

Un San Silvestro diverso al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Dicembre 2013 02:54



So per certo che non sono il solo ad amare la tranquillità, quando mi concedo una serata tra amici o festeggio una ricorrenza, ma ogni anno questo silente popolo, soprattutto nei giorni che preannunciano le chiasse feste natalizie, ha puntualmente il problema di trascorrere un San Silvestro di piacere senza la solita confusione, di regola camuffata con una pseudo animazione, spesso pagata a caro prezzo. A proposito di prezzi, questo è un altro dei problemi che abitualmente si abbinano alle problematiche tipiche del 31 Dicembre, buffet e cene dal costo gonfiato a dismisura solo parzialmente giustificato dalla pseudo animazione di cui sopra. In ultimo, vorrei che qualcuno mi spiegasse perchè in tali occasioni, quasi sempre, si mangia malissimo a dispetto del conto salatissimo!

Già diversi anni fa mi sono trovato a convincere un noto ristoratore della provincia ad aprire nel fatidico giorno, riuscendo a riempirgli il piccolo locale con una compagnia di amici, abitudine poi ripresa dal locale stesso, puntualmente ogni anno da quell'occasione in poi. Nella città di Palermo, invece, non saprei proprio dove consigliarvi di andare se non fosse intervenuto, in questi ultimi giorni, un fatto nuovo: la disponibilità della cucina di **Massimo Mangano** anche per il "cenone" di San Silvestro, praticamente **alta cucina nutrizionalmente corretta e salutistica con servizio al tavolo, quindi niente buffet, e a prezzi onestissimi.**

Di **Mangano** e del **Ristorante Branciforte** ho scritto molto in passato, ma mi ha fatto particolarmente piacere la notizia che proprio loro abbiano sposato la causa che ogni gourmet sogna: un San Silvestro all'insegna del buon cibo, dell'ottimo servizio e della serenità da trascorre con il proprio partner o con gli amici più stretti. Ovviamente tutto ciò non è per tutti, i posti disponibili sono relativamente pochi, a garanzia della già citata tranquillità ed a rendere ancora più prezioso ed esclusivo l'appuntamento.

Dopo tale preambolo, d'obbligo soprattutto per spiegare il mio pensiero in merito, è finalmente arrivato il momento di parlare del menu che **Massimo Mangano** ha condiviso con me lo scorso **20 Dicembre 2013**, nonostante esso sia **ancora in fase di elaborazione. Quindi attenzione, perchè alcuni accorgimenti dell'ultimo minuto saranno inevitabili prima della presentazione finale del 31 Dicembre**, fermo restando i piatti nella loro sostanza.



Sfera di crostacei del mediterraneo croccante fuori e crudo dentro

Liberamente ispirato al gelato fritto in pastella della cucina cinese, ecco un'insolita edizione del contrasto caldo-freddo, in questo caso impreziosito da una profumatissima tartare di gambero, abbattuta a -40 gradi prima della frittura. Una reinvenzione della classica "ruota", pero' nata assolutamente per caso, in seguito ad un errore nella cucina di **Mangano**, e diventata poi un'interessante proposta per i suoi clienti.



Aringhe affumicate con gel di arance e mousse di finocchi

Dopo la cucina cinese torniamo in casa nostra con una sicilianissima insalata di arance, finocchi e aringa, piatto a me poco gradito per l'evidente disaccoppiamento aromatico di alcuni suoi ingredienti. Nella versione di **Mangano**, invece, i tre ingredienti riuscivano a parlarsi, tranne che per la prepotenza del filettino di aringa, che nell'edizione ufficiale sarà giustamente trasformata in mousse e ridotta di quantità. Salendo dal basso verso l'alto incontriamo quindi una julienne di finocchi crudi, una semisfera di gelatina di arancia, un'altra semisfera di mousse di finocchio a completare la forma geometrica ed infine un cappellino di aringa, che forniva al palato quella forza di contrasto necessaria a ricreare il gusto del piatto tradizionale da cui è stata tratta questa interessante rivisitazione.



