Un Nicarao a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Ottobre 2014 23:24


Il mio primo contatto con i sigari avvenne quasi 15 anni fa, durante la siesta che seguì un lauto pranzo consumato presso l'**Orto dei Cappuccini**, allora gestito dal mitico **Santo Lipani** di **Polizzi Generosa**, allorquando un piacevole odore di tabacco verde tittillò i mie recettori nasali: un commensale nelle mie vicinanze aveva acceso un sigaro di probabile origine cubana. Da allora amo considerare i sigari come una sorta di cibo da degustare, esattamente come avviene per un buon vino, piuttosto che con un piatto di alta cucina, ovviamente riferendomi esclusivamente a sigari prodotti con foglie intere di tabacco. Assaggiando un buon sigaro una volta tanto, alla stregua di un piatto, non mi è mai capitato di sviluppare nessun tipo di dipendenza, pertanto non mi reputo un fumatore, ne tanto meno ho mai amato le sigarette, anzi, sono sempre stato uno strenuo oppositore del fumo, diretto o passivo che sia. Inoltre, non riesco a comprendere come si possano accomunare sigari e sigarette, quando è evidente che NON possono essere stati prodotti con le stesse materie prime, sono troppo diversi in gusto e profumi, i primi sono ricchi di sfumature provenienti direttamente dalle foglie usate per avvolgerli e dai suoi processi di stagionatura, mentre le seconde creano solo fumo puzzolente che non ha nulla a che vedere con il sapore e l'odore del tabacco, provare per credere.


Dopo la seguente premessa si capisce facilmente quale può essere stato il mio entusiasmo nel ricevere l'invito di **Carlo Riggio**, noto rivenditore palermitano di sigari, tabacco e pipe di qualità, per partecipare ad una cena da lui organizzata in onore di **Didier Houvenaghel**, produttore del **Nicarao**, un sigaro nicaraguense. E così, il **25 Settembre del 2014**, mi sono recato al **Circolo Canottieri** di **Palermo** per assistere ad una esclusiva serata a base di gustosi piatti e sigari di altissima qualità. La storia narra che **Nicarao**, un indigeno sudamericano, offrì ai conquistatori spagnoli alcuni doni tra i quali anche delle foglie di tabacco, fu così che la pianta venne conosciuta anche in occidente, l'indios diede il nome alla nazione del **Nicaragua** ed oggi ad un sigaro.


L'ospite d'onore si è rivelato cordiale e simpatico, nonchè un grande appassionato di sigari. **Didier**, nella video intervista che segue, mi ha raccontato delle sue origini belghe e dell'interesse per i sigari scaturito grazie ad un compagno di scuola che li fumava e ad uno zio che aveva sposato una cubana. Dopo aver studiato a **Cuba** e completato il corso di ingegneria agraria, **Didier** iniziò il suo lavoro di collaborazione con la Comunità Europea nel campo della sostenibilità ambientale, ma l'ossessione per il buon fumo lo ha spinto a creare una società con **Abdel J. Fernandez**, un nicaraguense che era già attivo nella coltivazione del tabacco. Nel suo libro "Dal suolo all'anima", **Didier** illustra tutto il suo amore per questo prodotto, spiegando come un buon sigaro può arrivare a toccare l'anima e lo spirito di una persona.

{youtube}JykRAtbq4Ik{/youtube}

Durante l'aperitivo sono stati distribuiti dei **Nicarao Especial Hermoso,** un'ottima idea per introdurre l'intervento di **Didier Houvenaghel** il quale, accompagnato per l'occasione dall'importatore **Lubinski Cigars & Tobacco** e dal responsabile comunicazione e marketing **Aniello Buonincontro**, tramite delle slide ha raccontato ai presenti come si produce e degusta un sigaro, rispondendo poi anche alle numerose domande dell'interessato auditorio, grazie

all'infaticabile opera di traduzione simultanea di **Aniello**.

I sigari **Nicarao** sono interamente fatti a mano utilizzando il tabacco coltivato in due delle più vocate regioni del **Nicaragua**. Il sapiente mix di varietà, la selezione delle foglie migliori e la loro lunga stagionatura, superiore di un anno rispetto ad altri marchi che al massimo arrivano a 4 e mezzo, dà il tocco finale ad aroma e gusto. Dalle parole di **Didier** traspariva la passione per i suoi prodotti, ingrediente indispensabile per la buona riuscita di ogni preparazione, gastronomica o agroalimentare ed infatti, durante la mia degustazione dell'**Especial** ho potuto riscontrato l'estrema qualità decantata durante le spiegazioni, constatando un aroma intenso e pulito, con una buon tiraggio, mantenendo a lungo le stesse caratteristiche, dalla prima boccata all'ultima. Di solito, arrivando verso la fine del sigaro, il gusto cambia, diventando sempre più forte con sentori di tostatura, quasi bruciatura, e una piccantezza a volte fastidiosa, mentre invece, nel caso del **Nicarao Especial** i freschi sentori di foglia verde e di buon tabacco si sono protratti quasi fino alla fine: sicuramente un grande sigaro in grado di far mangiare la polvere, o meglio il fumo, a tanti blasonati cubani, e non vi ho ancora parlato dei convenientissimi prezzi, quello che segue è il listino praticato nella tabaccheria di **Carlo Riggio** di **Piazza Virgilio** a **Palermo**.

Nicarao serie Especial "Gordo" € 8,50 cad.
Nicarao serie Especial "Hermoso" € 8,00 cad.
Nicarao serie Anno VI "Gordito" € 5,50 cad.
Nicarao serie Anno VI "Robustos" € 6,25 cad.
Nicarao serie Anno VI "Piramide" € 6,75 cad.

Dopo le lunghe disquisizioni sui sigari, è arrivato il momento della cena ideata da **Mongi**, il cuoco del **Circolo Canottieri**, che per l'occasione ha preparato:

Busiate con pesce spada, menta e pistacchio
Timballino di riso con gamberetti
Cupolino di orata con crema di pesce e ripieno alla beccafico
Contorno di patate miste
Anguria



Mongi Zouari è un cuoco tunisino con più di venti anni di esperienza che ha dimostrato di sapersi destreggiare molto bene in cucina. Nonostante che **Mongi** sia ormai da molti anni cittadino italiano con residenza a **Palermo**, è comunque rimasto fortemente ancorato alle tradizioni della sua terra, infatti mi ha citato alcuni piatti tunisini che lui ama preparare, ma uno in particolare mi ha colpito. Oltre al solito Couscous, **Mongi** prepara il **Mnoukhia**, un piatto con carne di vitello aromatizzata con una particolare erba che porta lo stesso nome, questa viene essiccata all'ombra e quindi macinata, il suo profumo ricorda quello del nostro fieno misto all'origano fresco.

La serata si è infine chiusa con l'abbinamento di un **Especial Gordo** (un'altra vitola cioè dimensione del sigaro) con due rum, un aromatico **agricolo** e un morbido **Matusalem Solera** invecchiato ben 23 anni.

moocasa_albumid=6063168496713615761