



Il sodalizio tra il "locale del buon formaggio", riconoscimento recentemente assegnato per la settima volta alla **Salumeria Armetta**, locale storico di **Palermo**, e l'**Oliver Wine Bar** di **Francesca Bacile** e **Nino Li Causi**, impegnati da anni nella promozione delle birre artigianali, lo scorso **24 Settembre 2013**, ha incontrato i piatti dello Chef **Roberto Lombardo**, in una serata all'insegna della sua cucina.

Roberto Lombardo incasella la propria cucina tra quella generalmente chiamata "mediterranea", definizione alquanto abusata che specifica poco o nulla dei suoi piatti. A me, etichettatore forsennato, è invece piaciuto chiamarla "**cucina mediterranea lombardizzata**", con evidente riferimento alla sua persona, non certamente all'omonima regione o al Nord Italia, anche se durante la serata un piatto che richiama le valli lombarde c'era. Lombardizzata perchè egli ha introdotto alcuni abbinamenti tra ingredienti diversi seguendo il proprio gusto, a volte opinabile altre volte un po' fusion.

Roberto Lombardo, palermitano, ha iniziato sin dalla tenera età di 5 o 6 anni a pasticciare in cucina, raggiunta poi la maggiore ha iniziato a muovere i primi passi seguendo la classica gavetta, diventando poi commis di cucina. Nel 2000, dalla Sicilia si è poi trasferito a **Roma** e da lì, nel 2003, negli **USA** dove, contrariamente a ciò troppo spesso capita, è riuscito ad imporre la sua cucina, ottenendo grande plauso e numerosi riconoscimenti. Nel 2007, attivo in hotel e come personal chef, egli è tornato in Europa passando da **Madonna di Campiglio**, **Bologna**, **Inghilterra**, **Vulcano**, **Palermo** e poi ancora **Toronto** e di nuovo **USA**. Recentemente è tornato nella sua **Palermo**, dopo aver cucinato per importanti politici ed esponenti dello spettacolo. **Roberto** stima e apprezza molto la professionalità e l'umanità di due grandi della ristorazione italiana, anche se così diversi tra loro: **Gualtiero Marchesi** e **Heinz Beck**.



In occasione della serata da **Oliver**, **Roberto** si è quindi cimentato coi formaggi e salumi della **Salumeria Armetta**, presente in sala con **Gino e Teresa Armetta**, è intervenuto anche **Ottavio Guccione**, che ha offerto il suo **Pane Nero di Castelvetro**, prodotto con le apprezzatissime farine molite a pietra dei **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** a **Castelvetro**. **Roberto**, collaborato in cucina da **Filippo Li Causi**, ha preparato il seguente menu dagli abbinamenti particolari:

Fichidindia freschi con mousse di Caciocavallo Ragusano DOP e guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi.

Paccheri di Gragnano con Ricotta di Capra, Ricci freschi e Bottarga di Tonno.

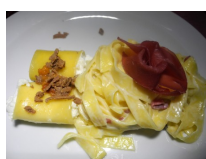
Pappardelle di Campofilone con Bresaola della Valtellina IGP e Pepe Verde.

Filetto di Suino Nero dei Nebrodi con yogurt di Capra Girgentana e formaggio Talè.

Tiramisù di Pere e Pecorino di Fossa.



La prima parte della cena è stata accompagnata da una birra pils cecoslovacca alla spina chiamata **Malastrana**, dai profumi tropicaleggianti, secondo me dalla buona facilità di beva e con un'ottima versatilità di abbinamento inoltre, il suo amarostico dalle note morbide, nonostante l'indice di amaro elevato, l'ha resa molto ruffiana. Dalla carne in poi è stata stappata una Salmanazar di **Kaid 2008** prodotta da **Alessandro di Camporeale**, con etichetta personalizzata per **Gino e Teresa Armetta**. Il nome della tipologia di bottiglia è stato mutuato dalla tradizione dello Champagne francese, per cui essa è solitamente usata, e presenta una capacità di 9 litri, pari a 12 bottiglie da 0,75 litri. Il lungo affinamento ha sicuramente giovato al **Syrah** della famiglia **Alessandro** il quale, durante la sua permanenza nel bicchiere ha attraversato diversi stadi, dall'immane chiusura iniziale, passando dai profumi di mandorla e cioccolato, fino ad un forte mentolato con un pizzico di frutta rossa che ricordava la mora appena colta.



Dei piatti mi sono piaciuti molto i primi, entrambe semplici e con abbinamenti particolarmente piacevoli, grazie al rispetto degli ingredienti in cucina ed alle cotture perfette. E' bello notare come due piatti così agli antipodi della cucina italiana, sud e nord, possano essere così buoni e convivere nello stesso piatto: terroni-polentoni pace fatta? I paccheri, a dispetto di qualsiasi bon-ton andavano indubbiamente mangiati interi, in un unico boccone, per poter godere della mescolanza tra la ricotta ed i sentori marini provenienti dai ricci e dalla bottarga, quest'ultima dosata millimetricamente e per fortuna non salata, come invece spesso accade di trovarla. Le pappardelle, invece, erano state maneggiate con un po' di burro ed un tocco di panna, facilmente riconoscibile grazie ad i suoi sentori lattei. Il tutto veniva vivacizzato dall'aromatica bresaola e dal pepe verde, che però avrei gradito trovare anche macinato grossolanamente invece che solo in grani. Unico grande difetto per entrambe i piatti: le porzioni erano troppo piccole!

Interessante la proposta dell'antipasto con ficodindia e mousse di caciocavallo, il quale era stato dosato perfettamente e controbilanciava il dolce del frutto. Ho trovato invece un pò troppo sbilanciato sulle note acide il filetto di suino, e verso quelle sapide il tiramisù, in quest'ultimo caso mancava una caratteristica importantissima: l'effetto dessert, poteva invece essere uno straordinario antipasto.

moocasa_albumid=5927340112381795553