Ristorante Akropolis ad Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 31 Marzo 2017 11:24



La recensione del **Ristorante Akropolis** è stata un po' diversa rispetto a tutte le mie altre poichè si è svolta in due parti, la prima durante un pranzo di lavoro in seguito alla mia partecipazione, in qualità di relatore, al convegno sulla Dieta Mediterranea del **18 Marzo 2017** inserito nel programma di **MandorlARA 2017**, e poi completata l'indomani, in seconda sessione, con altri piatti. Però valeva proprio la pena di spendere qualche riga Sull'Akropolis, infatti ho già più volte parlato bene della ristorazione agrigentina che anche questa volta non si è smentita.

Il locale è nato nel 1999 dopo un viaggio in Grecia di **Alfonso Lattuca**, suo ideatore, durante il quale rimase colpito dall'Acropoli di Atene. Tornato nella sua **Agrigento**, **Alfonso** ha pensato di offrire ai suoi clienti dei piatti di origine greca con vista sulla **Valle dei Templi**, ma per poco tempo poichè quasi subito l'offerta della cucina si è spostata verso una visione tipica della zona dell'agrigentino, a base di pesce fresco e ingredienti locali. La famiglia **Lattuca** gestisce da circa 30 anni il **Ristorante Pizzeria San Leone**, molto noto in zona, tuttavia **Alfonso** ha potuto dedicarsi ad una creatura tutta sua da "soli" 18 anni, ottima occasione per dar libero sfogo alle sue passioni, queste si possono desumere dalla presenza in sala di un'affettatrice manuale di salumi **Berkel**, preludio di ottimi taglieri, un fornito bar con alcolici ricercati, rum e grappe, nonchè un'interessante cantinetta climatizzata, queste sono normali peculiarità dell'**Akropolis**, consigliate in sala direttamente da **Lattuca** e dai sui collaboratori: **Vincenzo** e **Alfonso**. In cucina, invece, ho incontrato **Salvino La Mendola**, uno chef che ha sin dall'antipasto ha svelato la sua scuola, egli ha infatti frequentato l'**Istituto Alberghiero di Favara** con quel docente d'eccezione che era **Salvatore Schifano**, piuttosto che **Jack Bruno** ed altri grandi professionisti della **Palermo** dell'epoca 1970-80, in sostanza un "vecchio" lupo della cucina e un bel "manico" di padella! Essendo a tavola con esperti del settore, del calibro dello Chef **Salvatore Gambuzza** piuttosto che del ristoratore **Totò Collura**, nessuno dei miei compagni ha ordinato piatti specifici, pertanto **La Mendola** è stato libero di interpretare il menu, com'è d'uso nelle mie recensioni.

Antipasti



Pane con olio e sale

In verità, il primo degli antipasti era l'ottimo pane, preparato in proprio e abbinato con dei sali siciliani aromatizzati da inzuppare nell'olio extravergine, come ad esempio il **Diodoros**, prodotto da **Val Paradiso** nella **Valle dei Templi di Agrigento** in convenzione con l'**Ente Parco Archeologico**.



Macco di fave con ricotta e finocchietto

Il macco di fave siciliano ha un'infinità di varianti, stavolta era stato "maritato" con la ricotta, per usare una

terminologia da "panino con la milza", ed impreziosito con del finocchietto, il quale gli conferiva un conturbante effetto "salsiccia palermitana", tuttavia rimanendo nell'ambito di un eccellente equilibrio di profumi e sapori.



Polpo lardellato su crema di ceci neri

Per la serie: "più semplici sono e più difficili da preparare risultano", classico piatto interessante come sapori e abbinamenti, ma che potrebbe diventare difficile da preparare a causa della proverbiale difficoltà di cottura del polpo, invece, nulla da obiettare sulla consistenza di quest'ultimo ed alla morbidezza del lardo, in questo caso "fornito" da un suino nero, i ceci neri biologici erano dell'azienda **La Riserva del Re**: l'abbinamento complessivo ha funzionato benissimo. Grande risultato.



Schiacciata di patate con corona di tonno crudo

Non riporto il nome del piatto, descrittivo e sterile, come scritto sul menu, non mi è piaciuto in quanto non rende onore all'insieme, lo preferisco invece immaginare come "**Schiacciata di patate con corona di tonno crudo**". Abbinamento interessante, forse con la tartare un po' troppo fredda, ma ricordiamoci della tanto temuta carica batterica, dopotutto parliamo di pesce crudo, tuttavia, secondo me, il condimento a base di erba cipollina, olio, sale e pepe non mi è sembrato sufficiente ad insaporire l'insieme, l'abbinamento invece mi ha assolutamente convinto, ottima base da condire diversamente e da presentare con il mio nome, molto più accattivante!



Tortino di Ricciola e cavolfiore

In questo caso **Salvino** ha indossato i panni del "furbetto del cucinino", infatti per evitare lo stranoto effetto stopposo della **Ricciola**, lui l'ha ridotta in piccoli cubetti che ha poi amalgamato con il cavolo, il risultato è stato eccellente poichè la cottura all'interno del tortino ha mantenuto idratato il pesce impedendogli di seccarsi.



