



Coglierò l'occasione di questa recensione per fare un po' di outing, ebbene, confesso che da alcune settimane ho iniziato a considerare in modo diverso le verdure a tavola, per me, che sono un inguaribile amante di formaggi, salumi, carni e dolci, è un grande passo avanti verso quell'alimentazione più corretta a cui tutti noi dovremmo aspirare. Sarà stata la mia dieta, il cardiologo di turno, la home page del sito web del [W.C.R.F.](#) che ammonisce di eliminare gli zuccheri o le mie frequentazioni salutistiche di persone e convegni, sta di fatto che sto quindi apprezzando cibi diversi e come una ciliegina sulla torta, mi è anche fortuitamente capitato di reincontrare **Chiara Chiaramonte**, scrittrice e food-blogger per la quale, circa due anni fa, ho avuto il piacere di presentare un suo libro di cucina vegetariana. In quell'occasione, avendo davanti un pubblico eterogeneo, parlai delle ricette di **Chiara** come un mezzo per avvicinarsi alla dieta mediterranea, infatti, alla base dell'ormai stranota piramide alimentare ci sono proprio verdure, legumi e cereali, pertanto, il suo, quindi, si potrebbe quasi considerare come libro salutistico!

Questo è l'antefatto che mi ha portato lo scorso **28 Gennaio 2016** presso il locale chiamato "**Spinno**" ideato e gestito proprio da **Chiara Chiaramonte**, insieme al suo partner finanziario **Ivan Di Fiore**. La nostra autrice ha scoperto nel suo DNA il vegetarianesimo sin dai 15 anni, ma lo ha poi praticato attivamente solo dai 23, età della sua presa di possesso dei fornelli. Nel 2011, **Chiara** ha divulgato al pubblico la sua passione tramite il blog [Chiaracucina](#), poi seguito da ben due libri, **Chiaracucina** e **Chiaracucina 2**, il primo vegetariano, il secondo vegano. Ricordo, per chi non lo sapesse, che i vegetariani sono coloro che consumano vegetali, ma anche i prodotti derivati dall'allevamento degli animali, come uova, formaggi ecc., mentre invece i vegani si fermano solo ai primi, non accettando tutti quei prodotti provenienti dallo sfruttamento del mondo animale. Con un tale curriculum, avrete capito bene che nelle idee di **Chiara** non c'è spazio per i compromessi alimentari, anche e soprattutto sotto il punto di vista della qualità, pertanto, l'ultimo atto della nostra autrice non poteva che essere quello di aprire un ristorante nella sua **Palermo**, esattamente un anno fa, in cui potesse finalmente far conoscere ai clienti la propria identità alimentare, un desiderio (in dialetto siciliano "spinno") a cui probabilmente non poteva più resistere.

Però, su una cosa non sono d'accordo con **Chiara**, se si guarda il menu di **Spinno**, si nota chiaramente che manca la carne, sono infatti tutte ricette vegetariane, i piatti, come vedremo più avanti, sono comunque gustosi, a volte anche troppo, e ben gestiti in cucina, ma questa sua scelta è un po' nascosta, non dichiarata, infatti non sentirete mai ammettere da lei che **Spinno** è un ristorante vegetariano, i motivi sono molteplici, forse per non scoraggiare quei clienti che non amano sentirsi definire in questo modo o forse per non precludere un'esperienza alimentare diversa agli immancabili prevenuti, oppure perchè il bacino di clienti a cui si rivolge è da lei ritenuto non ancora pronto? Secondo me, invece, soprattutto in un momento di crisi economica e della ristorazione in particolare, il cliente ha bisogno di essere incentivato a uscire di casa e a spendere qualche soldino, come riuscirci? Offrendogli delle novità, identità, qualità e un servizio cortese, insomma, non bisogna farlo pentire di aver abbandonato la propria casa, per cui, nel caso di **Spinno** un po' di identità in più secondo me non avrebbe guastato.

