

I piatti estivi de La Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Maggio 2015 19:43



Nella zona del palermitano sono veramente pochi i ristoranti dove è possibile mangiare pesce veramente fresco o addirittura appena pescato, uno di questi è sicuramente **La Muciara di Porticello** (PA), del poliedrico **Nello el Greco**, del quale ho già raccontato vita ed opere in [un articolo di qualche tempo fa](#). Incontrare **Nello** per me è sempre un piacere, non solo perchè da lui si mangia bene, ma anche per godere della sua compagnia trasudante affabilità e per ascoltare gli aneddoti di una vita molto movimentata, ospitalità che insieme alla figlia **Rossella** condivide piacevolmente con gli avventori, vero valore aggiunto del locale.



I nuovi piatti estivi di **Nello**, da me degustati lo scorso **5 Maggio 2015**, mi hanno dato la possibilità di affrontare l'importante argomento della stagionalità del pesce, perchè essa non esiste solo per frutta e verdura, bensì incide anche sui frutti che il mare ci da.

Le tipologie di pesce che nel periodo primaverile-estivo popolano le acque del mare antistante **Porticello** sono: **Alalunga**, **Spatola**, **Gambero di nassa**, **Polpo**, **Sarago** e **Calamario**, guarda caso, quasi tutti presenti nel fantastico antipasto crudo che ha aperto la cena preparata da **Santa Greco**, moglie di **Nello**, e dallo storico aiutante **Gaetano D'Amato**.



Gran crudo (di stagione)

L'aggiunta "di stagione" ci sta proprio bene in questo particolarissimo piatto crudo dove, come già detto, erano presenti l'**Alalunga**, condita con un pesto all'acciuga, la **Spatola**, in un'inedita edizione alla fragola, il **Gambero di nassa**, del tutto simile al **Gobetto di Licata** (AG) con le sue caratteristiche uova blu cobalto, il **Sarago** ed il **Calamario** al succo d'arancia. Nota importante, i gamberi di **Nello**, grazie ad un suo accordo con i pescatori, non sono trattati con conservanti, salvo dimenticanze del fornitore, ciò consente di "succhiare le teste", godendo appieno dei sapori del mare in essa contenuti. Questo antipasto, piuttosto che Gran crudo, andrebbe chiamato Tripudio di mare!



Totanetti in purea di porri e patate

Questo è stato per me un piatto piuttosto controverso da collocare nel menu, esso viene incasellato tra gli antipasti, ma se andiamo a considerare che la buona quantità di purea a base di patate è comunque un carboidrato che potrebbe sostituire una porzione di pasta, allora viene spontaneo inquadralo tra i primi piatti. Comunque, si è

I piatti estivi de La Muciara di Nello el Greco

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Maggio 2015 19:43

trattato di un abbinamento mare-terra molto ben riuscito.



Tortino di sarago

Anche il tortino di sarago era un po' ambiguo, sarebbe un antipasto, ma potrebbe anche assumere la posizione di secondo piatto. Esso era una combinazione di cubetti vari composti da sarago, melanzane e zucchine sormontate da una julienne di cipolla in agrodolce, probabilmente sbollentata per ridurne l'aggressività e poi aromatizzata ai chiodi di garofano.



Parfait alle mandorle con caffè espresso

In chiusura, un bel dolce di categoria strong si era proprio reso necessario per completare degnamente una cena dai profumi e sapori molto impegnativi. Effetto perfettamente riuscito grazie ad un tradizionalissimo parfait alle mandorle, nella sua variante con una colata di caffè espresso in luogo della solita cioccolata calda.



Come al solito **Nello**, con la sua semplicità e pulizia di sapori, non si è smentito, regalandomi un piacevole pasto condito con tanta ospitalità, ingrediente che oggi scarseggia sempre di più nella ristorazione, ma che invece non costa nulla e renderebbe molto ad ogni locale. Ovviamente i prezzi sono allineati alla qualità delle materie prime e dei piatti, a **La Muciara** si può consumare un pasto completo senza vino per circa 50 Euro, ma difficilmente si riuscirà a consumare tutte le portate, di solito molto abbondanti. Sono infatti in fase di studio due menu a 25 e a 35 euro che possono abbondantemente sfamare e dare un'idea abbastanza completa dei piatti di **Nello**.

moocasa_albumid=6145553489521929457