quella dell'arrostitura, molto diffusa in **Sicilia**, nel frattempo però un altro simbolo, stavolta prettamente palermitano, si era impadronito della composizione, grazie alla presenza di un macco di ceci, delicatamente aromatizzato al finocchio e rosmarino, sovrastato da due panelline, anch'esse triangolari come la **Sicilia**. Nulla da eccepire, neanche sui forti sapori dell'arrostitura, ci stavano, stiamo parlando di abitudini gastronomiche, quelle dei siciliani, sanguigne e decise, pertanto, piatto super promosso anche nel nome, ma se dovessi apportare una modifica andrei sul macco, sostituendo i ceci con un'altro vegetale, magari fave secche, per evitare di replicare l'ingrediente già presente nelle panelle e per dare una nota di colore in più a tutto l'insieme. Il **Triskele** mi è stato proposto come antipasto, ma può andare bene anche come secondo piatto, nel menu dei **Ravanà** infatti esso possiede questa doppia valenza.

Primo



Bucatini alle sarde al forno

Questo piatto è stato veramente esaltante, il preferito dai clienti dei **Ravanà**, per questo le grammature della nouvelle cuisine sono state dimenticate, frantumate dalle continue richieste dei commensali di aumentarne le dimensioni. In effetti, **Alessandro** mi ha comunque confermato che la pasta al forno, in quella tradizione siciliana che la vuole alimento preferito soprattutto in spiaggia, deve essere abbondante e quindi goduriosa. L'esecuzione dei **Ravanà** è stata quindi particolarmente fedele all'originale, ma soprattutto perfetta nelle cotture, nei profumi e nei sapori, tutti gli ingredienti della pasta con le sarde facevano capolino a turno, lo zafferano, rigorosamente siciliano, le sarde, il finocchietto, financo i pinoli e la "passolina", il tutto super equilibrato, però non c'era quantità che potesse soddisfare l'appetito! La pasta impiegata, cotta alla perfezione, era fresca e all'uovo, prodotta da un'azienda di **Serradifalco**, in provincia di **Caltanissetta**, impiegando grano duro siciliano. L'unico grande difetto del piatto era il suo anonimo nome, io lo avrei cambiato nel più interessante "**Bucatini da spiaggia**", al fine di rimarcare la sua aderenza alla tradizione e contemporaneamente incuriosire il cliente, facendolo così diventare un piatto "esclusivo" consumabile solo all'**Aguglia Persa**.

Secondi



Cartoccio di spigola con lardo di montagna e maionese alla bottarga

Dopo aver lardellato la spigola allevata a mare, ma vi posso garantire che dal sapore sembrava una di quelle "selvagge", la stessa era stata avvolta nell'apposita carta e infornata a 150 gradi per poco tempo. Il risultato è stato molto buono, merito anche del lardo di montagna che sicuramente ha contribuito a mantenere morbido il "cannolo", ma personalmente avrei provato una cottura lunga e al di sotto dei 100 gradi, in modo da scongiurare qualsiasi evaporazione, nonostante il filetto di spigola fosse stato avvolto nella carta forno. L'indispensabile croccantezza era garantita da un letto di julienne di ortaggi appena scottati, mentre la maionese, delicatamente alla bottarga, consentiva di "pucciare" goduriosamente il boccone di pesce, ma ahimè, la sua quantità poteva essere maggiore poichè tre piccoli puntino non potevano mai bastare a condire tutto il cannolo. Anche in questo caso il nome andrebbe cambiato, incentrandolo sulla caratteristica forma allungata a cannolo.



Tortino di spatola

Il bello di un classico tortino di spatola è il suo cappello, esso deve essere croccante per contrastare la morbidezza del pesce sottostante, grasso per natura, ed in effetti in questo caso le consistenze erano state rispettate in pieno. In questa interpretazione dei **Ravanà**, era stato impiegato del pane a cubetti, pomodoro soleggiato, capperi ed erbe aromatiche varie, il tutto era stato adagiato su una crema di finocchio allo zafferano siciliano, il finocchio si sa, come sapore spara, ma in questo caso era molto delicato e comunque accompagnava degnamente il "turbante". La spatola è un pesce azzurro straordinario, poco costoso, naturalmente sapido, morbido, ma nonostante ciò in forno può seccarsi, esso trova una delle sue zone di elezione nell'agrigentino, in particolare a **Sciacca**, per cui, un piatto con questo ingrediente, non può assolutamente mancare all'**Aguglia Persa**. Giusto per continuare con i nomi intriganti, potrei in questo caso sbizzarrirmi con la "**Spatola soleggiata**", una fusione estetica e gustativa tra il mare, il sole e la terra del pomodorino utilizzato come ingrediente, molto meglio dell'anonimo e inflazionato "tortino di spatola"!

