Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 20 Maggio 2015 22:55



Mangiare, si sa, non significa solo nutrirsi bene, in modo equilibrato, ma anche godere dei piaceri del palato. L'ambiente, l'accoglienza ed il cibo deve essere il più possibile confortevole con il duplice scopo, nel caso di un ristorante, di rendere un servizio al cliente lasciandolo soddisfatto, considerando che ha pure pagato per questo, e di farlo ovviamente ritornare nonchè parlar bene del locale, non dimentichiamoci mai del potere che può avere il passaparola, soprattutto oggi, nell'era della comunicazione e dei social, TripAdvisor docet.

Queste sono state da sempre le linee guida delle mie recensioni, ma più specificamente, focalizzandomi sul cibo, due sono le cose che secondo me hanno più importanza: le materie prime utilizzate, certificate o meno ma devono essere fresche e di qualità, e le cotture, perchè è facilissimo rovinare un ottimo ingrediente allungandone i tempi di permanenza in padella o in forno!

Pertanto, dopo aver letto un'email inviatami da **Gabriele Amato**, affezionato lettore di **CucinArtusi.it**, con la quale mi si invitava a considerare un ristorante palermitano aperto solo un mese prima con una filosofia perfettamente aderente alle caratteristiche da me già descritte, non potevo certamente esimermi dall'approfondire la proposta, recandomi a valutare per voi il **Ristorante Quattro Venti**.



Come dico sempre e ho scritto numerose volte, in un periodo di crisi come quello che stiamo attraversando e di fronte ad una fetta di consumatori che sta sempre più attenta a ciò che mangia, la ristorazione deve differenziarsi, fornendo principalmente più qualità, in questo caso, il **Ristorante Quattro Venti**, come altri da me già recensiti, sta pedissequamente ed intelligentemente seguendo tale strada. Anzi, esso ha fatto di più, applicando la formula del "comfort food", cioè quella serie di attività che mirano a far sentire a casa propria il cliente. Ciò lo si può attuare in diversi modi, scegliendo bene gli ambienti, l'arredamento, in questo caso dalle linee sobrie, moderne e luminoso, ma soprattutto nel cibo servito a tavola, inteso come qualità e come servizio. Le pareti del **Ristorante Quattro Venti**, non a caso, sono arricchite da elementi di arte pittorica e/o fotografica di artisti locali viventi, formando una sorta di galleria d'arte, con spazi offerti gratuitamente e per un tempo definito, onde facilitare la rotazione delle opere, contribuendo non poco a rendere più suggestivo e sempre diverso l'ambiente. Un altro elemento che ritengo importante, tra le attività del comfort food, è sicuramente la disponibilità del menu fisso a centro tavola o addirittura la possibilità di ordinare una semplice spaghettata aglio e olio, esattamente come faremmo a casa nostra nel caso ospitassimo dei nostri amici, difficile trovare un servizio a tavola più "social" di questo. L'ultimo aspetto, quello che ovviamente sono portato a valutare come più importante, è il cibo, in questo caso **Gabriele Amato** ci tiene molto a ribadire di avere realizzato quella che lui definisce la quadra del cerchio, scegliendosi come socio lo Chef **Filippo Ventimiglia**, garantendosi così in cucina la massima attenzione, ed in sala il rispetto delle sue esigenze di consumatore evoluto grazie alla propria presenza. In sostanza, il **Ristorante Quattro Venti** è espressione di uomini che desiderano emozionare e coccolare gli avventori che varcheranno la loro porta d'ingresso.



Arrivati a questo punto, sarà bene tracciare un breve profilo dei nostri due protagonisti, iniziando in ordine alfabetico. **Gabriele Amato**, informatico, è un palermitano che dichiara con orgoglio di conoscere molto bene la sua città, il percorso della vita lo ha condotto a occuparsi di un back-office politico, ma anche di un

interessante incarico di responsabilità nella creazione della struttura di comunicazione della protezione civile siciliana, prima di fare il grande passo nella ristorazione. Gourmet ed appassionato di vini, ha messo su una bella carta con interessanti cantine siciliane e qualche francese, bollicine comprese, ma ancora in corso di integrazione con l'obiettivo di inserire altri nomi di nicchia.

