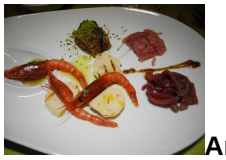
Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Giugno 2013 01:06

Qualcuno potrebbe obiettare sulla facilità di raggiungimento del **Ristorante Le Lumie** di **Emanuele Russo** a **Marsala**, ed in effetti, un po' di strade e stradine bisogna percorrerle. Il locale non si trova in centro, ma in una periferia che pero' consente al suo ideatore e gestore una serie di plus non comuni per un ristorante, ed impossibili da trovare in città. **Emanuele** è un giovane chef di 29 anni che si è formato prevalentemente sotto l'ala protettiva di **Giovanni Torrente**, chef rappresentante della cucina buona di **San Vito Lo Capo**. Ancora giovanissimo, egli è approdato alla tv nazionale, apparendo in circa 80 puntate de "La Prova del Cuoco", ed ha completato la sua formazione con qualche puntatina all'estero. Tre anni e mezzo fa pero' **Emanuele** ha deciso di cominciare a volare da solo, l'attuale location, già posseduta dalla famiglia ma all'epoca inutilizzata, è stata trasformata in un ristorantino con soli 36 posti, pulitissimo, sobrio e raffinato nell'arredamento e condotto da **Emanuele** e da **Vincenzo Pedone**, suo braccio destro in cucina**.** Importante è anche l'aiuto di mamma **Antonina** e di **Domenico Cammarata** in sala, ma soprattutto è fondamentale il contributo del pollice verde di papà **Salvatore**, autore di uno dei plus di cui sopra: l'orto del ristorante. Oltre alla straordinaria vista che si può godere dalle finestre e dalla terrazza del ristorante, dalle Isole Egadi allo Stagnone di Marsala, una delle peculiarità del locale è infatti la disponibilità, a pochi metri da esso, di un fornitissimo orto, creato e gestito in biologico dal papà di Emanuele, il quale fornisce alla cucina erbe aromatiche e ortaggi stagionali di tutti i tipi: cipolle, aglio, verdure, pomodori, melanzane, ma anche capperi, pistacchi e sicuramente altre varietà che dimentico. La frutta è in fase di estensione, offrendo attualmente solo arance e limoni oltre alle caratteristiche **Lumie**, agrumi simile a dei piccoli limoni ormai quasi scomparsi, di cui il ristorante pero' custodisce due esemplari e dai quali esso prende anche il nome.

{youtube}COn9AzrIXfM{/youtube}

Il percorso gastronomico che mi ha offerto **Emanuele**, durante la visita avvenuta lo scorso **30 Maggio 2013**, era stato ovviamente fortemente influenzato da due caratteristiche del territorio: il pesce e l'orto del locale. Avendo già avuto diverse esperienze negative con la ristorazione della zona, ma conoscendo le idee di **Emanuele**, soprattutto dopo aver scoperto il suo orto, ho quindi pregustato un'esperienza sensoriale di notevole spessore, e infatti così è stato.

**Antipasti misti**

Il piatto di antipasti è stato anticipato da alcune panelline il cui gusto era stato fortemente caratterizzato dai ceci, preparate con la stessa metodologia e ingredienti di quelle palermitane, ma diverse come gusto, consistenza e aspetto, differenze probabilmente dovute solo parzialmente allo spessore maggiore dell'impasto, alla cottura più breve e da altri parametri che non sono riuscito a identificare. Il piatto misto che è stato servito dopo aveva una prevalenza di crudi, dai sapori a volte molto marcati. Esso conteneva: **Gambero Rosso di Mazara all'olio di Nocellara**, **Tartare di Tonno Rosso**, **Tartare di Tonno Pinna Gialla alla scorza di limone**, **Seppia in melanzana e ricotta**.

Si potrebbe pensare che l'uso di una **Nocellara** con il gambero possa essere esagerato, ma posso testimoniare che la forza del Rosso mazarese riusciva a volte a coprire l'indiscutibile verve dell'olio utilizzato. Obbligatorio fare un guazzetto nell'apposita concavità del piatto: che bello assaggiare dopo aver inzuppato il crostaceo nel nobile e salutare "grasso" siciliano.

La tartare di **Tonno Rosso** era stata servita scondita, sicuramente per esaltarne il sapore, anche se io avrei

aggiunto un po' di olio e qualche goccia di aceto balsamico **Condiaroma 33 Oro** di **Vito Laudicina**, considerando che nel locale è già impiegato per altre preparazioni.