Dessert



Tortino alle mele

Certi dolci che prevedono il burro, dovrebbero essere realizzato esclusivamente con quello, non solo per uno scopo salutistico, il burro sicuramente se consumato spesso non fa bene, ma la tanto usata ed economica margarina, fa molto più male. I fratelli **Ravanà**, come già detto, provengono da un'esperienza dolciaria e quindi questo lo sanno bene, infatti il tortino oggetto del loro dessert profumava goduriosamente di burro ed era soffice e saporito. Intorno ad esso, un altro invito a "pucciare" che ho puntualmente accolto coinvolgendo tortino e coulis di loti in un connubio armonico e coinvolgente, nonostante fossi ormai a fine pasto!

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 30 Dicembre 2015 11:15

I fratelli **Ravanà**, oltre alla passione hanno altri due grandi segreti che in cucina fanno la differenza: l'attenzione e l'equilibrio, due caratteristiche che rispettano il palato dei loro clienti, ma questo non è solo appannaggio della cucina, lo stesso viene fatto con la carta dei vini, particolarmente curata, **Alessandro** è infatti un appassionato della materia e per l'**Aguglia Persa** ne ha creata una semplice, ma con eccellenti cantine, diverse dai soli nomi, piccole aziende che lavorano bene, con profumi e sapori più aderenti al territorio, rispetto alla massa di quelle che ogni giorno invade i ristoranti.



In conclusione, dopo questa mia esperienza e grande soddisfazione culinaria, la critica più consistente che posso rivolgere all'**Aguglia Persa** è quella relativa alla scelta dei nomi dei piatti, per fortuna questi non si mangiano però, al pari dei prezzi, possono selezionare i clienti, essi attualmente non rispecchiano per niente le fatiche profuse dai due fratelli in cucina, anzi, sviano dalla realtà il pubblico più attento e inducono una banalità e uniformità di piatti che in realtà nel ristorante non esiste, ecco perchè mi sono divertito a dare qualche piccolo suggerimento. Però, al di là di qualsiasi mio parere espresso in questa recensione, il dato di fatto incontrovertibile è che i **Ravanà** hanno compiuto un ottimo lavoro, dimostrando precisione millimetrica nelle cotture e nell'equilibrio dei piatti, una grande esecuzione con ottime materie prime a prezzi abbordabili per tutti.

Un pasto completo con tre portate, una sorta di menu degustazione, comprendente antipasto, primo e secondo con acqua e un calice di vino, costa solo 35 Euro, con il dolce si arriva a circa 40, ma considerando l'abbondanza dei piatti e lo spirito di approccio al cibo, che in un ristorante raffinato, con piatti particolarmente curati, dovrebbe essere quello di una piacevole esperienza gustativa, non certo di sfondarsi di cibo, posso garantire che ci si potrà saziare senza spendere troppo, se poi si scelgono i "**Bucatini da spiaggia**"....!

Dopo aver conosciuto questa realtà ad **Agrigento**, che è pur nuova, ma che ricalca il già affermato **Ristorante Salmoriglio** di **Porto Empedocle** aperto sei anni fa, c'è da chiedersi, ma quali sono le molle che spingono gli ispettori delle guide più importanti ad inserire un locale nelle proprie pubblicazioni? Michelin, L'Espresso dove cavolo siete? Domande che mi sono già posto in passato, ma che non hanno ancora ricevuto risposta. Pertanto, assegno al **Ristorante Aguglia Persa** il punteggio di ben **4 "artusini"** pieni, puntualizzando però che per me, il ristorante dei fratelli **Ravanà**, sarà per sempre l'**Aguglia Ritrovata**.

*Tulle le foto sono di **Maurizio Artusi,** tranne la prima dell'articolo fornita dal ristorante.*

moocasa_albumid=6230304717682033041