Filippo Ventimiglia, palermitano del quartiere marinaro dell'Arenella, figlio di pescatori e quindi grande amante e conoscitore del pesce, ha sempre avuto la passione per la cucina entrandoci a soli 15 anni. Dopo le consuete stagioni, durante la frequenza dell'**Istituto Alberghiero Borsellino**, ha poi girato per gran parte dell'Italia, concedendosi anche una puntatina in **Inghilterra**, lavorando in tutte le tipologie di ristorazione, dalla trattoria fino all'albergo 5 stelle lusso, ma probabilmente l'esperienza più rilevante l'ha conseguita durante la permanenza al **Gritti Palace** di **Venezia**. Poi, si sa, il richiamo della propria terra è forte, ed è quindi ritornato a **Palermo** calcando subito, per alcuni anni, la scena delle cucine di due ristoranti molto rinomati in città: **Bye Bye Blues** e l'**Officina del Gusto**, tra l'altro quest'ultimo da lui preso in gestione nei due anni antecedenti il **Quattro Venti**. **Filippo**, oggi padroneggia le più moderne tecniche di cottura, ma soprattutto usa a profusione quell'ingrediente importantissimo e costosissimo che, unito alla sua passione, fa la differenza: l'attenzione.

Il resto del personale faceva già parte dello staff dell'**Officina del Gusto**, con la sala affidata a **Criseide Tocco** e a **Giuseppe Fontana**, mentre in cucina ho trovato lo srilankese **Sdri** e la new entry **Giulia Cacciarelli**, una toscana di origine felicemente trapiantata a **Palermo**.

Il nome del locale deriva dall'antico nome della zona in cui si trova il ristorante, proprio di fronte il carcere borbonico dell'**Ucciardone**, a due passi dal porto, dove esiste anche una banchina che porta il nome **Quattro Venti**.

Dopo queste lunghe, ma doverose precisazioni, mi sembra il caso di passare ai piatti che **Filippo** ha preparato per me lo scorso **14 Maggio 2015**.



Baccalà mantecato su macco di fave

La cromaticità e la tridimensionalità di questo piatto mi ha entusiasmato a tal punto che mi ha concettualmente ricordato il Maestro, **Gualtiero Marchesi**, probabilmente grazie alle caratteristiche già accennate, disposte su quella tela bianche costituita dal macco di fave secche. Dopo aver stupito l'occhio, **Filippo** ha stupito anche la mia parte olfattiva, avvicinandosi al piatto, si potevano sentire i "profumi" del fritto, e parlare di profumi in questo caso è tutto dire, che si mescolavano con quelli della menta, con un'armonia coinvolgente. Al palato la crocchetta di baccalà si è rivelata senza sale, grazie all'impiego del baccalà fresco, ed insieme agli altri ingredienti, formavano un connubbio mare-terra di notevole spessore.



Spaghetti alla carrettiera con tartare di tonno e bottarga

Qui lo chef oltre ad essere abile è stato anche furbo, abile poichè ha usato con assoluta parsimonia la bottarga, impiegata più per profumare che per condire, saggia decisione, e poi furbo poichè ha sfruttato il calore della pasta per "cuocere" la tartare, sapientemente aromatizzata con scorza di limone grattugiata, disinnescando il pericolo di

avere un piatto con elementi caldi e freddi contemporaneamente.



Tagliolini neri con calamari ed asparagi

Altro abbinamento mare-terra iniziato in sordina, con profumi tenui e delicati, certamente non quelli che mi aspettavo anche dal punto di vista del palato, ma poi, tra le amabili chiacchiere scambiate con **Gabriele**, mi si è raffreddato il piatto ed al mio primo boccone è stata un'esplosione di profumi e sapori. Forse ci sarebbe da pensare ad una versione fredda della pietanza? Provare per credere! Attendo le vostre impressioni.



Ventresca di Ricciola colorata d'estate

Questo piatto è stato inventato da **Filippo** al momento, non era infatti presente nel menu, pertanto mi sono permesso di assegnarli io un nome. Diversamente dalle altre portate questa mi è stata annunciata, ma quando ho sentito la parola **Ricciola**, mi si è un po' ar-ricciato il naso. Per chi non lo sapesse, il pesce in questione, ha delle carni particolarmente stoppose, pertanto anche la parola "ventresca" che identifica una parte più grassa e quindi più gustosa e morbida, non mi ha rasserenato. Inoltre, come se non bastasse, la "regina del mare", così viene chiamata la **Ricciola**, sarà pure regina, ma del sapore di mare di solito non ne ha neanche l'ombra. Invece, **Filippo**, come speravo che facesse, mi ha stupito ancora una volta, cuocendo il pesce in sottovuoto con all'interno dell'acqua di pomodoro e poi a bagnomaria a 80 gradi. Il risultato è stato spettacolare con la salvaguardia di succhi, profumi e sapori, insomma ha ringiovanito la regina portandola al rango di principessa, ricollocandola in un mare tra i più profumati ed aromatici che si possano immaginare. Infine, le biete, gli spicchi di patata, il carpaccio di limone e i cubetti di pomodoro, hanno conferito completezza nutrizionale al piatto.



