

La Cuncuma di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 22 Settembre 2012 11:16



Il **Ristorante A'Cuncuma** di **Palermo**, sembra stia catturando l'interesse sia di turisti che di palermitani, nonostante sia aperto da soli 4 mesi, onde per cui non ho potuto esimersi dall'accettare il cortese invito dei due vecchi lupi della ristorazione che lo gestiscono: lo Chef **Vincenzo Pinto** ed il fratello Maitre e Sommelier **Salvatore**.

Ma che cos'è questa **Cuncuma**? Come dimostrato dal ritrovamento di un manoscritto del XVII secolo, a poche decine di metri dal ristorante attuale, tra i palazzi dell'odierna via Judica, c'era un giardino, conosciuto per gli eccellenti frutti che produceva e che accoglieva una fonte ed un'osteria, dove erano soliti riunirsi gli uomini di malaffare della zona. Oggi gli uomini di malaffare non ci sono più, e del giardino sono rimasti ben pochi alberi, sostituiti dalle auto dei residenti, la fonte infine, si è trasformata in una fontanella comunale a pulsante datata 1887, ma la forza della storia vive ancora nel ristorante dei fratelli **Pinto**.

Nel panorama ristorativo palermitano, ahimè poco lusinghiero per la città, **Vincenzo e Salvatore Pinto** offrono una dote importantissima: la professionalità. **Vincenzo** ha iniziato a frequentare le cucine negli anni '70, a soli 15 anni, seguendo il papà nella cucina della mensa universitaria, trovando poi lavoro nella stessa borgata che gli diede i natali: Mondello. Erano quelli gli anni d'oro della gastronomia palermitana, gli anni in cui i **Cascino** erano impegnati sia a formare alcuni di quegli chef che ancora oggi lavorano con perizia e dedizione, sia a sdoganare la cucina siciliana in Italia ed all'estero.

Vincenzo, dopo la collaborazione con alcuni importanti ristoranti e alberghi palermitani dell'epoca, negli anni '80 partì alla volta di Firenze e fu subito un successo, poichè diventò sin da subito l'Executive Chef dei migliori alberghi a 5 stelle italiani. Infatti, a Firenze seguirono diverse esperienze lavorative in altre città come Maratea, Napoli, Taormina, Genova, Rapallo, Stati Uniti e Venezia, a volte incrociando il fratello **Salvatore**, maitre e sommelier professionista. Però, si sa, noi siciliani manteniamo un cordone ombelicale indissolubile con la nostra terra e prima o poi torniamo sempre a "casa"; **Vincenzo** non è venuto meno a tale fatalistica previsione ed appena ha potuto ha aperto a Palermo, in via Judica, il suo ristorante, dove finalmente potrà curare a dovere i circa 30 coperti che al massimo può contemporaneamente accogliere il locale.

L'influenza del fratello **Salvatore**, si nota subito nella carta dei vini, dove figurano le migliori etichette siciliane, purtroppo con un corrispondente prezzo medio alto, ma il problema è stato facilmente risolto grazie alla politica del locale, infatti, è possibile acquistare le mezze bottiglie, ove disponibili, ma soprattutto il singolo bicchiere di vino.

Il menu degustazione che ho assaggiato lo scorso **12 Settembre**, ha evidenziato sin da subito il carattere forte dei piatti presenti in menu. **Vincenzo**, non conosce mediazione tra i sapori, i piatti sono tutti dal gusto "sanguigno", esattamente com'è la regione che fornisce le materie prime da lui utilizzate: la terra di Sicilia. Numerosi gli ingredienti di alcuni piatti, a volte senza neanche lotta tra di loro, rendendo padrone della pietanza solo uno, o pochi di essi.



Vincenzo ha iniziato le portate con un entrée fresco e quasi delicato, in netta controtendenza rispetto al resto dei piatti: un preludio da quiete "prima" della tempesta. Su una crema di lattuga si stagliava un mazzetto di fagiolini messinesi abbelliti da un paio di gamberetti leggermenti saltati, conditi con una leggera screziatura di marmellata di cipolle ed una spruzzata di carbone di olive. In precedenza, avevo assaggiato la crema di lattuga, che era risultata abbastanza caratterizzata nel sapore e leggermente amarostica, ma gustata insieme al resto del piatto, soprattutto col gamberetto, essa si è perfettamente fusa con gli altri ingredienti, ammorbidendo i suoi spigoli e creando una bella armonia in uno di quei piatti che mi è piaciuto di più.



