I nuovi piatti del Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 14 Gennaio 2013 13:15

Della riapertura di **Palazzo Branciforte** avvenuta l'anno scorso, si è scritto molto sin dall'inizio della sua ristrutturazione, avvenuta ad opera della **Fondazione Banco di Sicilia**. In esso è possibile trovare una collezione di reperti che spazia da quelli archeologici fino ai filatelici, tuttavia alcuni non sanno che esso è anche un importante avamposto della buona ristorazione palermitana. Oltre alla "**Città del Gusto**", scuola del **Gambero Rosso**, è presente, del tutto autonomo e per volere dell'imprenditore **Giuseppe Giunta**, un piacevole ristorante, sobriamente e modernamente arredato, benchè "contaminato" da antiche ceramiche, la cui cucina è stata affidata alla conduzione dello Chef **Massimo Mangano**, coadiuvato dai giovani e promettenti **Andrea Accardi** e **Rosario Palazzolo.** Conosco **Massimo** da alcuni anni e, come ho gia avuto modo di scrivere, da quando ha lasciato l'**Hotel Centrale** per il **Branciforte**, ho notato in lui una certa evoluzione e libertà di espressione che probabilmente, in precedenza, era stata come compressa dalle esigenze della cucina alberghiera.

Alcune settimane fa, **Massimo**, ha espresso il desiderio di farmi provare alcune sue novità del menu invernale, difficile non accettare quest'invito ed in questo caso, molto facile soddisfare la mia curiosità così, lo scorso **9 Gennaio 2013**, mi sono recato al **Ristorante Branciforte**.

La cucina di **Massimo** è a volte tanto semplice quanto entusiasmante; d'estate a tratti ricorda quella di **Fulvio Pierangelini**, particolarmente incentrata sull'eccellenza delle materie prime locali, senza adottare nessuna complicazione, ma al contempo, nel menu invernale, è anche l'uomo delle "esagerazioni", incanalando tutta la sua dirompente personalità e tecnica in un piatto piuttosto che in un altro. Inoltre **Massimo**, ha una grande sensibilità per la cucina salutistica, dal soffritto preparato con aglio e/o cipolla precedentemente cotti sotto vuoto, fino ad arrivare a bandire totalmente il burro; inutile dire che la cottura a bassa temperatura in immersione, il sottovuoto e l'abbattimento, sono parole d'uso giornaliero nell'attrezzatissima cucina, tanto da poter definire **Mangano** come "l'uomo del sottovuoto", tecnica di cottura e conservazione che lui ha totalmente sposato e che garantisce sapori e valori nutrizionali al top.

Massimo Mangano, oggi sulla soglia dei 40 anni, vanta un'esperienza invidiabile, non solo grazie all'alta ristorazione alberghiera, ma anche alla militanza nel **Culinary Team Palermo**, partecipante di quelle gare internazionali che, solo chi ha passione e volontà di migliorarsi continuamente può sostenere, a prescindere dal risultato finale.

I piatti che ho assaggiato durante la mia visita erano stati realizzati con una porzionatura, per me, abbondante, sicuramente in antitesi con l'alta cucina. Ben sei portate e tre (!) dolci che ho cercato di onorare al meglio, ma nel caso della cucina di **Massimo**, il cibo è risultato essere di una leggerezza insospettabile, e questo, lo sappiamo tutti, lo si vede molto bene all'indomani mattina di una cena così luculliana.

Il primo, abbondante, antipasto è stato il "**Tutto Tondo"**, raro caso in cui si è partiti dal nome per dare la forma al piatto. C'è da dire che qualche tempo fa **Massimo Mangano** ha sdoganato, presso le mie papille, la tartare di tonno, predisponendomi molto favorevolmente al crudo di tonno e di pesce in genere; questo piatto è

l'espressione massima, a "tutto tondo", delle tartare alla **Mangano**.
Cinque sfere realizzate con salmone selvatico, 2 di tonno, gamberone e cernia, di solito sostituita dal baccalà, accerchiavano un mucchietto di foglie di barbabietola e fili di sedano rapa, sovrastati da una capasanta (o cappasanta) portata a cottura perfetta (sulla cottura **Gordon Ramsey** avrebbe esclamato: "delicious"). Ogni sfera aveva il suo abbinamento con erbe fresche, caviali, sale affuminato o alla vaniglia, creando una sinfonia di profumi e sapori sempre diversi. Un piatto da gustare con molta calma, poco alla volta, soffermandosi sui singoli abbinamenti per farne goderne il più possibile il palato. Qui ho avuto il mio primo contatto con un'erbetta comune a quasi tutti piatti del menu: l'origano fresco. In verità, devo confessare che anche io ne faccio largo uso in cucina, da anni cercavo di coltivarlo nei mie vasi e finalmente, nel 2012, sono riuscito a curare una piantina che, crescendo rigogliosa, oggi soddisfa appieno il mio fabbisogno. Il profumo dell'origano fresco ricorda solo vagamente quello del suo alter ego secco, d'uso comune nella nostra cucina regionale, tuttavia più complesso, suggerendo anche note di lavanda, limone, ed altre essenze.

