



Il nome dell'**Osteria I Vitelloni** richiama subito in mente scene da dolce vita, ma in questo caso bisognerà intenderla come uno star bene a tavola, con piatti ben cucinati e materie prime di prim'ordine. Tutto ciò è possibile poichè essa è gestita, da circa due anni, dallo Chef **Gianni Zichichi**, che conosco da diverso tempo grazie alle mie passate frequentazioni a numerose vecchie edizioni del **Cous Cous Fest** di **San Vito Lo Capo** (TP), però, pur stimandolo per la sua passione e il suo lavoro in cucina, non mi era ancora capitato di recensirlo. Finalmente, lo scorso **24 Agosto 2014**, trovandomi in quel di **Trapani**, ho colmato questa mia grave lacuna, scoprendo in lui uno chef amante del suo lavoro, condizione fondamentale per ottenere ottimi risultati.

Gianni Zichichi, di famiglia trapanese, ebbe il suo primo contatto con la cucina, come spesso capita a tanti chef, grazie alla mamma ed alla nonna. A circa 10 anni egli era già incuriosito da tutto quel trafficare di fuochi e pentole che avveniva tra i fornelli di casa, ma senza ancora rendersi conto del perchè. La rivelazione arrivò nel 1996, a 12 anni **Gianni** si ritrovò a dare una mano nel nuovo pub di famiglia dove, iniziando a preparare piccoli pasti e snack, finalmente capì le motivazioni di tutta quella sua curiosità. La strada maestra era stata ormai imboccata e continuare con l'iscrizione all'Istituto Alberghiero di **Erice** (TP) fu una conseguenza naturale. A scuola **Gianni** incontrò lo Chef **Ignazio Stellino**, il primo dei suoi mentori, dal quale apprese la teoria, la forma e tanta etica, in una parola sola: la professionalità, anche perchè, guarda caso, il suo insegnante proveniva dall'alta scuola dei **Cascino di Palermo**. Trasferitosi a **San Vito Lo Capo**, incontrò **Peppe Buffa**, un altro importante caposaldo della sua formazione, dal quale apprese la pratica, con tanta manualità e un pizzico di follia inventiva! Sempre a **San Vito** ebbe in gestione un locale, poi il conosciutissimo **Nannì** ad **Erice** (TP), fino a poco tempo fa quando decise di rilevare **I Vitelloni**, situato in **Corso Vittorio Emanuele**, una delle vie più belle del centro storico di **Trapani**. Questa è la storia di un giovane e promettente chef che ho voluto scrivervi, qui di seguito invece troverete la video intervista che lui stesso mi ha rilasciato nella quale, con parole sue, mi ha raccontato tutta la vicenda completa.

{youtube}nanHJ7oGMwQ{/youtube}

Con le esperienze raccolte, dopo tanti anni di partecipazione attiva al **Cous Cous Fest** ed a quelle "mani sante" di **Peppe Buffa**, come ama definirle **Gianni**, tra i piatti che ho degustato non poteva mancare sua maestà il piatto arabo-siciliano per eccellenza, del quale aggiungo anche un piccolo video con la fase finale di preparazione, tutto il resto è... segreto!

{youtube}iy0X-AOJWMI{/youtube}

Da **I Vitelloni** è lo chef a fare le spesa, che in questo caso coincide anche con il titolare dell'attività, come d'altronde sarebbe auspicabile avvenga sempre, da lui, con grande cura, vengono selezionati prevalentemente fornitori locali e pesce di qualità. **Gianni**, mi ha dunque fatto assaggiare alcuni suoi cavalli di battaglia che mi hanno lasciato stupefatto per la perizia con la quale erano stati realizzati, soprattutto considerando la sala strapiena di quella sera e la piccolissima cucina dove egli opera tutti i giorni.



Affumicati del mediterraneo con mozzarella di bufala

Una mozzarella di bufala, con pezzatura di circa 250 grammi, era letteralmente stata coperta da un alternarsi di