Pavè di gambero rosso con insalata di melograno, porri e cedro

Più volte mi sono chiesto: ma questo melograno, straordinario frutto ricco di proprietà nutrizionali e salutistiche, come si può usare in un piatto senza fermarsi alla banalità della decorazione? **Mangano** ha fornito una delle risposte a questo mio quesito, realizzando una freschissima elaborazione di porri e una brunoise di cedro con la sua zesta su una base di gambero crudo, infine, ha impreziosito il tutto con un'emulsione di melograno, che ha decorato ma anche insaporito la pietanza nel suo insieme. Ecco un ottimo sistema di far convivere frutta e crostacei.



Macco di carciofi e piselli con cappellacci di ricotta Girgentana

Riecco di nuovo protagonista i piatti siciliani tradizionali, stavolta in tandem con un'eccellenza dell'agroalimentare isolano. Il palermitano che non conosce la "frittella" dovrebbe restituire la cittadinanza, essa è una sorta di piatto obbligatorio nelle famiglie di città, purtroppo molto trascurato dalla ristorazione. In questo caso però **Massimo Mangano** ne ha catturato i forti sapori di carciofi, piselli e soffritto di cipolla, escludendo le fave che pur essendo

Un San Silvestro diverso al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Dicembre 2013 02:54

necessarie nella ricetta non sarebbero state di stagione, creando così un macco grossolano che ha accompagnato degli straordinari cappellacci di pasta all'uovo, dove l'uovo giustamente si sentiva, straripieni di ricotta di pecora nel mio caso, ma che sarà poi di **Capra Girgentana** nella versione finale.



Spaghetti Gragnano con scampi, zafferano ennese e pomodorino datterino

Dalla terra al mare, due primi che completano il palato affiancando quella tradizione chiamata "mari e monti". L'ottimo spaghetti di Gragnano, selezionato dallo chef e portato a cottura perfetta, aveva fatto suo profumo e sapore del mare, grazie alla complicità del fumetto di pesce utilizzato in mantecatura e della dolcezza delle mazzancolle, in previsione di essere sostituiti dagli scampi come previsto dalla ricetta originale. Fatto curioso, durante il mio assaggio ho percepito una piacevolissima nota di profumo e sapore all'arancia leggermente alcolica, come se fossero state aggiunte poche gocce di Grand Marnier. Attribuisco ciò probabilmente alla concomitanza dello zafferano, la dolcezza dei crostacei ed il vino usato per sfumarli in padella, anche perchè Grand Marnier o altri liquori non ne erano stati utilizzati.



Variazione di pesce con lampuga, ombrina e cernia su lenticche nere al rosmarino

Guardate questo piatto di profilo e ditemi se non ci rivedete la skyline riprodotta dai "cubi di bollito", famosissimo piatto di **Massimo Bottura**! Magari non proprio uguale, con meno grattacieli, diciamo la skyline di "Romagnolo", quartiere costiero alle porte di Palermo, ma sicuramente qualche similitudine si può fare. Questo però era stato preparato con pesce, uno straordinario pesce, come difficilmente si trova ma soprattutto cotto magistralmente, talmente a puntino che le consistenze, i succhi e soprattutto il sapore del mare, e a tratti quello delle alghe, erano rimasti tutti intatti! Esperienza formativa che insegna come stando attenti alle materie prime scelte freschissime, alle cotture, eseguite in questo caso con semplice padella ma tanta maestria, e **senza l'uso di sale**, si possano ottenere risultati eccellenti. In sostanza: i "**Cubi in padella di Massimo Mangano**". Ottime anche le lenticche nere, portate fino ad una cottura che ha anticipato di un attimo il momento dello loro sfaldamento. Su tutto aleggiava il profumo di rosmarino.

