L' Arte dei Sapori a Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Gennaio 2015 17:30

Stavolta non vi racconterò di pietanze particolarmente ricercate e di piatti presentati con effetti speciali, ma di una cucina rustica e gustosa come quella della nonna, essa affonda le sue radici nelle tradizioni della vita di campagna almeno quanto nella locale cultura popolare. Lo scorso **22 Gennaio 2015**, mi sono recato a **Camporeale** (PA), considerato il paese del legno e del vino per la particolare concentrazione di aziende che lavorano questi due importanti prodotti della terra, al fine di onorare un invito della famiglia **Restivo**, desiderosa di farmi assaggiare ricette e ingredienti del luogo. Ideato da **Salvatore Restivo** circa due anni, il **Ristorante L'Arte dei Sapori** oggi è passato alla figlia **Enza**, cuoca provetta che nonostante la giovane età vanta già un'interessante esperienza nelle cucine di un albergo a Sciacca, uno stage presso il ristorante di Nino Graziano a Mosca, una stagione in Grecia ed infine al Verdura Golf & Spa Resort di Rocco Forte Hotels. Il vero segreto di **Enza** però sono le ricette della nonna paterna **Vincenza**, che nonostante l'età frequenta ancora la cucina del ristorante, come a garanzia della salvaguardia di un'epoca di sapori e profumi ormai quasi scomparsi.

Come spesso capita nei locali della provincia, piuttosto che negli agriturismo, la formula applicata al ristorante è quella del menu fisso con numerose ed abbondanti portate, la maggior parte degli ingredienti sono reperiti in zona, come si dice a km zero, e cucinati in modo abbastanza moderno, senza esagerare con le cotture, a volte troppo prolungate, tranne che per i piatti tipici della tradizione, come nel caso dello stinco di maiale, piuttosto che del "**Bruciuluni**". Proprio quest'ultimo, Re della cucina casalinga ed espressione di innumerevoli versioni, costituisce il piatto forte del ristorante, in questa pietanza, particolare importanza risiede nell'esperienza di nonna **Vincenza** che affiancando la giovane nipote crea un perfetto connubio tra due generazioni, così diverse, ma al contempo così ricche di punti di contatto. Il ripieno del "**Bruciuluni**" camporealese è costituito da mollica condita, caciocavallo, lardo, uovo sodo, prezzemolo, basilico e un più moderno prosciutto cotto, ma il vero segreto sta nella fetta di carne utilizzata, selezionata da una specifica parte del vitello e aperta a libro manualmente. Infine, una menzione speciale va alla salsa di pomodoro, gustosamente genuina, nella quale il grosso involtino viene cotto per circa 2 ore.

Antipasti

Digressioni a base di bruciuluni a parte, il mio pranzo è iniziato con una "mitragliata" di antipasti, addirittura non completi per ottemperare alle mie richieste di limitarli, tra questi sono assolutamente da menzionare: la stracciatella, una preparazione a base di cipolla, pomodoro e uova che anticamente rappresentava il piatto proteico dei poveri; poi una rivisitazione della sicilianissima insalata di arance, abbellite per l'occasione da una graziosa e funzionale presentazione, farcite con un filetto di aringa affumicata ed impreziosite da uno stelo di scalogno. Oltre a questi ho assaggiato: la lonza di suino del locale **Salumificio Amato**, il primo sale, la scamorza, le olive, il caciocavallo stravecchio con il miele, il caciocavallo all'argentiera, i pomodori secchi ripieni di mollica, la ricotta, la frittatina con i broccoli, la frittatina con la ricotta, le lenticche con la cotenna, il pane fritto. Mancavano all'appello altri antipasti del tipo: i mangia e bevi, la zucca in agrodolce, le polpette di pane e probabilmente tanti altri legati alle materie prime reperite nel giorno.

Maccheroni con ragù di maiale e salsiccia

Per il primo piatto erano stati utilizzati i maccheroni di pasta fresca, infatti all'**Arte dei Sapori** hanno puntato sin da subito su una bella macchina per la pasta, in modo da affrancarsi quasi totalmente dalle forniture di pasta secca industriale. Il condimento era un classico dei giorni di festa di una volta: il cosiddetto ragù di carne in questo caso di maiale, che però di ragù aveva solo appunto la carne poichè com'è tradizione era stata lasciata a pezzi.

Stinco di maiale lardellato con cotenna con contorno di piselli e carote

Al posto del "bruciuluni", a me è toccato il giorno dello stinco! In questo caso bisogna dimenticare le cotture brevi e darsi alla brasatura ad oltranza. Lo stinco era stato totalmente avvolto in una sottile cotenna, come a simulare la pelle originale dell'animale, e quindi cotto insieme a piselli e carote. Ovviamente, uno solo di questa imponente portata è sufficiente per soddisfare due persone, sia per la pesantezza della pietanza sia perchè, per essere arrivati lì, si è stati già sfiancati dagli antipasti e dal primo.

Dolce

In compenso, il dessert presentava una dimensione più abbordabile, essendo costituito dal "cucciddatu", un sorta di piccolo buccellato di pasta frolla simile a quello palermitano, con una farcia composta da fichi, mandorle e cioccolato, per fortuna non troppo dolce, con la particolarità che in zona viene aggiunto del lievito all'impasto, al fine di renderlo più areato e quindi più friabile.

Ottimo il pane, tutto di rimacino, preparato dalla **Forneria L'Arte dei Sapori**, un panificio sempre di proprietà della famiglia **Restivo**.

Il menu fisso, che potrei definire giornaliero piuttosto che stagionale, costa solo **23 Euro**, comprensivo di acqua minerale e vino sfuso, prezzo applicabile esclusivamente grazie all'adozione della filiera corta ed alla conduzione familiare del ristorante, ed è composto quindi da ben 17 antipasti diversi, un primo, un secondo ed un dolce, per chi volesse provarlo e dopo la mia esperienza consiglio vivamente un paio di giorni di dieta ferrea prima di avventurarsi verso **Camporeale**!

moocasa_albumid=6107858653817404081