La seconda portata era il "**Baccala Ràfols"**, che sarebbe un antipasto ma con velleità da primo/secondo, grazie alle sue buone dotazioni di carboidrati e proteine provenienti dagli ingredienti utilizzati. Il nome del piatto proviene dalla tipologia di pesce utilizzato; la **Ràfols** è un'azienda islandese che pesca merluzzi selvatici solo con amo, e poi li sala, sottoponendoli ad una lavorazione particolarmente accurata. Una straordinaria passata di ceci era stata resa ruvida dallo stesso legume, in versione intera, e quindi contornata da una quenelle di patata e baccalà, un trancino di baccalà saltato in padella, un altro con la pelle croccante ed una pallina dello stesso. In questo caso, il mare ha giocato a rimpiattino con la terra, ricordandomi un altro chef a me molto caro, **Giocchino Sensale.** Diverse le consistenze in primo piano: dal velluto alla croccantezza, il tutto, ovviamente, era campeggiato da un profumato rametto di origano fresco.

Per il primo piatto, **Massimo**, ha scomodato addirittura la nonna. Corre voce, infatti, che da piccolo, il nostro Chef, preferisse il macco preparato dalla nonna in luogo di quello della propria mamma, salvo scoprire, da adulto, che i due piatti non sarebbero mai potuti essere neanche simili, poichè la nonna non usava le fave come la mamma bensì i... piselli! Arrivati a questo punto, qualcuno potrebbe dubitare del palato dello Chef, ma considerando la sua tenerissima età, possiamo anche perdonare questa disattenzione. Il "**Macco di Piselli della Nonna"** nascondeva al suo interno una pasta a forma di piccolo tubetto, secondo me indispensabile per strutturare meglio il piatto. Al centro, invece, ecco una julienne di calamaretti che si sono abbinati benissimo con il resto. L'aromaticità mancante era garantita da una spolverata di pepe sarawak e la croccantezza da una strisciata di pangrattato tostato.

Il primo seguente, invece, mi ha ricordato lo stile di uno dei grandi della Cucina Italiana: **Gualtiero Marchesi**. Visivamente, il piatto degli "**Gnocchi di patate e baccalà su nero di seppia"**, con l'irregolarita della macchia nera sullo sfondo bianco e giallo pastello della salsa, mi ha dato la stessa impressione di una macchia di colore, ed ecco l'inevitabile accostamento con l'opera del Maestro **Marchesi**, un po' artista e un po' cuoco; ho visto alcune sue realizzazioni dove il piatto non era altro che una bianca tela, da dipingere con la sua creazione. Gli gnocchi erano stati realizzati con la patata, resa finissima dalla tecnica di cottura sottovuoto, e quindi riempiti dal baccalà. I profumi di mare si mescolavano con quelli vegetali, sprigionatisi grazie alla tipologia di cottura,

restituendo uno spettro olfattivo non comune e molto coinvolgente. La sapidità del nero di seppia, reso più rugged dalla presenza da un trito di seppioline, donava un tono marino a tutto il piatto regalando, per l'ennesima volta, una piacevole esperienza al degustatore.



Il "**Falsi tortelli con zucca e pistacchio**", invece, hanno fatto riemergere il **Massimo Mangano** degli eccessi, quanto meno nell'uso della zucca. La prima sensazione olfattiva è stata quella di un leggero affumicato, probabilmente merito della cottura dell'ortaggio principale: in forno a 160 gradi non si può certamente definire cottura sottovuoto o a bassa temperatura, ma in questo caso, la rusticità derivante è stata vincente. La scaglietta di provola di vaccino stagionata, che a me è sembrato più una pasta filata tipo caciocavallo, abbinata alla solita fogliolina di origano fresco, aveva sposato perfettamente i sentori di forno della zucca. Nonostante tutto, l'abbondante condimento non è riuscito a sovrastare completamente il sapore della pregevole pasta all'uovo che costituiva il cappellaccio. In questo caso, personalmente, avrei gradito meno condimento al di sopra dei cappellacci, tra l'altro già presente all'interno degli stessi, anche per far risaltare meglio sia la gustosa pasta all'uovo che la forma dei tortelloni.



