Ristorante Ai Mandarini

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 06 Aprile 2014 03:46

A Palermo, i locali che praticano la cucina alla lampada sono pochissimi, il menu ad essa dedicato non esiste più e ormai, quelle poche volte che viene eseguita, è riservata ai giorni in cui la sala è più libera e sempre dopo espressa richiesta. La lampada non è altro che un fornello alimentato ad alcol, tramite il quale è possibile preparare una serie di piatti direttamente in sala, davanti al cliente. In questo caso, le cotture sono più dolci di quelle effettuate in cucina, poichè l'alcol ha un potere calorifico inferiore rispetto al gas. Per poter usare la lampada c'è inoltre bisogno di una perizia particolare, appannaggio esclusivo della figura del Maitre, anch'essa in via di estinzione a causa della progressiva s-professionalizzazione del personale di sala.

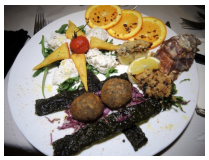
Però, oltre al mitico **Charleston**, dove opera il Maestro **Carlo Hassan**, Maitre e Presidente Nazionale dell'**AMIRA**, c'è sicuramente un ristorante che mostra il classico fornello con padella, perfettamente tirati a lucido, proprio all'ingresso del locale. Si tratta del **Ristorante Ai Mandarini**, oggi gestito dal Maitre **Salvatore Di Cara** e dai suoi tre figli, **Gabriele** e **Federico** in sala, e **Fabrizio** in cucina, cresciuto lì dentro sin dalla sua più tenera età.

Il ristorante, nato nel 1989 per volontà della famiglia **Zito** e da essa gestito fino a 4 anni fa, è stato condotto fin dal primo anno di attività da **Di Cara**, diventato ben presto primo Maitre. Il ristorante prende il nome dal suggestivo giardino con alberi di mandarini, e altri agrumi, che in estate diventa una meravigliosa sala a cielo aperto. Anche **Ai Mandarini** non esiste più il menu dedicato alla lampada, ma ci sono alcuni piatti pensati anche per essa che, di volta in volta, **Salvo Di Cara** illustra a voce ai suoi clienti. Ecco che ogni tanto, dal Martedì al Venerdì, la lampada di riaccende e la scintillante padella incontra ingredienti semplici ma di grande effetto gustativo. **Salvo** non ha previsto una maggiorazione sui piatti preparati con la lampada, anche perchè lui si diverte ad utilizzarla! Se andrete a trovarlo sarà felice di farvela provare e di farvi godere della classica flambata con il brandy.

Da parte mia, durante la visita **Ai Mandarini** del **26 Marzo 2014**, non potevo esimermi dal chiedere, oltre ai piatti della casa, anche quello del magico fornello ed infatti **Salvo**, come prevedevo, non se lo è fatto ripetere due volte, ha inoltre insistito perchè accettassi ben due tipologie diverse di antipasti.

**Antipasto 1 - Rustico caldo**

Era composto da arancinette, crocchette di latte, panelline, crostino focaccina con milza e verdure miste in pastella, tutte preparazioni fatte in cucina, senza l'uso di surgelati, con una frittura leggera, asciutta e pulita. Nella realizzazione dell'arancinetta, ho particolarmente apprezzato l'uso del riso parboiled, per il quale io ho un debole, ma Salvo mi ha confidato che lo usano anche per altre preparazioni, risotti compresi, nonostante il suo costo sia maggiore rispetto ad altro riso.



Antipasto 2 - Fantasia del nostromo

Questo è un antipasto variabile in base alla disponibilità del giorno, così dovrebbe sempre essere quando si parla dei prodotti del mare. Nel mio caso ho incontrato il baccalà mantecato con chips di ceci, l'ostrica al gratin e le polpettine di polpo alla menta. Per mia fortuna l'ostrica era stata cotta a puntino, è facile seccarla in questa preparazione, e le polpettine avevano un gusto very strong, sapide e con una punta di aglio in più. Infine, la presenza nel piatto di qualche alga nori fritta nella classica sua versione di colore nero, probabilmente deriva dal fatto che nel locale, in alcune serate, viene preparato anche il sushi.



