I Vini del mondo si incontrano in Senso Inverso

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 04 Marzo 2015 09:00



Aperto solo due settimane fa nel centro di **Bagheria** (PA), il **Senso Inverso** sta già promettendo bene e se leggerete tutto il seguente mio articolo scoprirete il perchè. All'interno dei luminosi ambienti, ricavati da un vecchio molino e oggi modernamente arredati, si può trovare una quadruplice offerta: ristorante, sushi, bar e pizzeria, ciò potrebbe indurre a pensare che le troppe sfaccettature del locale possano essere solo un espediente, ma come vedremo più avanti così non è. Tutte le offerte sono state affidate a professionisti e curate nel dettaglio, pertanto nessuna di loro perde in qualità rispetto agli altri. In sostanza, entrando al **Senso Inverso** ci si ritrova veramente in 4 ottimi locali, dove ognuno eccelle nella sua disciplina e dove quindi si può liberamente scegliere cosa mangiare. I suoi titolari, il Pastry Chef **Salvatore Di Salvo** e l'imprenditore edile **Francesco Sanfilippo**, entrambi bagheresi, si sono incontrati grazie al **Bar Pasticceria Ester**, condotto da **Totuccio Di Marco**, suocero ed ex datore di lavoro di **Salvatore**, prima davanti un buon caffè e poi frequentando la stessa palestra, così è nato il **Senso Inverso**.



Questa è stata la location che lo scorso **26 Febbraio 2015** ha ospitato la serata "**I Vini del mondo si incontrano in Senso Inverso**", un momento di grande rilievo vinicolo e culinario per **Palermo** e la sua provincia. L'evento è stato sponsorizzato dall'azienda di importazione e distribuzione **Vino & Design** di **Reggio Emilia**, rappresentata per l'occasione da **Giovanni Aiello** ed **Enrico Salsedo**, mentre **Maria Antonietta Pioppo**, presidente per la Sicilia Occidentale della **Federazione Italiana Sommelier**, con il suo staff di esperti si è occupata della parte tecnica ed ha illustrato al pubblico intervenuto i nuovi corsi che la **Federazione** sta per iniziare a **Palermo**.



Nelle cucine del **Senso Inverso** ho trovato una brigata costituita da "vecchie" conoscenze, nonostante la loro giovane età. In primis **Salvatore Di Salvo**, membro del **Culinary Team Palermo** dal 2005, pasticcere e chef di indubbia capacità che a soli 31 anni, grazie ai suoi trascorsi ricchi di concorsi e gare, ha maturato un'invidiabile esperienza. Insieme a lui, i giovanissimi e promettenti **Maria Rita Battaglia**, **Davide Camarrone** e **Alessandro Reale**. Al sushi invece **Bjay Coloma**, detto **B.J.**, affiancato da **Randy Calma**, due filippini che dopo essere arrivati in Italia hanno perfezionato le loro tecniche ed oggi sono in grado di preparare un ottimo prodotto e mantenere alto il livello del **Senso Inverso** anche in questo settore. La pizzeria è stata affidata a **Salvo Conticello**, figlio d'arte i cui impasti sono però preparati da **Salvatore Di Salvo** che grazie ai corsi **F.I.P.** (Federazione Italiana Pizzaioli) da lui seguiti ha studiato un blend di farine costituito da un grano tenero proteico e da **Tumminia**, in parte molita a pietra ed in parte rimacinata. Purtroppo però, la maturazione dell'impasto attualmente arriva solo fino a 24 ore, ma nel caso che le condizioni future lo permetteranno raggiungendo le 48, sarà mia cura recensire a parte la pizzeria ed inserirla nella rubrica Pizza buona si può. C'è da evidenziare che però, già oggi, il prodotto offerto è di gran lunga superiore in digeribilità e qualità degli ingredienti rispetto a tantissimi altri, collocando la pizzeria di **Senso Inverso** al top nella zona in cui essa opera.



L'evento si è svolto in due sessioni, la prima costituita da un veloce aperitivo che ha visto i caposaldi culinari di due culture gastronomiche incontrarsi con successo, entrambi coadiuvati dalle bollicine francesi di un metodo classico Loira di **Guy Saget, Arnaud Laurent**. Il buffet si è aperto con un accostamento classico creato dai **Bastoncini di mozzarella e salmone**, poi si è continuato con i **Toscanelli di verdure in salsa fruttata** accanto ai quali figurava in bella vista una sorta di veliero in legno ricolmo di sushi. Le verdure fritte sono un must del cibo da strada e delle nostre cucine siciliane, pertanto vederle abbinate con del sushi poteva far pensare ad un'errore di accostamento, ma il trait-d'union c'era, esso era costituito dalla salsa fruttata di accompagnamento che proponeva profumi e sapori un po' orientali, quindi bastava intingere il bastoncino nella salsetta per fare un viaggio di 10.000 km e trovarsi in Giappone con... un sushi ben fatto. La qualità degli ingredienti e la trasformazione in cucina hanno raggiunto la perfezione, annunciando una cena che sicuramente mi avrebbe procurato divertimento e grande soddisfazione sensoriale. Perfette le fritture, straordinario il salmone, evidentemente di ottima qualità e ben dosato all'interno del bastoncino, esso non era troppo affumicato e non era mimimamente salato. Buono il sushi, del quale non sono esperto, ma quando una cosa è preparata con attenzione ed ottime materie prime è facile riconoscerne la bontà. Star del buffet è stata la già citata **salsa fruttata**, essa possedeva numerose sfumature di sapori tropicali, un segreto dello chef che tramite il nome ne ha però svelato una parte, essa era solo leggermente dolciastra, ma quanto basta per invogliare al secondo boccone: irresistibile.