Mezzi paccheri di pasta fresca con gambero rosso, pesto di mandorle e stracciatella di burrata di Campobello di Licata

Ottimi sapori tra cui spiccava il gambero che, nonostante la protratta cottura nel suo sughetto scopo insaporimento, aveva mantenuto tutte le sue proprietà organolettiche e di consistenza. Piatto ben amalgamato in cui il gioco a nascondino tra i due elementi "morbidi", le dolcezze del gambero e della stracciatella, è riuscito alla perfezione. Ritorna ancora una volta il **Caseificio Fratelli Lepre** la cui qualità dei prodotti sembra non avere confini, infatti è la terza volta che lo incontro come fornitore della ristorazione di qualità nella provincia di **Agrigento**. Per quanto riguarda i delicatissimi gamberi, come già detto non si erano seccati, ma personalmente ne avrei inserito una parte cruda in mantecatura, in modo da farli risaltare ulteriormente dal punto di vista estetico, della consistenza e del profumo.



Tagliata di Ricciola su bietole con vongole, emulsione di arancia, clorofilla di prezzemolo e germogli di porro

Anche questa volta, gli escamotage di **Salvino La Mendola** per non rendere immangiabile la **Ricciola** hanno funzionato. Stavolta lo stopposo pesce era stato ridotto in fettine sottilissime, quindi poi passato in forno e deposto su un letto di croccanti e succose bietole. Va da se che il filo d'olio di condimento e l'invito della vicinanza pesce-verdura, ha agevolato il boccone in tandem, annullando qualsiasi possibile difficoltà durante la deglutizione, il furbetto aveva colpito ancora!



Sorbetto al limone

L'intento di questa portata era indubbiamente quello di pulire il palato dal lauto pranzo, pertanto quella sensazione di scollamento tra limone e ghiaccio da me percepita era evidentemente dovuta alla preparazione effettuata senza l'uso dello sciroppo, che invece avrebbe tenuto legato tutto l'insieme, ma al costo di un aumento della sete del cliente a causa della maggiore quantità di sostanze dolci in ricetta. Invece in tal modo **Salvino** ha "sgrassato" senza appesantire, a me è piaciuto così, ma ovviamente degustibus.



Cestino di frolla con crema Chantilly, frutti di bosco e salsa di lamponi

Interessante visione di un classico della pasticceria in versione dessert al piatto. Il cestino di pasta frolla era al burro e conteneva una Chantilly dalla consistenza particolarmente vellutata, infatti il solito "furbetto del cucinino" aveva incorporato alla solita crema pasticcera e panna anche del mascarpone, al fine di conferirgli una struttura più solida e quindi più duratura, molto utile per migliorare il servizio ai tavoli evitando i probabili sbrodolamenti di questo tipo di crema. Quindi, ottime soluzioni e perfetta realizzazione, in cucina, però, non c'era il "pasticcere", tuttavia la mano di un professionista dei dessert era inequivocabile, infatti **Salvino La Mendola** mi ha poi confermato di avere lavorato, per diversi anni, al fianco dei Maestri Pasticceri **Lillo De Fraia** e **Nicola Consiglio,** evidentemente sono stati anni con proficue "dolci" esperienze!



In conclusione, grande soddisfazione gustativa, con piatti precisi e cotture da manuale, d'altronde la presenza in cucina di un professionista come **Salvino La Mendola** non poteva lasciare dubbi in proposito. Buona la carta dei vini, ho già indicato la passione per vini e distillati di **Alfonso Lattuca**, a tal proposito segnalo anche la possibilità di approfittare del corso **AIS** da lui recentemente completato poichè a menu viene offerta una degustazione guidata, ovviamente da **Alfonso** in persona, che con soli 20 Euro permette gli abbinamenti tra piatti a la carte e calici di vino, servizio da me mai incontrato finora in altri locali. L'attenzione al buon bere si nota anche nell'utilizzo di una particolare pompa a gas inerte, molto più sicura ed efficiente nella conservazione delle bottiglie giù aperte, rispetto a quelle che funzionano praticando solo il vuoto. I prezzi trovati sul menu sono abbastanza equilibrati e assolutamente congrui con la qualità offerta, quasi tutta a base di pesce, infatti con circa 45 Euro si può comporre un menu completo senza vino, ma come capita spesso in questi casi, con le abbondanti grammature praticate dall'Akropolis, lontane da quelle della nouvelle cuisine che mi sono state servite al fine di agevolare la varietà, è facile che con circa 30-35 Euro, ci si può rifocillare con piacere di tutti i sensi, ma soprattutto rispettando la nostra salute, eventualmente c'è la possibilità di scegliere anche un menu degustazione da 40 Euro senza bevande, comprendente ben 6 portate. Il Ristorante Akropolis si va così a collocare nella parte più alta dell'ampia forbice costituita dai 3 "artusini".

moocasa_albumid=6398953656752749137