Arrivati all'antipasto, **Vincenzo** non si è smentito, ha smesso di fare melina ed ha tirato fuori i suoi cannoni armati di gusto. Una portata abbastanza corposa, che potrebbe addirittura fare da piatto unico: un individuo che mangia poco, arrivato a questo punto, potrebbe chiudere con un dessert ed alzarsi sazio! La portata in questione, era composta da uno strato di panzanella al pomodoro con cipolla, e origano, sovrastato da un'altro strato di battuto di tonno crudo. Al di sopra dei due strati vi erano: capperi, cubetti di pane di casa tostato, menta e carbone di olive. I profumi erano moltissimi, in primis quelli agrumati dell'arancio e del mandarino, utilizzati per alleggerire, oltre a quelli tipici della panzanella già descritta, ma su tutti campeggiava un'insolito odore delicatamente vanigliato, probabilmente generato dalla commistione dei tanti profumi con il mandarino. Al centro, infine, campeggiava una quenelle di maionese all'acciuga e bottarga. Personalmente avrei alleggerito un bel pò la portata in questione, magari togliendo lo strato di pizzaiola con tutto ciò che ne consegue, cipolla, aglio etc etc, lasciando solo il battuto di tonno con gli ingredienti superiori a mo' di condimento. D'altronde, mi rendo pure conto che un piatto così preparato ha completamente occultato il pesce crudo, rendendolo appetibile anche ai suoi non estimatori, ma a mio parere, chi non gradisce un determinato ingrediente non dovrebbe proprio mangiarlo.



Arrivato al primo, ho notato un momento di pausa nell'escalation dei sapori forti, tuttavia ben interpretata da una particolarissima tipologia di gnocchetto. Essi erano stati preparati con caprini e ricotta di capra girgentana, incorporandovi pochissima farina di rimacino. Il colore degli gnocchetti era vivacizzato dalle screziature di una salsa di prezzemolo, erano poi stati profumati con un aromatico mucchietto di polpa di ricci di mare, che faceva pendant con un pungente zenzero, il tutto era abbracciato dalla propria salsa di mantecatura.



La prima delle portate di pesce mi ha invece trasferito in oriente, e non solo per i profumi, ma anche per la tipologia di frittura. Uno splendido trancio di baccalà, che io però avrei servito senza la pelle, era stato fritto in una sorta di bianchissima e leggerissima tempura preparata con maizena e acqua frizzante, insaporito con una salsa al curry e profumato con un sicilianissimo finocchietto crudo. La cottura del baccalà era perfetta, nel senso che era stato sapientemente cotto... pochissimo, rimanendo leggermente trasparente all'interno, condizione fondamentale per gustarlo al meglio e far rimanere chiara la frittura esterna. Su tutto dominava la polpa di un fico, guidando il palato in un piacevole contrasto dolce-salato. Questo è stato un'altro di quei piatti che mi hanno di più entusiasmato.



La seconda portata di pesce era costituita da una triglia con un ripieno simile a quello delle sarde

a beccafico. Con tale piatto sono ritornato nel regno dei sapori opulenti, infatti, come poteva mancare un bell'agrodolce stemperato dal profumo dell'arancia? La passione ed il gradimento che ho per l'olio extravergine di oliva è notoria, infatti, non mi sono certamente lasciato pregare nel fare zuppetta nell'abbondante acqua all'olio che accoglieva la triglia sostenuta da un cubo di pane di casa, ma mi rendo conto che forse, per qualcun'altro, quell'olio poteva essere troppo, inoltre avrei condito un pò di più il ripieno, risultato un pò troppo mollicoso.

La mia maratona gustativa si è conclusa con una strutturata pesca arrostita completa di gelato alle mandorle, su analogo croccante biscotto, che emanava indiscutibili profumi di affumicato e burro. A prima vista non ho potuto fare a meno di pensare alla "Pesca Melba", inflazionato dessert degli anni '80, anche se in questo caso, **Vincenzo** mi ha fatto notare le numerose differenze. Fatto sta che era comunque un piatto fortemente "vintage", con quella affumicatura proveniente dall'arrostitimento che una volta si sarebbe fatta in sala... flambè, con la sua dolcezza scioppata, un po' esagerata, e coi suoi profumi di quel burro, tanto caro alla cucina di derivazione francese, ma ormai bandito dai piatti di tutti gli chef moderni, pertanto, essa per me, ha rappresentato una specie di balzo nel passato. Unico mio rammarico, la mancanza della pesca di Leonforte, momentaneamente assente ma che normalmente avrebbe dovuto costituire la scelta per la frutta del piatto. Anche in questo caso, avrei inserito qualcosa di meno impegnativo come dessert, considerando la sua posizione di chiusura del pasto, esso era un po' troppo pesante.



La scelta di alcune materie prime, costellate da Dop e Presidi Slow Food, le ottime tecniche di cottura, la "lussuosa" carta dei vini, la sobria eleganza e pulizia del locale, ovviamente mal si coniugano con colui che cerca prezzi bassi, un pasto a la carte senza vino costa infatti **circa 50 euro**, ma anche in questo caso interviene la politica, quasi proletaria, dei fratelli **Pinto**: è possibile scegliere un menu completo di **4 portate a soli 32 euro**, bevande escluse, costituito esattamente con gli stessi piatti disponibili a la carte e, considerando la struttura media dei piatti, ciò è sicuramente più che sufficiente per la maggioranza delle persone. Il locale è ancora in via di sintonizzazione col cliente ed infatti a breve verrà introdotta anche la carta dei formaggi, tutti siciliani, quella dei distillati, quella dei dessert con abbinamento vini e infine, una ristrutturazione dell'attuale carta vini. Per quanto riguarda il menu che ho degustato, invece, probabilmente quando avrò pubblicato il mio scritto sarà già stato sostituito da uno più consono alla stagione autunnale; chissà cosa ci riserveranno i fratelli **Pinto** per il futuro...

moocasa_albumid=5788115597741200801