Dopo l'aperitivo è iniziata la cena, costituita da ben 8 portate di finger food da forchetta. Il finger food, come annuncia il suo stesso nome, è una preparazione da consumare con due dita il cui peso si aggira intorno ai 9-12 grammi, durante la cena, invece, sono stati serviti finger da circa 24 grammi, perdendo così la caratteristica praticità del consumo in piedi, ma giustamente più abbondanti al fine di poter correttamente sfamare gli ospiti e sostenere i vini in degustazione.



Carpaccio di gamberi al pepe rosa

Un finger da arrotolare con le verdure che lo adornavano e da mangiare in un unico boccone, solo così si può godere appieno dell'esplosione di gusti portati dall'insalata e dal pepe rosa, tutti appoggiati sulla dolcezza del gambero. Un abbinamento vincente che ha aperto degnamente la serie di piccole, ma grandi portate della cena.



Rolly California (sushi)

Come ho già dichiarato non sono un esperto di sushi, ma questo rolly mi ha dato l'impressione di essere molto classico nel suo genere, semplice, ma di grande effetto gustativo. A boccone intero, si poteva notare il gusto forte del pesce, probabilmente un pesce azzurro, che era però alleggerito dalla freschezza del pezzetto di avocado che immancabilmente lo accompagnava.



Rolly gambero in tempura (sushi)

All'interno del solito riso da sushi, era stata rollata, oltre alla tradizionale alga nori, anche un gamberetto in tempura, ma secondo me, la principale attrattiva della preparazione era costituita dalla piacevole salsetta, leggermente caramellata, che lo adornava insieme ai fili dorati di patata. Qualcuno direbbe: e rieccoci con le salsette, ma quando una cosa è buona, è buona e basta, anche se è una semplice salsa, per cui, onore al merito!



Cannolo di sarda

Questa è l'unica portata che ha suscitato in me una critica negativa. In verità, il problema da me riscontrato potrebbe ricadere nell'ambito degli opinabili poichè si è trattato di una scelta che ha privilegiato l'aspetto esteriore a discapito della praticità del consumo. In sostanza, per preservare l'iridescenza della sarda si è preferito non squamare il pesce, o comunque non completamente, creando un po' di fastidio durante la masticazione, per il resto, nulla da eccepire sul gusto finale di questa particolare rivisitazione della sarda a beccafico.



Crespella ai crostacei con gambero kataifi

Personalmente, trovo inutile e banale avvolgere un gamberetto o come capita più spesso un gamberone nella pasta kataifi e friggerlo. La totale mancanza d'inventiva della nostra ristorazione purtroppo non riesce ad impiegare quei sottili fili di pasta fillo in modo diverso. Inoltre, la consuetudine è purtroppo costituita dal trovare il gambero troppo cotto e/o una pasta kataifi bruciacchiata e/o grondante olio di frittura! Stavolta però mi son dovuto ricredere perchè l'onnipresente kataifi avvolgeva un piccolo gustosissimo gamberetto rosso, perfetto in cottura e assolutamente asciutto, utilizzato per accompagnare un fagottino di crespella con all'interno altri gamberetti rosa leggermente legati tra di loro tramite una sorta di besciamella. Questo finger è la prova che si può sbanalizzare l'uso del gambero kataifi, ma che soprattutto lo si può realizzare bene. Nel frattempo, però, rimango comunque in attesa che qualcuno usi la kataifi senza abbinarla per forza ad un gambero! **Salvatore Di Salvo**, batti un colpo se ci sei!