Un San Silvestro diverso al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Dicembre 2013 02:54



Dessert composto di semifreddo alle mandorle, capriccio al cioccolato, soffice di ricotta e tartare di frutta

Un dessert onesto e ben realizzato ha chiuso questo eccezionale menu che vedrà la sua luce ufficiale tra poco più di una settimana. L'unione di diverse mousse, tutte rigorosamente preparate in cucina senza l'uso di semilavorati, come ormai invece accade quasi sempre nelle pasticcerie e nei ristoranti, ha celebrato un ingrediente sempre gradito a tutti: il cioccolato. Un dolce morbido, da gustare con calma, realizzato con un cioccolato fondente dalle note aromatiche e morbide ben bilanciate, anche se non di marca altisonante, ma con l'inserimento di **Cioccolato di Modica**, ha rappresentato la degna chiusura della cena e l'apertura ad un altro dolce, anch'esso scelto con oculatezza, Re durante le feste di fine anno, sua maestà il Panettone... siciliano!

Ebbene sì, ormai è risaputo, in Sicilia si preparano ottimi panettoni, però attenti a coloro che spacciano i propri prodotti per artigianali grazie ad un cavillo di legge. Essi nel 99,99% dei casi sono prodotti con il cosiddetto mix e lievitati velocemente in una notte, invece dei 3 o a volte ben 5 giorni di lavorazione. A Palermo e provincia sono soltanto 7 i produttori di panettone che lavorano senza l'uso del comodo mix, un preparato assimilabile per ingredienti ai panettoni industriali da 3 euro che troviamo al supermercato, ma il cui prodotto viene venduto ad un prezzo sensibilmente maggiore solo perchè sfornati da pochi giorni invece che da qualche settimana. Come riconoscerli? Tra gli ingredienti presenti in etichetta controllatene uno solo: i mono-digliceridi, non sono nulla di particolarmente dannoso per la salute ma indicano un componente abituale degli impasti industriali, se presente sicuramente il prodotto da forno è stato realizzato con il mix. In alternativa, non devono esserci ingredienti in polvere, come latte piuttosto che uova, tutti gli ingredienti devono essere freschi ed ovviamente bisognerà verificare anche l'esistenza di eventuali additivi e/o conservanti della serie "E", che per ovvi motivi sono assenti nel vero panettone fresco artigianale.

Invece il "[Panettone siciliano](#)", il cui nome è giustificato dalla provenienze delle materie prime che, quando possibile, sono tutte originarie dell'isola, è totalmente e realmente artigianale, senza l'aggiunta di nulla che non sia naturale, ed è stato ideato e realizzato da 5 fuoriclasse della pasticceria siciliana di Palermo e provincia. Di esso mi sono occupato largamente in [un articolo da me pubblicato lo scorso anno](#), al quale vi rimando per migliorare la sua conoscenza ed il suo reperimento.

Chiusa la parentesi del panettone scelto da **Massimo Mangano** per i suoi ospiti di San Silvestro, dopo il brindisi, il programma del **Ristorante Branciforte** prevede di salutare il nuovo anno con l'insostituibile cotechino e lenticche.

Lo so, qualcuno sta smanando per conoscere il prezzo di tale "cenone", ma questa sarà una delle sorprese maggiori perchè nonostante la ricercatezza delle materie prime, la cucina salutistica, l'accuratezza delle cotture spesso sottovuoto e a bassa temperatura, l'esclusivo e sobrio ambiente storico-culturale, l'ottimo servizio affidato alle cure di **Marianna e Raffaella** e l'assenza di qualsiasi pacchiano intrattenimento/animazione, il costo anticrisi per tale serata sensoriale sarà di solo **70 euro a persona**, comprendente l'acqua minerale ed i vini dell'aperitivo e del brindisi costituiti da due metodo classico, rispettivamente un **Murgo** ed un **Ferrari** demi-sec. In conclusione, occhio, perchè a questo "San Silvestro al Museo", ci potreste incontrare anche me!

Per prenotare al [Ristorante Branciforte](#) telefonare allo 091-320265

([Locandina del menu](#))

Un San Silvestro diverso al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Dicembre 2013 02:54

mocasa_albumid=5959788931941689697