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 28 Agosto 2014 10:35

sfoglie affumicate di pesce spada e tonno. Il pesce era profumato quanto basta, sottilissimo e talmente morbido che si scioglieva in bocca, con un gusto che faceva riconoscere la sua natura, caratteristiche rarissime in un affumicato. Il fondo del piatto era cosperso da una freschissima rucola, con la sua tipica piccantezza. L'affumicatura è una tecnica difficile da realizzare, non solo per i dosaggi del "fumo", ma anche per le temperature "fredde" da adottare durante il processo di lavorazione. Praticarla in una cucina, con risultati accettabili, non è facile, **Gianni** invece ha saputo cogliere l'essenza di questa tecnica, anche se, come mi ha raccontato, gli è costata tante, tante e tante prove. Pertanto, onore al merito, per un piatto nel quale spiccava l'affettato di pesce preparato artigianalmente, ma insieme ad esso anche la straordinaria mozzarella, il cui leggero e naturale sentore di affumicato, tipico della bufala, si fondeva con quello del tonno e dello spada. Essa era stata prodotta dal **Caseificio Antico Casale di Mondragone** (CE) con certificazione DOP, ed era morbida e succosa, considerando il suo sapore doveva per forza essere ad alto contenuto di latte di bufala, cosa oggi abbastanza rara da trovare. D'altronde, questo è quello che prescrive il **Consorzio di Tutela**, solo latte di bufala proveniente dai territori autorizzati alla DOP, adesso molto più controllata rispetto ad altri formaggi. Paradossalmente, così com'è avvenuto con le carni che oggi in Italia, dopo le vicende della BSE e dell'aviaria, sono tutte controllatissime e quindi sicurissime, gli scandali legati alla cosiddetta **Terra dei Fuochi**, dovuti a tanti rifiuti tossici illegalmente smaltiti in una parte della **Campania**, hanno fatto alzare la guardia, innescando una serie di controlli, soprattutto sui prodotti a certificazione. Asl, Nas, Ministero dell'Agricoltura, Consorzio e la stessa azienda produttrice, praticamente a giorni alterni e per un motivo o per un altro, prelevano campioni per condurre analisi. Basterebbe solo un dato fuori dai parametri di legge per bloccare un allevamento o un caseificio, pertanto, dopo aver parlato anche con **Francesco Razzino**, maestro artigiano e fondatore del caseificio nel 2000, posso tranquillizzare tutti sulla questione, ma solo a patto di scegliere un prodotto DOP. In particolare, l'**Antico Casale** possiede un allevamento, ma essendo esso insufficiente per il fabbisogno totale, viene integrato grazie a contratti annuali stipulati con allevatori bufalini della zona. La distribuzione del prodotto finito è infine effettuata tramite furgoni propri e di terzi, arrivando così fino a **Trapani**.



Trenette al ragù di tonno e mandorle tostate

A **I Vitelloni** si utilizza solo pasta fresca prodotta da un'azienda trapanese, in questo caso, le trenette presentavano il sapore e la consistenza giusta che ci si aspetta da un ingrediente del genere. La vera sorpresa, però, è stata la cottura del ragù, preparato con salsa di pomodoro, un'aggiunta di estratto, uno spettacolare tonno della giusta grassezza ed un bel profumo di menta. Due sono i complimenti che devo fare allo chef: il primo riguarda il gusto forte del piatto, infatti, si sentiva distintamente la menta ed il tonno, inteso come sapore di pesce; la seconda era sul fronte della salsa di pomodoro, la quale dopo ben due ore di cottura avrebbe dovuto uniformare i sapori degli ingredienti, presentando un certo sentore di cotto, mentre invece tutto era rimasto ben distinto e identificabile. Infine, una nota croccante era data dalle mandorle che, udite udite, avevano proprio sapore di mandorla! Questa tipologia di frutta secca, purtroppo, non gode di grande intensità di gusto, infatti, in pasticceria, è solito essere rafforzata con oli essenziali o peggio con aromi sintetici. Le mandorle pelate ed intere che invece si incontravano nel ragù, e ce n'erano parecchie, non presentavano questo problema, anzi, durante la loro masticazione creavano una vera esplosione di gusto in bocca, probabilmente grazie alla particolare tostatura avvenuta nell'olio del soffritto di preparazione della salsa. Unico appunto in un piatto perfetto, ma si tratta del mio personalissimo gusto, io avrei aumentato il contrasto salato-dolce creato dall'uva passa, aumentandola di quantità.