La tartare di **Pinna Gialla al limone**, invece, era stata sapientemente aromatizzata con un agrume siciliano molto particolare. Dal gusto mi ero subito accorto della furbata di **Emanuele**, poichè usare un normale limone poteva essere sconveniente per la forte aromaticità e/o acidità, con sicuri fenomeni di cottura se impiegato col succo sul tonno. Assaggiando la preparazione ho invece riconosciuto la scorza del cosiddetto "**pipittone**" o "**pirettone**", un limone molto grosso, simile al cedro, dal gusto più delicato rispetto al limone, di cui, comunque, era stata utilizzata solo la scorza esterna, relativamente meno ricca di oli essenziali caratterizzanti, rispetto al suo parente più piccolo, e quindi molto adatta al pinna gialla: ottima scelta! Anche qui però avrei aggiunto dell'olio poco fruttato che, in caso fosse stato già previsto, avrei aumentato.

Il **Tortino di seppia in melanzana e ricotta** è stata una piacevole scoperta di antipasto cotto. Perfettamente bilanciato nei sapori, lasciava riconoscere la seppia, della quale **Emanuele** aveva estratto la parte più salmastra, ma anche la melanzana, fortunatamente relativamente poco piccante ed l'ottima ricotta. Come chiarito poi dallo chef, la seppia aveva subito una cottura a bassa temperatura preservando la parte interna, responsabile del gusto ricordante l'acciuga, del quale era pervasa la pietanza.

**Primo piatto**

Le **Trenette con pesto di melanzana, capperi e tuma fresca** mi hanno fatto scoprire un formaggio che io normalmente non considero molto. La tuma non mi hanno mai fatto impazzire, principalmente a causa della mancanza di stagionatura essa, invece, può risultare piacevole e risolutiva in un piatto, a patto che sia preparata bene e con un buon latte. Sul pesto di melanzana, ortaggio sapientemente cotto con una tecnica a bassa temperatura, avrei apportato due modifiche: riduzione della quantità di cipolla e aggiunta di un pizzico di farina di mandorla, per dare una constistenza più da pesto e la classica avvolgenza in bocca. Ciò nonostante l'abbinamento complessivo era molto piacevole, costituendo un piatto di pasta fresca che ha esaltato l'orto del locale ed ha valorizzato un'introvabile ottima tuma, evidentemente cercata con il lanternino da papà **Salvatore**, come poi confermatomi da **Emanuele**.

**Primo piatto**

Anche nel caso degli **Spaghetti con Tonno Rosso, cipolla e finocchietto**, l'orto "urbano" ha fatto la sua parte ed è stato subito protagonista. Oltre alla brunoise di ortaggi ho apprezzato moltissimo la cottura dei pezzetti di tonno che condivano il piatto, leggermente saltati, quindi ancora morbidi e succosi, con il classico colore rosa carico all'interno. Fortunatamente, il finocchietto era stato dosato con attenzione, ovviamente anch'esso proveniva dall'orto e dava un'interessante nota aromatica spostata più sul finocchio ingranato piuttosto che sul finocchietto fresco.

**Secondo piatto**

Molti chef si cimentano tutti i giorni con questo piatto, ma in questo caso siamo di fronte ad una interessante variante. La **Tagliata di Tonno Rosso in panatura di sesamo bianco e pistacchi** poteva essere un preparazione banale se **Emanuele** non vi avesse aggiunto del sesamo crudo. Così facendo il piatto ha impegnato un senso in più: l'udito. Infatti, durante la masticazione, i semi di sesamo, oltre a far esplodere il loro gusto, generavano piacevoli scricchiolii che, insieme al palato, facevano godere anche l'udito. Un piatto da mangiare ed ascoltare!

Dessert

E' rarissimo trovare un ristorante con la carta dei dolci, figuriamoci con quella dei vini da dessert, ebbene, a **Le Lumie** ci sono entrambi! Il dessert scelto per me dallo chef è stato il **Fondente al cioccolato con crema inglese**. Caso raro, stavolta ho scelto io l'abbinamento con il vino, avevo infatti visto che nel menu era presente il **Milocca** della **Cantina Barraco**, tra l'altro un prodotto nel territorio circostante il locale, proveniente da un'azienda che conoscevo solo di nome ma che mi interessava approfondire. Tornando al tortino, in verità non è difficile fare un dolce del genere, esso è molto diffuso e contempla un'unica difficoltà: riuscire a farlo buono. **Emanuele** ha utilizzato un cioccolato al 72% di cacao, nel quale si poteva percepire quel 20% proveniente dal continente africano che dava lo sprint in più al tortino, e il rimanente 52% di altra provenienza, presumo dell'America del Sud o comunque della fascia caraibica o isolana come il Madagascar, che "ammorbidiva" il risultato finale. Ovviamente il cuore era morbido e suadente come un flan deve essere: ruffiano. L'abbinamento con il vino, che se non fosse stato per la sua giovane età avrei accostato agli "esperimenti enologici passiti" del caro **Salvo La Lumia**, è stato magistrale, nonostante la mia disconoscenza del vino e della cantina da me scelta, tipico caso di senso senso o meglio ancora di fortuna enogastronomica.