Maglie insabbiate

Questo è un primo molto conosciuto e richiesto dai clienti del locale, semplice nei suoi ingredienti ma profumato e invitante. Anche in questo caso un cespo di alghe fritte faceva bella mostra di se, riecco il tocco orientale, pasta cotta a puntino e pesce gustoso, un piatto però un tantino più sapido di quanto me lo aspettassi. C'era anche la sabbia, simulata con del pangrattato tostato, spolverato sulla pietanza e sul bordo del piatto.



Fettuccine all'astice con punte di asparagi

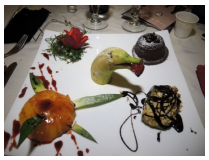
Riecco un altro primo, ma questa volta preparato dalle amorevole e sicure mani del... Maitre. Si, perchè stavolta il fornellino di **Salvo** si è acceso, insieme ai suoi occhi che brillavano di piacere, come se fosse la prima volta che si esibisse con la sua lampada. Un piatto delicato che per l'occasione è stato realizzato con l'astice, ma che si potrebbe sostituire, secondo me in modo anche più interessante, con altro pesce che si abbini al sempreverde asparago. La foto dice tutto, inutile commentare ulteriormente, tranne che per la pasta fresca utilizzata, la quale, per i miei gusti, aveva rilasciato un po' troppo amido, forse in questo caso sarebbe stato meglio usare una buona pasta secca.



Gamberoni in frac

Mettere la marsina a dei gamberoni non è cosa facile, soprattutto se essa è fatta di pesce spada. Infatti, i crostacei, opportunamente privati del proprio carapace, erano stati avvolti da sottili fettine di spada e adagiati su un rotondo

letto di riso al nero di seppia. Purtroppo pero' qualche minuto in più di forno ha seccato un po' il delicato pesce, un vero peccato, perchè il piatto si è presentato sin dal primo momento molto "acquolinico". Errori per fortuna facili da correggere, basta non distrarsi durante la cottura!



Dessert

Questa è stata una bella carrellata dei dessert del locale: tortino di cioccolato, la gelatina di mandarino con marmellata di fragole di bosco e mirtilli, e il semifreddo al pistacchio. Tutti buonissimi, come fatti a casa, notevole trovare in un ristorante dei dolci, non particolarmente elaborati, ma sicuramente di grande effetto gustativo e piacevolezza. Il tortino era un classico flan al cioccolato dal cuore liquido, l'immancabile gelatina al mandarino collegava il piatto al locale, mentre il semifreddo al pistacchio gareggiava coi migliori alla mandorla da me finora incontrati.

Il locale ha un arredamento classico, ma il suo plus risiede sicuramente nel grande giardino esterno, dove durante la bella stagione è possibile rilassarsi a tavola con un menu senza prezzi esagerati, con circa 30 - 35 euro senza vino, si riesce a godere di un pasto completo.

Inoltre **Salvo** è molto fiero di due suoi particolari piatti, da sempre cavalli di battaglia del locale: la Paella e le Crepe Suzette, ovviamente flambè.

Il mio primo incontro con la Paella de **Ai Mandarini** risale a più di 15 anni fa, allora non mi spiegavo perchè fosse così buona, ma oggi ho finalmente scoperto la motivazione: essa deriva da una ricetta che **Salvo Di Cara** carpì, durante un suo viaggio in Spagna, ad una anziana cuoca ottantaquattrenne. La Paella la si può trovare al locale preparata in due versioni: di terra e di mare, rispettivamente ad un prezzo di 30 e 40 euro e con una quantità più che sufficiente per due persone.

Le uniche crepe buone che ho mangiato in vita mia era state preparate da mia madre buonanima oppure direttamente da me, ma quelle alla lampada devo ammettere che sono un'altra cosa. Infatti, in passato ho avuto l'onore di assaggiare le Crepe Suzette flambè preparate dal Maestro **Carlo Hassan** e devo dire che non avevano pari: la lampada è lampada e un maestro è un maestro. lo stesso effetto lo si può trovare **Ai Mandarini** nella versione di **Salvo Di Cara**, che egli prepara con gelatina al mandarino su uno specchio di salsa alle fragole, assolutamente da provare, sono sicuro che ridefinirebbero la vostra concezione di crepe!

moocasa_albumid=5995431657883118017