L' altro menu dell' Agriturismo Bergi a Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Luglio 2015 22:11


Dopo poche settimane dalla mia prima recensione, esattamente il **10 Luglio 2015**, sono tornato all'**Agriturismo Bergi** a **Castelbuono** (PA) per completare la degustazione della cucina che nel frattempo **Antonella Di Garbo**, giovane e promettente chef della struttura nonchè proprietaria insieme alla sua famiglia, ha messo a punto per completare l'offerta della struttura, affiancando al menu fisso da agriturismo come da me già recensito, anche quello a la carte, molto più vicino all'alta cucina differenziando quindi l'offerta ed i prezzi, il primo venduto a **25 Euro** fissi, il secondo a circa **30**, in base alle portate scelte, sempre senza bevande e vini.

Stavolta ho raccomandato ad **Antonella** di dimenticare la tradizione, dandogli così carta bianca nella scelta dei piatti da sottopormi, unico sistema per riuscire a percepire le sue reali inclinazioni in cucina. Il risultato è stato sorprendente poichè dalla cucina sono arrivati al mio tavolo una serie di piatti non particolarmente innovativi, ma con interessanti abbinamenti di consistenze e sapori, nonchè di grande effetto cromatico, confermando la fiducia culinaria che avevo in lei riposto.

Antipasti


Piramide di verdure

Costituita da una sorta di millefoglie, questa piramide mi ha particolarmente impressionato per l'effetto complessivo della sua presentazione grazie alla sua cromaticità e aspetto, nonchè anche di sapori una volta assaggiato. un piatto che ho scelto come copertina dell'album di foto che ho scattato per l'occasione e che quindi ritengo emblematico per il nuovo menu a la carte dell'**Agriturismo Bergi**. Le verdure grigliate utilizzate provenivano tutte dall'azienda agricola, ormai da anni in regime biologico, mentre la crema di patate e ricotta ha costituito una chicca, vera novità del piatto, infine la vellutata allo zafferano decorava, colorava e dava il suo caratteristico profumo.


Ballerina di fiori di zucca

Ricordo bene quando **Antonella** mi disse che è sua abitudine non dare nomi ai suoi piatti, beh con questa "ballerina" si è più che smentita, ma oltre all'evidente azzeccato nome e presentazione che non richiede ulteriori precisazioni, il piatto era anche molto buono, merito non solo dell'esecuzione perfetta in cui il fiore panato e fritto era rimasto croccante, ma anche del suo contenuto, un morbido cuore alla ricotta.


Nido di borragine su provola delle Madonie

Una composizione semplice ma gustosa, grazie alla borragine ovviamente cotta quanto basta ed al piccolo disco di formaggio sottostante. Parlando di borragine non si può far a meno di utilizzare come decorazione i suoi coloratissimi e scenografici fiori viola, anch'essi commestibili e a volte ingredienti di altre interessanti ricette.



Caponata in bianco con croccante di mandorle e miele di cardo

Il titolo è molto esplicativo e illustra perfettamente le sensazioni donatemi da questa ricetta. La caponata era quella in versione tradizionale ma senza salsa di pomodoro, con un agrodolce equilibrato e servita con la classica forma data dal coppa pasta rotondo. Le mandorle davano appunto la croccantezza e il miele di cardo, ovviamente prodotto dall'azienda stessa, contribuiva a bilanciare il tutto.



Zucchinetta gaspacha

La versione di gaspacho utilizzato per riempire le strisce di zucchina genovese era stato preparato con peperoni, cetrioli, succo d'arancia e pomodoro, creando un marcato effetto fresco e pulente, ideale per chiudere la serie di antipasti e preparare il palato e le proprie sensazioni al resto del pasto. La sua densità ne ha permesso l'impiego come farcia ed il bastoncino di carota ha simulato un pistillo di fiore completando un'altra splendida presentazione.

Primi



Risotto con melone, radicchio e speck

Se non fosse stato per il melone e per l'esecuzione perfetta del piatto, con riso cotto a puntino e ottimo dosaggio di speck e radicchio, probabilmente lo avrei pesantemente criticato, si perchè **Antonella** ha riesumato un piatto preistorico ed abusato in lungo ed in largo e rivisitandolo lo ha reso al passo con i tempi, ma soprattutto estremamente gradevole al palato. Sto sempre di più imparando, recensione dopo recensione, che l'inserimento della frutta nei piatti salati è una caratteristica distintiva della **Di Garbo**, peculiarità che mi ricorda tanto quella famosa cena che condussi a Marsala con Luca Montersino.