Arrivato al secondo, il "**Pesce al quadrato**", cioè elevato a se stesso, mi ha parecchio incuriosito per la scelta di aggiungere la bacca di vaniglia, più che altro per dare profumazione. Sinceramente all'inizio non mi spiegavo con quale ingrediente del piatto si potesse ben combinare, poi mi sono accorto della stimolazione che ne ricevevo a livello olfattivo, ed ho capito. Questo piatto, inoltre, ha portato in primo piano un antichissimo legume ormai quasi dimenticato, forse perchè simbolo di quella povertà del dopoguerra che, per tanti anni, si è cercato di esorcizzare. Eppure, tralasciando le proprietà dannose della cicerchia a causa delle sue neurotossine, inoffensive non abusandone in quantità e tempi di assunzione, essa è un legume nutrizionalmente interessante, ricca di proteine di ottimo valore biologico, e dalle caratteristiche organolettiche particolari che la pongono tra il sapore dei ceci e quello dei fagioli. Il trancio di pesce era di razza "**Occhialone**", tipologia variabile, in base al pescato, nell'ambito del "quadrato", meglio noto tra i pescatori palermitani come "Mupa". Dalle carni bianche, sode, saporite, la cui perfetta cottura, stavolta effettuata in casseruola preservandone consistenze e sapori, si è rivelato essere un ottimo compagno della cicerchia.



Arrivato al dolce, lo Chef si è lasciato letteralmente andare allestendo, in un unico piatto, ben tre dessert: la "**Qasat no qasat**", l' "**Alì Pascià**" (alla Mangano) e una "**Tartare di Frutta con tartelletta al manderino**".

La "**Qasat no qasat**", dal nome arabo qas'at, era costituita da una ricomposizione della cassata, realizzata con due dischi di pan di spagna alle mandorle con nel mezzo una straordinaria ricotta, lavorata pochissimo con poco meno di 200 grammi di zucchero per chilo. Il tutto era impreziosito, ma soprattutto profumato, con una granella di Cioccolato di Modica che, dal profumo, presumo potesse trattarsi di un prodotto della **Dolceria Bonaiuto**.

L' "**Alì Pascià**", libera interpretazione di **Massimo Mangano** dell'originale storico dolce inventato dai **Cascino** che io, peraltro, ho avuto il piacere di assaggiare, si è dimostrato all'altezza della situazione, grazie agli inserti di pan di spagna al cacao ed alla salsa al cioccolato ha ricreato lo stesso ambiente gustativo del famoso dolce, ma in modo

diverso.

Infine, la "**Tartare di Frutta con tartelletta al mandarino**", ha svolto l'importante funzione della pulizia del palato grazie alla freschezza del trito di fragola, delle fette di pera, ma anche all'aromaticità della crema al mandarino, sapientemente racchiusa in una piccola tartelletta, realizzata con una sorta pasta frolla dalla consistenza molto simile ad una pasta brisée, il cui contenuto si collegava benissimo al gelo di mandarino che decorava il piatto sottostante.

Menzione speciale per gli ottimi oli extravergini a marchio **Ristorante Branciforte**, ma prodotti dall'**azienda olivicola Sarullo** di **Ribera** in provincia di **Agrigento**. Tra la **Biancolilla** e la **Nocellara** in purezza ho preferito la prima, per la sua estrema complessità fatta di mela verde, carciofo, foglia di pomodoro, note salmastre ed un estremo contenuto polifenolico, in perfetta antitesi con le **Biancolille** della Sicilia nord-occidentale.

In conclusione, come è mia abitudine, esprimo sempre un parere sul piatto che mi è piaciuto di più, anche se stavolta è molto difficile dare una preferenza, ma almeno ci proverò citando il "**Tutto tondo"** ed la "**Qasat no qasat"**, due piatti che, per motivi assolutamente diversi, mi hanno colpito parecchio. Del primo mi ha conquistato la crudità ed il gioco di erbe ed aromi, del secondo, invece, la sublime ricotta.

Al **Ristorante Branciforte**, il prezzo medio di un pasto, senza vino, si aggira intorno ai 50 euro, costituendo un rapporto qualità-prezzo elevatissimo, soprattutto se si considera l'eccellenza delle materie prime e l'aspetto salutistico dei piatti, per non parlare dell'esclusivo ambiente del locale, fortemente impregnato di storia e di sobria raffinatezza.

moocasa_albumid=5831623851030152065