Al Desusino Resort di Butera

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 10:33

Inutile nasconderlo, negli ultimi decenni la ristorazione alberghiera è entrata in un costante declino, non solo nel territorio siciliano, ma ahimè anche nella penisola. E' sempre più difficile trovare quel mix di attenzioni e cura dei dettagli in un ristorante di un albergo, figuriamoci poi nelle cucina di un park hotel! Ed invece, proprio al **Desusino Resort** di **Butera**, situato in provincia di **Caltanissetta**, che offre diverse formule di soggiorno, B&B, albergo e residence, inserito nel tipico contesto del park hotel, ho trovato quelle rare caratteristiche della cucina che permettono di alzarsi soddisfatti dal tavolo di un ristorante.

La struttura è nuovissima, è stata costruita 4 anni fa da **Gaetano Cantavenera** e dalla moglie **Ermelinda Della Rocca**, due imprenditori licatesi con alle spalle l'esperienza alberghiera del **Baia D'Oro Hotel** situato nel territorio della loro cittadina di origine. La prima cosa che colpisce del **Desusino** è lo spazio destinato alle parti comuni ed alle camere, poi la breve distanza dal mare. Va da se che gli spazi ampi vadano a braccetto con i banchetti, infatti la struttura è molto richiesta dal territorio limitrofo per festeggiare eventi di diversa natura.

La direzione fa capo a **Salvatore Provenzani**, maitre di lunga esperienza che ha iniziato 22 anni fa la sua gavetta come commis di sala, per poi scalare velocemente i gradini della sua professione. **Provenzani** è coadiuvato alla reception all'insostituibile **Irene Vedda**, in sala dal maitre **Fabrizio Aiello**, ma soprattutto in cucina da **Gaetano Patti**, giovane chef trentaquattrenne di **Favara** (AG) che, dopo aver frequentato l'Istituto Alberghero del suo paese, ha spiccato subito il volo lavorando a **Favignana**, **Palermo**, **Firenze**, **Milano Marittima** e **Gatteo Mare** per poi finalmente tornare prima ad **Agrigento** ed infine al **Desusino**. Egli viene dalla scuola di **Baldo Romeo, Salvatore Gambuzza e Alfonso Vella**, professionisti che gli hanno sicuramente tracciato una strada fatta di attenzioni e dettagli per le materie prime. Con tale professionalità in cucina non è stato difficile divertirmi a tavola coi piatti di **Gaetano**, poichè tutti avevano un comune denominatore: le cotture perfette!

Questi i piatti che ho assaggiato lo scorso **5 Luglio 2013** durante un mio soggiorno presso la struttura.

L'antipasto era composto da:

**Gamberetti in salsa rosa**

Non sono un fan della cucina anni '80, tuttavia ne comprendo ed apprezzo i lati positivi e non la disconosco in quanto, comunque, ci ha culinariamente transitato verso ciò che siamo oggi ed è stata espressione di grande professionalità. Se poi un classico viene preparato con gamberetti cotti perfettamente, morbidi, forse immersi in acqua calda fuori dal fuoco, conditi con una salsa rosa leggermente modificata, dando più risalto al brandy, ecco che allora sorge in me l'amore per un piatto che, anche se potenzialmente fuori moda, può ancora entusiasmare e dare molto piacere al commensale.

**Pesce spada affumicato con brunoise di ortaggi**

Delicatissimo lo spada, mentre la brunoise di ortoggi mi ha ricordato il marchio di "fabbrica" di **Salvatore Gambuzza**, che non a caso è stato uno dei mentori di **Gaetano Patti**.

**Involtino di salmone**

Anche in questo caso il salmone era affumicato a puntino, purtroppo però non posso condividere la farcia interna, costituita da formaggio quark, molto impropriamente definito "formaggio", facilmente sostituibile con una molto più territoriale e salutare mousse di ricotta.

**Insalata di mare**

Anche in questo caso riecco l'ottima cottura e morbidezza del polpo, sempre critico da cucinare, ma evidentemente in questo caso opportunamente ben frollato e lessato.

**Tartare di pomodorino e polipetto**

Fresca e pulita, probabilmente realizzata con pomodorino della zona, ottimo intermezzo di sosta prima di riprendere con l'ultimo bocconcino di antipasto.

**Pesce spada crudo marinato**

In questo opinabile caso, lo spada era stato marinato a lungo con dell'aceto di mele. Ciò ha evidentemente "cotto" il pesce, degradandone il sapore all'aceto utilizzato che, per quanto di mele, era l'unico gusto che si poteva sentire. I tale caso bisogna però fare una doverosa precisazione, una marinatura da manuale prevede di evitare la cottura dell'alimento al fine di non far coprire il sapore dello stesso dal liquido di marinatura, spesso molto aggressivo. In questo caso, però, bisogna considerare che il ristorante si rivolge principalmente ai banchetti, con conseguente eterogeneità di clientela. Va da se che servire del crudo che tale è e tale sembra può, in questo caso, non essere gradito ad alcuni soggetti.

**Primo piatto: Trofie con crostacei su vellutata di carote e julienne croccante di melanzana**

Ottimo esempio di pasta fresca con gambero rosso e scampi, pulito, bilanciato e ben abbinato nei sapori, con le solite cotture a puntino alle quali **Patti** mi aveva ormai abituato. Molto intelligente la sostituzione delle banali scaglie di mandorla tostata, che spesso si trovano in tale caso, con una julienne di buccia di melenzana essiccata al forno, scelta estetica e gustativa vincente.

**Secondo piatto: Spigola con julienne di ortaggi, mandorle e pistacchi su crema di zucchine**

Anche in questo caso **Gaetano Patti** ha messo a segno un altro colpo a favore delle sue cotture. La coreografica presentazione della spigola era stata surclassata dalla estrema morbidezza e succosità della carne, ottimamente abbinata alla crema di zucchine, accoppiamento nato per caso, come raccontatomi in seguito dallo chef stesso.

La cucina del **Desusino Resort** ha la struttura ed il personale adeguato a fornire ai clienti una cucina di ottima qualità, soprattutto nei tanto vituperati banchetti, settore critico della ristorazione di massa. Vero è che i piatti da me assaggiati erano stati preparati in piccola scala ma sono fiducioso sulla professionalità di **Gaetano Patti** e dello staff della cucina.

moocasa_albumid=5897746837975089265