Spaghetti alla norma a modo mio

Con questo primo, abbiamo superato tanti limiti in fantasia, abbinamenti azzeccati e soprattutto soddisfazione per il palato. Sinceramente non sono riuscito a trovare neanche un piccolo appiglio per individuare qualcosa da

modificare. Anche in questo caso è stato preso a modello un piatto della tradizione italiana, la pasta alla norma, mantenendone anzi aumentandone il caratteristico sapore, ma stravolgendone la preparazione e quindi rendendolo molto più salutare dell'originale. Infatti, gli spaghetti erano stati mantecati in bianco con una crema di melanzane precedentemente preparata in forno, totalmente assorbita dalla pasta, il resto era in linea con la tradizione, tranne per l'uso della salsa di pomodoro, in questo caso impiegata a specchio, e della ricotta salata, si fa per dire perchè era più gustosa che sapida. Un piatto che scaturisce da una grande intuizione e che potrebbe figurare proficuamente in un concorso, dopo essere stato opportunamente illustrato, in sostanza, a chi non piacerebbe "il modo di Antonella".

Secondi



Filetto di maiale in crosta di Fagiolo Badda su letto di tenerumi

Interessante variante della crosta, realizzata con una crema di "Fagiolo Badda" che ornava dei tocchetti di maiale. Ottimo abbinamento però un po' asciutto, anche se cotto a puntino, la carne estremamente magra in questo caso e la temperatura necessaria alla formazione della crosta ha giocato a sfavore della sua succosità. L'unica soluzione che mi è venuta in mente è una cottura sottovuoto a bassa temperatura della carne e la formazione della crosta a parte, con un assemblaggio finale a posteriori. Comunque, i tenerumi presenti alla base hanno sostenuto la carne sia dal punto di vista estetico, ma soprattutto dal punto di vista dell'umidità, rendendo il boccone, se assunto in modo completo, molto più morbido.



Rollatina di agnello

In verità questa rollatina era stata pensata di coniglio, ma sapendo di una mia recentissima recensione, sempre a Castelbuono, con ben 7 portate della nutrizionalmente e salutisticamente pregiata carne, sono stato graziato tramite un ripiego verso l'agnello. Molto forte il gusto della carne, complice anche il ripieno a base di salsiccia e pancetta, piacevole l'abbinamento con l'arancia, riecco la frutta sia come sapore che come decorazione tramite una fetta di frutto disidratata in forno.

Dessert



Cannolo scomposto

Del cannolo scomposto sono pieni i ristoranti, in verità mi aspettavo qualcosa in più, ma devo ammettere che tra la ricotta zuccherata con soli 350 grammi di aggiunta, una scorza marca "**Pietro Pupillo**" ed una bella presentazione, sono rimasto parecchio soddisfatto.



Sorbetto all'arancia

Sul sorbetto invece c'è da tessere solo lodi, un'esecuzione che non credo possa mai non piacere ad un essere umano dotata del minimo discernimento gustativo. Esso aveva tutte le qualità che dovrebbe avere un sorbetto: giusta consistenza, giusta dolcezza e aroma persistente, l'unico modo per completare un doppio menu, perchè alla fine, di questo si è trattato considerando le portate.



Tutto ciò è frutto degli studi alla **Boscolo Etoile Academy** seguiti da **Antonella Di Garbo**, di tanta passione, ma anche degli abili collaboratori nella sua cucina, giovani ma già con tanta professionalità, in ordine alfabetico sono: **Giuseppe Bonomo**, chef nuovo acquisto del **Bergi** dedicato soprattutto ai dessert, **Francesco Cammarata**, introdotto nella cucina della struttura ormai da qualche mese. **Bonomo** costituisce il solito caso di cuoco che abbandona la cucina per diventare pasticcere, ha infatti di recente seguito i corsi della **Cast Alimenti**, scuola attualmente particolarmente quotata nel settore della pasticceria ed è un ex allievo del Prof. **Pietro Pupillo** dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo. **Cammarata**, invece, è un perito agrario, ex pizzaiolo finito in cucina per caso e quindi dedicato alla preparazione del pane di **Bergi**.

Quindi, uno staff giovane e professionale che sono sicuro darà grandi soddisfazioni ai propri clienti, offrendogli grandi sensazioni grazie alla fantasia, alla padronanza delle tecniche di cottura e di presentazione, ma che nel frattempo ha soddisfatto me, convincendomi ad aumentare la mia precedente valutazione da 3 a **4 "artusini"**.

moocasa_albumid=6170134784340785185