Festa del pesce e della birra

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Ottobre 2010 01:20

Ultima occasione per una cena al **Melangolo** di **Porticello**, arriva l'inverno e non sarà più possibile godere dell'accogliente giardino di **Marta Messeri**. Il pretesto per la piacevole serata dello scorso **19 Settembre** è stato il pesce e la birra, e quando si dice birra agli appassionati palermitani vengono in mente subito due nomi, **Francesca Bacile**, la **Lady Malto** dell'**Oliver Wine House**, e **Mauro Ricci**, entrambe appassionati e promotori delle birre artigianali tramite la loro associazione **Cerere**.

Grazie alla loro competenza ed ai piatti di Marta sono stati realizzati abbinamenti birra-cibo molto azzeccati e secondo me impossibili da replicare con dei vini. Premetto che io sono abbastanza ignorante in materia di birra, ho iniziato infatti a degustare vino per poi passare all'olio ed ai formaggi, ma alla birra non riesco ad appassionarmi anche se, come in tutti quei casi in cui l'artigianalità è anche espressione di qualità, ne riconosco la validità gustativa e ne apprezzo gusto e profumi.

Ecco il menu di Marta.

**Tartara di sgombro con cialda croccante ai semi di finocchio selvatico e salsetta agli agrumi** accompagnata da una birra **Saison Dupont**.
La tartata di sgombro era stata aromatizzata dalla salsetta di agrumi dove spiccava l'arancia, la birra era delicata, molto agrumata e leggermente amarostica, le due sfumature all'agrume, quella della tartara e quella della birra si sono fuse molto bene.

**Calamarata di Gragnano con passata di fagioli freschi, cozze ed emulsione di sedano** accompagnato da una birra **Re Ale**.
Un ottimo connubio mare-terra, il profumo del fagiolo borlotto si fondeva con quello del mare emanato dalle cozze appena scottate, la dolcezza del fagiolo si raccordava con la birra, leggermente più morbida e più strutturata rispetto alla precedente, ma contemporaneamente il profumo del mare si legava con quello delle rose, molto presenti nella Re Ale, ma che sfumano nell'amarostico senza però negarsi qualche nota agrumata.

**Filetto di lampuga con basilico, menta e sale nero, con caponatina di melenzane violette, cipolle di Tropea e capperi all'agro d'aceto ai lamponi** accompagnato da una birra **Duchesse de Bourgogne**.
Il profumo che mi ha colpito di più è stato quello del mare, proveniente dal filetto di lampuga al forno con sale nero e salsetta di basilico e menta, delicato ma di sapore deciso, è stato pulito da una leggera caponatina di melanzane con capperi e cipolle di Tropea vivacizzata da un agrodolce di aceto di lamponi che ha trovato il suo legame perfetto nell'analogo agrodolce della birra, la quale, moderatamente vinosa, ma molto ferrosa, ha espresso un grande corpo e complessità di profumi fino ad arrivare ad un leggero sentore di tostatura.

**Parfait all'arancia e zenzero con marmellatina di agrumi**accompagnato da una birra **Old Tom**.
In questo caso è stato facile abbinare il gustoso, e a tratti piccante, parfait di Marta, grazie ad una birra anch'essa allo zenzero.

Il pane, preparato da **Daniele** e servito elegantemente già affettato dentro dei piccoli sacchetti di carta, era di tre tipi: ai **sette cereali più tumminia**, al **mais e soia**, solo **soia** ed infine un **grissino all'olio e rosmarino** profumatissimo, solo quest'ultimo preparato da un panificio esterno.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5519024299970812209?alt=rss&kind=photo&hl=it"}