Al di fuori del ristretto recinto identitario e/o di qualità della ristorazione, impera l'appiattimento dell'offerta alimentare e le pessime materie prime, così non si ottengono buoni risultati, ma si agevola solo quella massa di consumatori che amano abbuffarsi e basta, collaborando a diffondere abitudini alimentari sbagliate e dannose per il cliente stesso e per la società tutta, perchè si sa, la migliore cura è la prevenzione, soprattutto in campo oncologico l'alimentazione, o meglio lo stile di vita, è molto importante. Purtroppo, le patologie che costituiscono la Sindrome Metabolica, considerata l'anticamera dei tumori, sono in costante aumento, infatti sempre più spesso gli individui non arrivano più a sviluppare le neoplasie poichè muoiono prima a causa dei problemi legati alle malattie cardiovascolari piuttosto che al diabete, oggi con tassi di crescita a due cifre. L'unica prevenzione possibile a questo sfacelo della salute è il già citato stile di vita mediterraneo con la correlata dieta, è pertanto facile intuire che per depurare il nostro organismo dalle schifezze che mangiamo tutti i giorni, un bel pasto da **Spinno** è sicuramente una scelta salutistica che ci può fare solo bene, anzi, probabilmente con la carenza di verdure riscontrabile nella nostra alimentazione "moderna", dovrebbe essere obbligatorio, consigliato dai medici e magari convenzionato con il sistema sanitario nazionale!

Lo Spinno di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 08 Febbraio 2016 13:45

Come accennavo prima, **Chiara** gestisce questo locale in modo da rendere fruibile a tutti la sua idea di alimentazione con un ottimo rapporto qualità/prezzo, allargando così la base dei clienti, infatti, tantissimi ingredienti sono biologici, siciliani e rigorosamente di stagione, a portata della cucina c'è infatti una grande ruota stampata con i mesi dell'anno ed i relativi vegetali disponibili, infine, le farine impiegate sono tutte fornite da i **Molini del Ponte**. Una cosa che mi dispiace molto è che la qualità degli ingredienti è poco comunicata all'esterno, invece potrebbe essere un importante plus che pochissimi ristoratori si possono permettere di sbandierare a Palermo. L'accoppiata vincente, come recita l'insegna del locale, è il *Food and Smile*, (cibo e sorriso), obiettivo attuato grazie agli arredi allegri ed allo staff giovane e motivato. Anche in cucina regna la stessa atmosfera, grazie alla presenza di **Andrea Accardi** e da **Salvo Sanfilippo**, due giovani con storie diverse, ma sempre in linea con la passione che aleggia tra i collaboratori di **Chiara**.



Ho conosciuto **Andrea Accardi** solo 3 anni fa, presso il **Ristorante Branciforte di Palermo**, al tempo dello Chef **Max Mangano**, in quel periodo era un semplice stagista, un novellino della cucina con alle spalle un diploma di liceo classico, una laurea quinquennale in Economia dello Sviluppo e un po' di incredulità in famiglia, essendo essa contraria alla sua passione. La sua caparbietà e voglia di imparare mi colpirono subito, inducendomi a pensare che prima o poi lo avrei reincontrato ed in effetti così è stato. Terminata l'esperienza al **Branciforte**, in soli 3 anni **Andrea** ha bruciato le tappe, girando nelle cucine tra **Sicilia** e **Germania** ed accumulando un buon bagaglio di esperienza. Storia diversa, ma analoghe motivazioni, le ho trovate anche nel curriculum di **Salvo Sanfilippo**, giovanissimo, appena ventitreenne. Dopo aver frequentato l'**Alberghiero Borsellino di Palermo**, anche lui si è trovato proiettato in diverse cucine tra **Sicilia** e **Nord Italia**, ma fondamentale è stata l'esperienza condotta in un locale di **San Vito Lo Capo (TP)**. Due ragazzi attenti, smaniosi di imparare cose nuove, di perfezionarsi, quindi in possesso di quei segreti che gli potrebbero consentire di diventare qualcuno in cucina, è ad essi che tutti noi dovremmo affidare le speranze di miglioramento della ristorazione palermitana, augurandoci che continuino a migliorarsi, ma soprattutto che stringano i denti e rimangano nella loro città.

Chiara ci tiene molto a condire personalmente con tanto "amore" ogni piatto, come dice lei, questo è l'ingrediente segreto di **Spinno**, ma in cucina non sono da meno **Andrea** e **Salvo**, infatti entrambi la seguono a ruota, i due cuochi mi hanno quindi proposto diversi piatti propri e con l'inserimento di qualche ricetta della nostra autrice, iniziando sin da subito con un interessante antipastino, però occhio alle quantità delle portate, poichè nel mio caso sono state ridotte per la degustazione o accorpate in un unico piatto, pertanto poco rispecchianti la realtà.