Baccalà in crosta di timo

Sappiamo tutti quanto sia difficile, quasi impossibile, realizzare una buona panatura, ma le avvisaglie avute durante

l'aperitivo mi hanno lasciato molto tranquillo in merito. **Di Salvo** usa un triplo passaggio di farina, pastella e pangrattato, ottenendo un risultato perfetto in croccantezza ed effetto guscio. Il segreto però non sta solo negli ingredienti, bensì anche nell'importante ruolo che ricopre l'olio d frittura. In questo caso ho personalmente verificato trovando in cucina una miscela a base di girasole ad alto contenuti di acidi grassi monoinsaturi, come dire, una sorta di olio d'oliva, ma ottenuto dai semi e non dalle olive. Esattamente il contrario rispetto alla tendenza di tutti gli altri diffusissimi oli per frittura che invece vengono frazionati, al fine di aumentare il contenuto di acidi grassi saturi e quindi dare maggiore stabilità alla miscela, ma con il risultato di danneggiare il nostro sistema cardiovascolare, per non parlare del maggior rischio di produrre i temibili acidi grassi trans, che a differenza di tutti gli altri composti simili, non vengono utilizzati dall'organismo umano ed in esso invece rimangono sottoforma di tossine. Ovviamente, il prodotto in uso al **Senso Inverso** ha delle caratteristiche particolari che migliorano il risultato delle fritture, ma ha anche un costo di acquisto più alto di circa il 30% rispetto ai normali frazionati. Quindi, in conclusione, questo finger presentava una panatura perfetta che ha avvolto con eleganza e struttura un bocconcino di baccalà fresco, ben morbido e umido, ma senza nessuna perdita di succhi, al tenue gusto di timo bagnato solo da una delicata salsa al cappero. Un vero capolavoro da assumere come esempio per la frittura del pesce panato.



Spuma di basilico con fragoline marinate all'olio alla vaniglia con olive nere caramellate

Usare il basilico per una spuma non è certamente una novità, ma l'apparente banalità è stata spazzata via da due caratteristiche rare: l'estremo equilibrio nell'uso di quell'erba aromatica, che se non ben dosata può risultare infestante come profumo e come sapore, e dagli abbinamenti inusuali per non dire azzardati realizzati per l'occasione. In questo caso, però, il presunto azzardo iniziale, subito dopo l'assaggio, si è trasformato in un momento di alta cucina. Al palato si riuscivano a percepire tutte le sfumature degli ingredienti utilizzati e contemporaneamente essi si parlavano tra di loro, come nel passaggio del testimone in una staffetta, quindi si passava dal basilico, all'olio d'oliva, alla vaniglia ed infine alla fragolina, creando quella sinfonia che distingue un perfetto equilibrio culinario da un vano tentativo di stupire con strani abbinamenti!



Gelato al tartufo nero

Una pallina di gelato al tartufo era stata adagiata in una salsetta alla vaniglia variegata con riduzione di aceto balsamico e quindi decorata con delle briciole di tartufo nero. Chi è abituato a certi piatti da gourmet, conosce bene quanto sia malefico il profumo ed il sapere del tartufo, bisogna dosarlo in modo micrometrico e non c'è bilancia che lo possa pesare, ma solo un occhio umano molto attento! A parer mio **Salvatore Di Salvo,** in questa portata, ha compiuto il secondo perfetto equilibrio della serata, infatti la prima sensazione olfattiva era quella classica del tartufo che ricorda lontanamente la gomma del copertone di un'automobile, ma molto delicata e frammista con una nota vanigliata. Al palato è poi continuato il totale equilibrio, confermando tutti i profumi che si sono poi trasformati in sapori.



I vini abbinati ai finger, in ordine di servizio, sono stati i seguenti:

Pongracz Metodo classico Sud Africa
Pabiot Pouillly Fumè Loira
Saint Clair Sauvignon Blanc
Molitor 08 Spatlese
Karlsmuhle Auslese 97
Porto Tawny Quinta do Naval 10 anni
Sherry Pedro Ximenez Emilio Hidalgo 20 anni.

Tra le ottime etichette in degustazone durante la serata, selezionate con cura dal catalogo di **Vini & Design**, le mie preferite sono state: il **Karlsmuhle Auslese 97**, un riesling tedesco dove l'asprezza classica della buccia di albicocca era perfettamente controbilanciata da una leggera abboccatura portata dallo stesso frutto, e lo **Sherry Pedro Ximenez**, dai complessi profumi di liquirizia, mandorle, fichi secchi e dal generoso contenuto zuccherino.



In conclusione, al **Senso Inverso** ho scoperto una cucina che non ha lasciato spazio agli errori, prestando attenzione alle materie prime, alla loro corretta trasformazione ed all'abbinamento, garantendo così al cliente un'esperienza sensoriale difficile da trovare nel panorama ristorativo palermitano. Infine, fattore importante, i piatti del menu hanno un rapporto qualità prezzo invidiabile, infatti un pasto completo, dall'antipasto al dolce senza vino, si aggira intorno ai **35 euro**, mentre con ancora meno ci si sfama bene con il sushi. Questo è evidentemente un ristorante da recensire con più attenzione, valutando i piatti del menu, ma che per adesso, se è vero che il buon giorno si vede dal mattino, merita ben **4 "artusini"** pieni.

moocasa_albumid=6120339323849189969