

Un Ghiottone sempre più Raffinato

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 16 Gennaio 2014 19:27



La professionalità, chi era costei? Nella ristorazione, ma non solo, è sempre più raro trovare quell'insieme di qualità chiamate professionalità. Ciò si traduce in attenzione e rispetto per il cliente, in sala come in cucina, ma è ovviamente collegata alla gestione del locale, la proprietà deve fare le sue scelte in linea con tali obiettivi e il personale deve essere selezionato in maniera adeguata. Sono sempre stato convinto che **Il Ghiottone Raffinato** di **Palermo** risponda a questi canoni, anche se ormai desueti.

Può capitare, però, di cambiare chef, evento che di norma porta scompiglio in cucina e quindi in tutto il locale, ma che in questo caso non ha minimamente creato disservizi, assicurando al ristorante sempre lo stesso standard qualitativo. Chiusa quindi l'esperienza con **Cosimo Mannàra** in cucina, **Giuseppe** e **Fabio Fiandaca**, titolari del ristorante e dell'attività ad esso connessa per la gestione del catering, hanno "acquistato" il super navigato **Pino Farina**, proveniente da una scuola, quella dell'epoca dei **Cascino** e di **Jack Bruno**, che non si discosta molto dai piatti di **Cosimo**. Qui di seguito potete visionare una breve, ma completa, biografia di **Pino**, da me video intervistato durante la sua recente permanenza presso l'**Hotel Magaggiari** di **Cinisi**.

{youtube}55uzExQw_JY{/youtube}

Pino è un pantesco che da sempre si porta appresso una particolare capacità di cucinare i frutti di mare ed il pesce, del quale non disdegna il suo uso a crudo, ma ama anche preparare tanti piatti della cucina tipica siciliana ed ovviamente di quella internazionale. Il suo progetto è quello di inserire nel menu del **Ghiottone Raffinato**, un po' alla volta, alcuni piatti che lo possano caratterizzare, come per esempio gli straordinari quanto semplici "Spaghetti con i bocconi di mare", [dei quali ho già scritto in passato](#).



La fase dell'ante-pasto, i cui piatti dovrebbero precedere il primo, in questo caso doveva essere meglio intesa come anti-pasto, nel senso che ha reso difficile continuare con primo e secondo. Esso comprendeva numerose e sostanziose portate: **Panelline**, **Panzerotti con tonno, limone e menta**, **Gamberi in pastella all'aceto balsamico**, **Tortino di spada in camicia di zucchinette e salsa di zucca rossa**, **Mousse di baccalà su marmellata di clementine**, **Crudo di gambero, orata e tonno con marmellata di cipolle rosse**.

Tra tutti, secondo me, spiccavano per sapore e realizzazione i panzerotti, i gamberi in pastella, il tortino di spada e i crudi, questi ultimi, tra l'altro, erano accompagnati con una marmellatina di cipolle rosse dal gusto vivo, anche se leggermente caramellato, ideale in abbinamento con la tartare di tonno rosso presente nel piatto. Mi è venuto spontaneo chiedere la ricetta a **Pino Farina**, che con la gentilezza che lo contraddistingue non si è fatto pregare, permettendomi di inserirla qui sotto.

Marmellata di cipolle
rosse dello Chef Pino
Farina

500 g di cipolle rosse
150 g di zucchero di
canna
10 g di aceto di mele

Un Ghiottone sempre più Raffinato

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 16 Gennaio 2014 19:27

15 g di senape
3 g di sale marino
grezzo

Procedimento:

sbucciare e tagliare le cipolle a pezzi e metterli a macerare con lo zucchero per 20 minuti circa, trascorso il tempo metterle in un cutter e sminuzzarle. Inserire tutti gli ingredienti in una pentola e far cuocere per 30 min. a fuoco moderato, mescolare di tanto in tanto, quindi invasare in barattoli di vetro sterilizzati, chiudere e capovolgere il barattolo fino a raffreddamento.

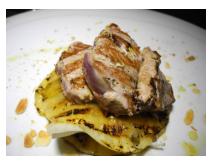
Consumare dopo almeno 12 ore.

Pino non prepara solo la marmellatina di cipolle ma anche tanto altro, garantendo al locale una sorta di autarchia dei condimenti che va a beneficio del palato dei clienti.



Spaghetti con ragouttino di tonno

Un primo piatto semplice ma insidioso, a causa dei tranci di tonno intero che facilmente possono diventare, se cotti per troppo tempo, particolarmente stopposi e difficili da mandar giù. In questo caso tutto era al dente o cotto perfettamente, dalla pasta al tonno, creando un piacevole connubio con un condimento che se non ben realizzato può risultare molto pesante. Il termine ragout o ragù, usato in questo caso, era forse un po' improprio poichè esso identifica una preparazione in pezzi, in umido e con cottura molto lunga caratteristica, quest'ultima, non applicabile al nostro caso, considerando che si è trattato al massimo di pochi minuti di fuoco! Infine, ritengo sia stato magistrale l'uso del profumo di menta e della mollica tostata, quest'ultima al contempo decorava e aggiungeva una consistenza croccante.



Scottata di tonno con pesto ananas e finocchio

Un Ghiottone sempre più Raffinato

Scritto da Maurizio Artusi

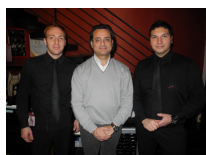
Giovedì 16 Gennaio 2014 19:27

Questo si è subito rivelato come un secondo un po' particolare, fortemente caratterizzato da un contorno di ananas e finocchio che entrava a gamba tesa nel piatto, creando una serie di contrasti di consistenze ma soprattutto di sapori. Dopo un mio primo scettico approccio ho dovuto riconoscere che la triade di ingredienti, alla fine, riusciva a creare una sorta di armonia che rendeva il boccone fresco e gustoso, in fin dei conti piacevole. Inutile descrivere il tonno, che come si può vedere in foto era realmente scottato all'esterno e crudo, morbido e gustoso all'interno.



Semifreddo al Tanit con quenelle di ricotta

Con un pantesco di origine come **Pino Farina**, non poteva mancare almeno un riferimento alla sua isola di Pantelleria, ed ecco che un comune, anche se ottimo, semifreddo alle mandorle, è stato vestito di nuovo grazie all'aggiunta di una riduzione di moscato liquoroso Tanit, un vino preparato con Zibibbo e dai profumi di uva leggermente appassita, frutta e miele. Accanto ad esso, una piccola quenelle di ottima ricotta condita semplicemente con un po' di zucchero, canditi e gocce di cioccolato.



Arrivati alla conclusione, è il momento di dichiarare le mie impressioni complessive, cosa mi ha colpito? La costanza nella perfezione delle cotture e la pulizia dei fritti, oltre all'ovvio attento servizio in sala ad opera di **Vincenzo Saladino**, impegnato ormai da anni nel locale sin dalla sua apertura, e del suo collega **Marco Attardo**. Raccordandomi con le mie considerazioni iniziali potrei condensare tutto con la solita parola: professionalità, una vera rarità al giorno d'oggi!

moocasa_albumid=5967561117182866993