Il **Milocca** è un particolare **Nero d'Avola** ottenuto da uve surmature allevate nel marsalese dall'**Azienda Barraco**, dal naso intenso, complesso, cangiante e persistente, che ha rivelato subito la sua frutta rossa e i fichi secchi, fino ad arrivare al tabacco ed al cuoio, poi il bicchiere si è svuotato e non ho potuto più seguirne le evoluzioni! Al palato era relativamente poco strutturato, ma tannico e con una spiccata spalla acida che lo ha visto ottimo partner del cioccolato con grassi aggiunti: abbinamento ideale col tortino in questione, ma secondo me anche con formaggi molto grassi e stagionati. Resta comunque un'etichetta a metà strada tra il dolce e il vino da tavola, capace di coniugare i due mondi grazie ad un residuo zuccherino basso ed una facilità di beva non comune, la **Cantina Barraco** è sicuramente un'azienda molto interessante che dovrò prima o poi approfondire.

Ad **Antonella Poma**, che mi ha accompagnato durante questo viaggio sensoriale, è toccata invece la **Millefoglie con chantilly e Fragoline della Contrada Bufalata**. Anche per questo dessert vale la considerazione espressa per il precedente: difficile a farlo piacere. Qui in verità è "bastato" realizzare un'ottima sfoglia, ma soprattutto preparare una crema chantilly con latte, uova e panna, tutti ingredienti freschi, per ottenere un risultato entusiasmante anche per coloro a cui i dolci non piacciono molto, come ad esempio la mia compagna di tavolo! Le fragoline del marsalese sono ormai note a molti, in quest'area si è riusciti a coniugare la produzione in

quantità ed in serra con la qualità, ottenendo un rapporto qualità prezzo invidiabile. I fruttini utilizzati da **Emanuele** per la millefoglie erano caratterizzati dalla specifica provenienza di **Contrada Bufalata**.

Il locale è quindi caratterizzato, oltre che dalla selezione/produzione delle materie prime, anche dall'ottima carta dei vini, quasi tutti siciliani, da un menu dei piatti molto illustrato, che cambia ogni mese e mezzo circa e dalla presenza della già citata carta dei dessert, con una insolita vasta offerta di vini dolci, ai quali sono personalmente molto incline. Presente anche il carrello degli oli, tutti di ottima qualità, tra i migliori dell'isola, spesso DOP. Infine, il pane viene sfornato caldo dalla cucina tutti i giorni, con un accento particolare per i buonissimi grissini.

Secondo me, ci sono ben pochi "appunti" da notificare tranne che per l'uso delle cipolle, a volte un po' troppo presenti, anche se spesso stufate e quindi addolcite, e poi sulla presentazione di alcuni piatti, che forse si potrebbe studiare meglio. Inoltre, nota dolente per un talebano del territorio come **Emanuele**, non vengono ancora usate le ottime farine di grani duri antichi siciliani molite a pietra, ma su quest'ultimo punto si tratta solo di tempo, poichè è in corso un'intesa con i **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, che sono sicuro presto darà i suoi frutti, anzi le sue spighe! Numerosi, invece, i pregi: ottimo il servizio, la pulizia e la cordialità ma soprattutto le tecniche di cottura salutistiche in cucina, come l'uso dell'abbattimento, le cotture a vapore piuttosto che quelle a bassa temperatura o sottovuoto, attività indispensabili per preservare caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli ingredienti utilizzati.

Emanuele Russo sta seguendo una strada lastricata di difficoltà, ma sta imponendo un nuovo standard nella zona dove egli opera, quello della qualità e dell'eccellenza senza compromessi, egli inoltre ha perfetta cognizione su come scegliere le materie prime e conosce anche il comparto vitivinicolo, in sostanza ha le idee chiare su chi vuole essere e su cosa vuole fare, pertanto, tali qualità, unite alla vista panoramica ed all'impareggibile forza che l'orto conferisce al locale, costituiscono peculiari premesse per una grande affermazione del suo lavoro e costituisce già oggi una delle migliori realtà della cucina nella Sicilia Occidentale.

moocasa_albumid=5884247097944322161