Sfincione



In due versioni, tipo tradizionale con la cipolla, molto presente, e poi con patate, entrambe preparati con un impasto eccellente, metà **Tumminia** e metà cuore di rimacino, soffice e leggero, un grande risultato della cucina. Stesso impasto impiegato per il pane che da **Spinno** viene preparato ogni giorno, ma con un risultato leggermente meno soffice, ma sicuramente di grande effetto organolettico e salustistico, grazie alla presenza di quel 50% di prezioso grano antico molito a pietra.

Minestra di patate



Eccellente anche questa, anche se probabilmente andrebbe modificato il nome in Minestra di patate e cipolle, anche in questo caso **Andrea** ha calcato la mano, ma scientemente, l'effetto cipolla era infatti voluto, costituendo così un modo diverso di vivacizzare un piatto tradizionale. La pasta utilizzata da **Spinno** è la **Vallolmo Madonita** (ex **Pastificio Valledoro**), una vecchissima conoscenza di **CucinArtusi.it**, presente in tanti miei laboratori di analisi sensoriale, pertanto mi ha fatto tanto piacere incontrarla, dopo casa mia, anche in un ambiente ristorativo.

Macco di fave



Anche qui, nella sua semplicità, abbiamo raggiunto l'eccellenza, sicuramente merito dell'alta qualità delle fave secche impiegate e della misurata cottura, infatti, la loro complessità aromatica era talmente elevata che mi ero erroneamente convinto fosse il risultato di un mix realizzato con fave... fresche!

Pasta al pesto di mandorle



In questo caso era stato utilizzato un fusillo **Vallolmo** in versione integrale biologico, insieme ad un gustosissimo pesto di mandorle con un pizzico di pomodoro ed infine mantecato con del parmigiano. Forse la quantità di formaggio era un po' eccessiva, ma la mandorla comunque spiccava, sicuramente un piatto originale nella sua ideazione ma che andrebbe, in qualche modo alleggerito.

Burger ceci e piselli, Burger farro e lenticchie



Qui siamo approdati in zona "secondi" con due portate di burger, ottimo il primo di ceci e piselli, esso creava un'altalena di sapori tra i due ingredienti, infatti alternativamente spuntavano entrambi, ricordando anche in questo caso, tramite il gusto, l'estrema cura impiegata nella selezione dei legumi siciliani. Occasione mancata, invece, dal burger farro e lenticchie, in cui il cumino aggiunto, purtroppo, copriva qualsiasi altro sapore, un vero peccato per delle lenticchie che sicuramente dovevano essere eccellenti. Il piatto è servito da occasione per farmi assaggiare la zucca con cipolla in agrodolce ideata da **Andrea**, in cui la friggitrice era stata sostituita dal forno. Certo, la frittura è frittura, ma questa versione leggera della nota ricetta siciliana non mi è dispiaciuta, il suo agrodolce poteva

essere più spinto, ma questo è un mio gusto personale, ed ho gradito molto la croccantezza della cipolla, non cotta all'estremo come di solito avviene sacrificando la sua aromaticità.

Burger burger zucca e patate, Burger funghi



Nel secondo piatto il burger di zucca e patate era in linea con gli ingredienti formando un tutt'uno di sapori, ma quello ai funghi, secondo me, conteneva troppo aglio, ed a me l'aglio piace! Anche in questo caso si sarebbe dovuto far risaltare il porcino aggiunto, un vero peccato perchè il sapore finale era molto sacrificato. Entusiasmanti, invece le patate al rosmarino, tutti coloro che si cimentano in questa semplice preparazione dovrebbero prendere esempio dal risultato ottenuto da **Spinno**.

Un capitolo a parte spetta infine alla "smaionese" di accompagnamento ai burger, preparata con latte di soia, olio di girasole, aceto e curcuma, un vero capolavoro salutistico ed al contempo organoletticamente migliore di tante pessime maionesi industriali.

