

Le birre di Kuaska alla Locanda del Gusto

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Marzo 2015 01:59



Quando il **Kuaska Instituut**, gli **Homebrewers Siciliani** e la **Beerproject** di **Francesco Borrello**, decidono di collaborare allora è facile che prendano forma ben due serate, tutte dedicate alla birra artigianale. Il primo incontro del **9 Marzo 2015** si è svolto presso **La Locanda del Gusto**, ristorante dell'**Hotel Quinto Canto**, situato a pochi metri dai quattro canti di città, praticamente il centro più centro della **Palermo** storica.

La Locanda del Gusto è approdato da pochi mesi alla gestione di **Daniela Sclafani**, specializzata nel marketing aziendale per l'agroalimentare e reduce da altre esperienze nella gestione di locali, del quale l'ultimo, guarda caso, in perfetto tema con la serata. Si tratta infatti di **Spillo**, la birroteca, in cui **Daniela**, grazie all'amico **Mauro Ricci** ha potuto approfondire ed appassionarsi alle birre artigianali. Il fardello gastronomico di **Daniela**, però, non è costituito solo dalle birre, infatti esso annovera soprattutto una sviscerata passione per la cucina e per il mangiar bene. Cuoca provetta, **Daniela** non rinuncia a metter mano alle padelle del suo ristorante, ha ovviamente una sua precisa visione della cucina, secondo me perfettamente rispettata nel suo ristorante. **Daniela** predilige i piatti con materie prime del territorio, il rispetto dei sapori della tradizione, la cucina di recupero fatta con quegli ingredienti poveri che oggi troppo spesso trascuriamo, il tutto manipolato il meno possibile.

Per realizzare il suo progetto, **Daniela** ha inserito nel suo staff dei giovani precisi e volenterosi, in particolare in cucina ho incontrato **Sarah Bonsangue** e **Tommaso Stancampiano**. Le ottime attrezzature del ristorante permettono ai due giovani cuochi di non violentare le materie prime praticando, come vedremo più avanti, anche le cotture sottovuoto a bassa temperatura.



Lorenzo Dabove, in arte **Kuaska**, ha intrattenuto piacevolmente il pubblico durante la prima fase dell'evento, consistente in un aperitivo-degustazione con ben 5 birre italiane commentate da colui che è a ragione ritenuto il massimo esperto italiano di birre e probabilmente tra i migliori in Europa. Presente alla serata anche **Mauro Ricci**, per il **Kuaska Instituut**, con **Marco Altamore** e **Alessio Cutrò** per gli **Homebrewer** nonché **Francesco Borrello**.

Le affabili parole di **Lorenzo**, che ha sapientemente evitato tecnicismi per non appesantire l'eterogeneo pubblico, hanno percorso storie di birre e birrifici, assaporando una "**Terzo tempo**" del **Birrificio Argo**, la "**4 punto 7**" di **Oppebacco**, la "**Fabula**" di **Kamun**, la "**Bionda**" del **Birrificio 24 Baroni** ed infine la "**Punto di fuga**" di **Civale**. I profumi rappresentati hanno seguito un percorso che ha portato tutti i presenti verso i sentori tropicali, di miele, di note agrumate, di frutta sciroppata, di fiori bianchi, ed altri prettamente erbacei con un paio di birre dalle spiccate attitudini acidule, ideali per essere abbinate a dei fritti, tra l'altro le mie preferite tra quelle degustate: la "**Terzo tempo**" e la "**Bionda**". Insomma, solo un timido assaggio di ciò che poi sarebbe stata la cena.



La serata è quindi continuata a tavola con un menu dal titolo "**Là dove le birre osano, i vini non possono osare**", esso ha affrontato un tema molto caro a **Lorenzo**, il suo scopo era infatti quello di far emergere

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Marzo 2015 01:59

le infinite possibilità di abbinamento delle birre rispetto al vino, argomento comprensibile poichè l'elevato numero di combinazioni già con gli ingredienti base di una birra, luppolo, malti e lieviti, consentono un'infinità di sfaccettature, senza considerare anche le aromatizzazioni con spezie, frutta e quant'altro! Il menu con i relativi abbinamenti è stato il seguente.