Mousse alla nocciola con panna e fragole

Con questo dessert mi sono trovato in difficoltà. Un purista della pasticceria inorridirebbe nell'assaggiare una "mousse" preparata in modo diverso dal consueto, essa aveva una insolita consistenza un po' granulosa ed una eccessiva grassezza, probabilmente portata dall'uovo e dalla panna con quantità riformulate. Inoltre, visto che si trattava di un dessert, anche se io non sono certo a favore dell'accentuazione dei sapori dolci, secondo me mancava un po' di zucchero, sia nella mousse che nella panna. Ovviamente il gusto è soggettivo e il mio pensiero non positivo in merito è opinabile, ma mi sono visto sfuggire da sotto le mani la ghiotta occasione di poter assaggiare uno straordinario fine pasto, realizzato con un'ottima pasta alle nocciole e superbamente presentato. In sostanza, come dico sempre io, il pasticcere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticcere, tranne qualche raro caso che fa eccezione e conferma la regola.



Il pane, preparato giornalmente in maniera impeccabile da **Sdri**, consta di due tipologie di grissini, al curry ed al sesamo, e da tre pagnottine: al pomodorino, con ricotta e normali, con i semi di sesamo sopra. Da notare che le aromatizzazioni sono effettuate con pezzetti aggiunti all'impasto e che non sono riuscito a trovare nessun sentore di lievito di birra all'interno dei piccoli panini, effetto purtroppo molto comune in questi casi di panificazione nella ristorazione.

Realizzare dei piatti piacevoli, non è difficile, come già detto, bastano ingredienti di qualità e attenzione nelle cotture, poi se si vuole alzare l'asticella di un gradino, si può raggiungere o rasentare l'eccellenza miscelando il tutto con una buone dose di esperienza e fantasia, come nel caso di **Filippo Ventimiglia**. Al **Quattro Venti**, tutti i prodotti serviti a tavola sono preparati all'interno della propria cucina, non si usano semilavorati provenienti dall'esterno, compreso il pane ed i biscotti, con risultati devo ammettere eccellenti.



Due parole, però, devo spenderle anche per il wine bar, aggiunto come servizio del ristorante, forse per appagare la passione vinicola di **Gabriele** che guarda caso si sente a proprio agio dietro quel bancone, ed affidato al barman **Giuseppe Fontana**. Dal wine bar all'aperitivo il passo è breve, ma anche in questo campo, in un universo di mediocrità e di alimenti provenienti da buste e lattine che caratterizzano la totalità delle offerte della cosiddetta concorrenza, al **Ristorante Quattro Vent**i si produce tutto all'interno della cucina, persino le patatine fritte con ingredienti freschi, insomma, un gourmet si troverebbe a suo agio anche in questo caso.

In conseguenza di tutte queste note positive, qualcuno si starà chiedendo se un pasto presso il **Ristorante Quattro Venti** possa essere alla portata del proprio portafoglio, la risposta è si, in quanto con circa 40-50 euro si può godere di un pasto, senza vino, con le caratteristiche di "comfort food" finora esposte, ma soprattutto con porzioni di tutto rispetto, ad esempio, i primi si aggirano sui 100 e passa grammi di pasta ciascuno, i piatti che compaiono in foto erano stati ridotti per ovvie esigenze di degustazione. Al menu alla carte però c'è l'alternativa del menu degustazione a centro tavola da 30 euro. Coloro che invece volessero provare la buona cucina di **Filippo Ventimiglia** spendendo ancora meno, possono usufruire delle serate a tema dal prezzo di soli 15 Euro, finora hanno riscosso molto successo quelle a base di hamburger, grigliate e sushi, un modo nuovo per stare insieme agli amici che al prezzo di un aperitivo rinforzato hanno potuto godere dei piaceri della buona tavola, senza abbuffarsi e tornando a casa sazi. Infine, per colmare quell'irresistibile languore che ci prende a serata inoltrata, ad esempio dopo il cinema, ma che ci impedisce di invitare a casa gli amici, magari perchè in disordine, il **Ristorante Quattro Venti** ci offre la classica spaghettata a centro tavola con soli 8 Euro a testa, in questo caso d'autore, visto che in cucina c'è **Filippo**, e quindi con l'aglio sicuramente non bruciato! Anche la flessibilità e l'offerta del menu è "comfort food".

In conclusione, considerando la filosofia del locale e la professionalità espressa in cucina, non posso che supportare questa nuova coraggiosa attività ristorativa palermitana, assegnando una valutazione di ben 4 "artusini".

moocasa_albumid=6148884222275351041