Dessert



Ebbene sì, posso confermare che i vegetali riempiono! Purtroppo, giunto alla fine del pasto sono riuscito solo ad assaggiare il fresco "**Budino alla nocciola**", preparato con latte di soia e maizena, con l'aggiunta di una piacevole granella di nocciole solo leggermente tostate. Poi è stata la volta del godurioso, quanto calorico, "**Addiction cake**", in sostanza un classico tortino al cioccolato con tanto burro e uova, ma soprattutto con circa la metà di cioccolato fondente al 55%, un gustoso mattoncino di sapore. Infine, **Chiara** mi ha fatto assaggiare la sua "**Crema di nocciole**", preparata con latte di soia e zucchero di canna insieme alla solita granella che però in questo caso mi è sembrata leggermente più tostata, la sua rusticità mal si coniugava con l'idea di crema, sarebbe forse il caso di macinarla più fine, ma sicuramente il risultato finale complessivo era interessante, forse un po' troppo dolce, però ideale per accompagnare una brioche o altro lievitato, infatti è questo l'uso a cui essa è principalmente destinata.



A proposito di dolci, ho anche assaggiato il cornetto di **Spinno**, preparato con un mix di farine **Tumminia** e grano tenero tipo **Mediterranea**, entrambe molite a pietra da **Filippo Drago**. Ovviamente, un vero cornetto fogliato ha ben altre caratteristiche tecniche, ed io che mi sono occupato della cosa in diverse occasioni lo so bene, ma comunque vi invito a provare questo impasto tipo brioche in cui non sono state lesinate uova e burro, fiondatevi sul cornetto e abbondate con la crema di nocciole di **Chiara**, ne verrà fuori una prima colazione alcune spanne più su rispetto a quei cornettacci surgelati, quasi sempre di bassa qualità, che hanno invaso i nostri bar, ma a proposito di questi ultimi, provate anche il caffè biologico di **Spinno**, niente paura, ha lo stesso prezzo dei convenzionali, costa infatti solo 90 centesimi. Probabilmente ci sarebbe da scrivere tutta una recensione solo per la prima colazione!

Lo Spinno di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 08 Febbraio 2016 13:45

Nella cucina di **Spinno** manca il bollitore, il freezer e la friggitrice, ma è presente una cella frigo e l'abbattitore, questo vuol dire che non troverete mai nessun prodotto congelato se non a scopo di sanificazione tramite abbattimento. La scelta di cuocere la pasta o di friggere in una normale pentola, è invece giustificata dalla garanzia di poter sanificare al massimo il contenitore che accoglierà i cibi per eventuali celiaci, operazione critica e a rischio nel caso dell'impiego di bollitori e friggitrici.

Da **Spinno**, com'è ormai è sempre più diffuso, è stata applicata una formula di servizio che abbraccia tutte le esigenze alimentari dei clienti: prima colazione, pranzo, aperitivo e cena, il locale è infatti sempre aperto tranne che per una piccola pausa pomeridiana, giusto per permettere ai più mangioni di digerire il pranzo e di far riprendere lo staff del locale. Interessante la cantina, con pochissime aziende ma sicuramente di qualità, 4 birrifici artigianali di cui 2 siciliani, un paio di cantine bio poi bibite **Baladin** e **Lurisia**, consentono di bere in modo piacevole e sano. I prezzi, come già accennato sono particolarmente convenienti, un pasto completo senza bevande si aggira intorno ai 18, max 20 Euro, ma è molto difficile consumarlo tutto, inoltre, sono previsti sconti ed una comoda rastrelliera di fronte il locale per i clienti ciclisti. In conclusione, ho trovato un'ottima qualità delle materie prime e cotture perfette, argomenti per me molto importanti poichè alla base di qualsiasi alimentazione, ma di contro sono migliorabili alcuni dosaggi, soprattutto di spezie e aromi, nonchè poca fantasia nei cosiddetti secondi, è il caso di dire basta al richiamo della forma a polpetta senza però usare la carne, sono sicuro che si può fare di più per elevare l'esperienza visiva e gustativa, distinguendosi così da un clichè collaudato, ma sicuramente da innovare profondamente, ragazzi, fate entrare un pizzico di alta cucina nel vegearianesimo, qualcun'altro lo ha già fatto con successo!

In conclusione, ho notato che durante questa mia recensione ho incontrato in contemporanea ben due sogni realizzati, quello di **Chiara**, relativo ad un luogo di ristoro ben avviato tramite il quale veicolare le proprie idee, e quello di **Andrea**, il cui obiettivo era di riuscire a diventare un vero cuoco, un primo chef in grado di organizzarsi una cucina, anzi in questo caso, addirittura un po' più difficile, una **chiaracucina**!

moocasa_albumid=6244995104573435249