1. Stecchi di Auricchio in tempura con glassa agro dolce di cipolla rossa - Birra: Salada del Birrificio Artigianale Lariano

L'**Auricchio** scelto non era molto piccante, ma probabilmente il suo grasso, unito all'olio di frittura, peraltro di ottima qualità, ha inzuppato il risultato finale. Un vero peccato, perchè sapore ed aspetto estetico erano perfetti. Forse si sarebbero dovuti prendere degli accorgimenti per isolare il formaggio dalla tempura. L'abbinamento scelto era veramente strong. La **Salada** è una birra sapida, acida con note di aceto che sicuramente richiamava i sentori del piatto, ma che già da sola avrebbe potuto sostituirlo! Una birra molto particolare, da apprezzare con calma e da approfondire seduti a tavola accanto a **Lorenzo Dabove**, come è capitato proprio a me!



2. Riso ai carciofi aromatizzato all'acciuga su fonduta di pecorino di Gangi - Birra: New Morning del Birrificio del Ducato

In questo piatto, anche se piacevole, ho però riscontrato una predominanza di latte, proveniente dalla fonduta che lo accompagnava, e la julienne di cipolla o porro fritto che lo sormontava come decorazione. In sostanza mi sono perso il carciofo, il principale elemento che avrebbe dovuto fare da contraltare alla birra scelta che in questo caso era una **New Morning**, piacevolmente acidula, comunque ideale per pulire il palato dalla relativa grassezza del formaggio e della fritturina decorativa.



3. Porchetta di filetto di maiale con spezie e profumi mediterranei su letto di caponatina di mele al forno - Birra: Ambrata di Maltus Faber

Da qui in poi, devo confessare che il mio entusiasmo è finalmente schizzato alle stelle. In questo piatto tecnicamente perfetto, il maiale era stato sapientemente insaporito con le erbe e cotto sottovuoto a 80 gradi, ciò gli ha permesso di mantenere la morbidezza con tutti i suoi succhi, senza disidratarsi. Stavolta vi risparmierò il mio solito pistolotto sulle cotture sottovuoto a bassa temperatura, ma lasciatemi affermare che esse sono una delle migliori tecniche introdotte in cucina negli ultimi decenni. La caponatina bianca di mele che ha fatto da letto al maiale era a tratti stuzzicante, croccante, morbida, dolce, amara, acetica, in un gioco a rimpiattino che avrebbe messo in difficoltà anche un campione di Risiko! Un must per gli amanti dell'agrodolce, espressione della sicilianità più profonda e magistrale compagna del maialino. La birra esprimeva delle note caramellate che a tratti richiamavano la parte dolce della caponatina aumentando esponenzialmente il piacere finale, come diceva una nota pubblicità: ne avrei mangiati tre piatti!



4. Torta soffice al cioccolato fondente su coulis di fragole fresche - Birra: **10 e lode** di **Opperbacco**

Avevo già assaggiato questo dessert al cioccolato preparato da **Sarah**, inno alla semplicità, ma allora forse cotto nel forno sbagliato. Stavolta però, ad una prima analisi visiva, ho avuto una terribile impressione: era evidente che mancasse il lievito aggiunto, in questi casi una torta al cioccolato può impastare terribilmente la bocca, ma dopo averne preso una "cucchiaiata", ho avuto la rivelazione del segreto di **Sarah**. Pochissimi ingredienti e tanto albume montato a super neve, ecco quel'era il lievito "naturale" abbondantemente aggiunto, il segreto che ha conferito al dolce un effetto nuvola e permesso lo scioglimento in bocca! Semplicità e perfezione di esecuzione del dolce sono andate a braccetto con la **10 e lode** di **Opperbacco**, una black dai profumi complessi e dal generoso alcol che arriva ai ben 10 gradi. Cioccolato, liquirizia, note balsamiche, una birra che sembrava pensata apposta per la torta al cioccolato di **Sarah**. In sostanza un doppio 10 e lode, per la birra e per la torta.



In conclusione, un menu dai sapori puliti e onesti, senza particolari manipolazioni, esattamente come piace a **Daniela Sciafani**, che però io dividerei in due, birre abbinate comprese. Il primo blocco costituito da antipasto e primo e poi l'altro con il secondo ed il dessert. Oltre alle esecuzioni non perfette della tempura e dell'abbinamento dei sapori del risotto, anche le birre scelte, evidentemente adatte ad individui più tecnici ed esperti di me, non mi hanno particolarmente entusiasmato. Ben altra cosa si è verificata per il secondo blocco con il maialino e la torta al cioccolato, entrambe collaudati piatti standard del menu, perfetti come esecuzione ed eccellenti come sapori, insieme a delle birre che secondo me sono state abbinate meglio, cibi e bevande che hanno saputo proiettato i miei sensi nel mondo del puro piacere, un altro locale del quale approfondire anche tutti gli altri piatti.

moocasa_albumid=6124396518310095617