Couscous di pesce

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 28 Agosto 2014 10:35

Alzi la mano chi ha mangiato il couscous preparato fuori casa... ed è rimasto deluso! Due sono i punti cruciali: la cottura della semola, quando non viene usato il precotto capita spesso che si sente la puntina di semola cruda, e poi la zuppa di pesce regolarmente mediocre e spesso dal gusto ri-cotto, forse perchè il cuoco di turno la interpreta come il macellaio la salsiccia, un pozzo senza fondo dove gettare resti e parti di scarto. Da **Gianni** è esattamente il contrario, il couscous, rigorosamente incocciato a mano e aromatizzato con le sue segretissime spezie, era cotto a puntino e morbido, con un chicco ben aggregato e rotondo, con sentori complessi tra i quali ho riconosciuto solo la cannella ed una certa nota agrumata. Il pesce che mi è capitato di trovare dentro il tortino era dentice, mentre la zuppetta che doveva condirlo era stata realizzata in modo classico con pesci pregiati, con la solita gallinella, il costoso scorfano, etc etc. La leggera punta di peperoncino regalava quel mordente che un piatto del genere deve avere, e la brunoise di ortaggi che adornava il piatto, costituiva l'ennesima esplosione di gusto. Una menzione a parte va fatta per il gamberetto che impreziosiva la presentazione, esso era gustosissimo e bollito in modo perfetto, è facilissimo rovinarlo anche con pochi secondi di cottura in più. In sostanza, bravo **Gianni**, ma sicuro di essere d'accordo con lui, un grazie va anche a **Peppe Buffa**, perchè credo proprio che le sue manine d'oro oggi guidino quelle di **Zichichi**!

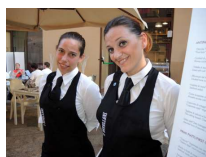


Tagliata di tonno in panatura di pistacchi

In tanti si sono cimentati in questo piatto, ormai esso è un classico del ristorante di pesce siciliano, ma posso garantire che fare bene una tagliata è un optional. Tralascio per un attimo la cottura pressochè perfetta, per soffermarmi sulla panatura, che di solito è... bruciacchiata, amara o comunque pessima. Come invece si può vedere dalle foto, il tonno era in armonia con la sua morbida crosta esterna, facendo anche trasparire, nelle sue parti più crude, l'ottima qualità della materia prima, grazie al sapore ed alla sua scioglievolezza. Essendo stata utilizzata una parte del tonno molto magra, la cottura assume un'importanza fondamentale, poichè basterebbero pochi secondi in più per farlo seccare, esaltando quella tipica sua stopposità che lo renderebbe immangiabile. Il tutto era stato completato da una spolverata di un sale che non sono riuscito ad identificare e dal solito letto di rucola, stavolta frammisto ad un po' di julienne di radicchio. Una nota, in foto la porzione che compare è stata dimezzata per non sovraccaricare l'enogastronomo di turno, ma posso garantire che normalmente la grammatura del piatto è di almeno il doppio rispetto a quello che si vede.

Gianni non mi ha preparato il dessert perchè, per mancanza di spazio in cucina e/o per non rischiare di toppare davanti al cliente, preferisce farsi produrre i dolci da una pasticceria locale, pertanto, non essendo farina del suo sacco non ha voluto che ne assaggiassi. Saggia decisione perchè, chi mi legge sa bene cosa penso in merito: il pasticciere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticciere! Quello della pasticceria è un altro lavoro, troppo diverso da quello della cucina, ovviamente con le dovute eccezioni che poi servono a confermare la regola.

I piatti di **Gianni** da me degustati, di rara pulizia di profumi e sapori, non erano particolarmente elaborati o preparati con strane tecniche di cucina, se si esclude quel magistrale pesce affumicato, ma erano espressione di un'insolita precisione tecnica, soprattutto considerando le difficili condizioni di lavoro già esposte, riuscendo così a nobilitare al massimo la cucina trapanese, che egli si fregia di rappresentare con qualche immancabile rivisitazione.



Come si può riscontrare dalle foto, il locale è stato arredato in modo moderno e funzionale, la

L'Osteria I Vitelloni di Gianni Zichichi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 28 Agosto 2014 10:35

carta dei vini riporta le etichette di rito e sono solo un paio le birre artigianali, però con una particolare nota di merito: presso **I Vitelloni** è possibile ordinare le bibite di **Lurisia**, noto è il loro **Chinotto**, che ridefinisce il gusto per tutta la tipologia di bevanda. Infine, la sala è particolarmente curata in quanto affidata alla direzione di **Filly Crispo** ed alla giovane, ma professionale, **Sofia Ellena**.

Non ho mai dubitato della capacità di **Gianni** nell'affrontare la cucina in modo serio e con risultati di rilievo, ma non mi aspettavo il rapporto qualità-prezzo che ho trovato durante la lettura del menu e che reputo altissimo, esso infatti si colloca nella fascia dei 25-30 euro per un menu di pesce completo senza vino, peraltro difficile da consumare tutto, considerando l'abbondanza delle porzioni. Nonostante ciò, per evitare le code ed i turni multipli che nelle serate estive immancabilmente da lui si formano, **Gianni** cerca di invogliare i suoi clienti anche a pranzo, con un menu fisso a 12 euro dalle caratteristiche di tutto rispetto, mentre in inverno, grazie alla maggiore calma in sala, è possibile deliziarsi con un menu degustazione.

moocasa_albumid=6051322520320636177