Una Modicana a casa dell'Angus

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 19 Dicembre 2010 00:00



In principio, erano i quattro dell'**Hippopotamus**, **Juan Carlos Ghioldi** con la compagna **Annalisa Nisi**, e **Attilio Marzola** con la compagna **Mariella Seidita**. Dopo il ritorno in patria di Juan Carlos, la conduzione del ristorante di **via Castrogiovanni 10 a Palermo**, è rimasta ad Attilio e Mariella. L'Hippopotamus però non è un locale come tutti gli altri, il nome di uno dei suoi fondatori, infatti, denota una provenienza straniera, nella fattispecie argentina. Nonostante Attilio sia un milanese da sempre amante della Sicilia, e Mariella una palermitana Doc, il ristorante, anche senza Juan, ha mantenuto la sua linea tradizionale argentina con un occhio per la cucina mediterranea e tipica siciliana. Di recente, l'Hippopotamus, si è reso protagonista di una singolare iniziativa, direi pure una provocazione, dal **7 Dicembre** di quest'anno le ricevute fiscali portate ai tavoli contengono i nomi dei piatti, ma non i prezzi, ad eccezione di coperto e bevande. Si, avete capito bene: i**l prezzo lo fa il cliente...** in un mondo di sconti e carte del 50%, in questo piccolo locale da 35 coperti, si è pensato di dare davvero una scossa al mercato. Io il menù l'ho visto, i prezzi mi sono sembrati complessivamente in linea con la categoria del locale e, come illustrerò in seguito, con la cura e la qualità delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti, ma l'effetto psicologico di dover dare una propria valutazione è sicuramente dirompente. Attilio mi ha raccontato che finora i clienti hanno valutato i piatti, rispetto ai prezzi del menù, o poco meno o in alcuni casi in misura maggiore; in tale frangente il locale ha rifiutato la parte in eccedenza praticando i prezzi esposti. I primi piatti del menù vanno da 10 a 12 euro, mentre i secondi, com'è logico pensare, partono da 18 euro per arrivare fino a 26, più alti in quanto quasi tutti sono costituiti da pezzature di Angus da 350 a 700 grammi. La carta dei vini è discretamente fornita ed è costituita per il 70% di vini argentini, per il 20% da vini nazionali e solo per il 10% da vini siciliani. Io avrei ridotto la parte nazionale a favore di quella locale, ma questa è solo un mia valutazione.

Ma come ci è finito l'Hippopotamus su CucinArtusi ? La risposta è semplice: per un **confronto**. Forse non tutti sanno che l'Argentina è produttrice di una carne di ottima qualità, ricercata in tutto il mondo, chiamata **Angus**, tra l'altro per adesso molto di moda a Palermo. L'antica razza bovina che produce tale carne si chiama appunto **Aberdeen Angus**, dal nome della località scozzese di provenienza, e nel corso dei secoli si è diffusa in particolar modo in **Usa** e **America latina**. Naturale quindi per me assaggiare la carne di Angus, inoltre, in qualità di estimatore dei formaggi prodotti col latte di mucca **Modicana**, conoscendo bene il tipo di allevamento condotto da **Liborio Mangiapane** in quel di **Cammarata**, non potevo esimermi dall'assaggiare anche la carne di tale bovino che ancora non conoscevo affatto; infatti, la Modicana è una razza definita a doppia attitudine, ovvero sia da latte che da carne. L'allevamento brado, o con foraggi prodotti sempre dal Mangiapane, la cura utilizzata per garantire il benessere degli animali e tanta esperienza dell'allevatore mi ha stimolato ha combinare un confronto in piena regola tra Argentina e Sicilia. I vitelli del Mangiapane vengono conferiti tutti presso la **macelleria Di Fulgo** di **via Aldo Moro** a **Monreale**, dove mi sono recato per acquistare una fantastica fetta di costata, tagliata dalla parte dell'osso, di ben 800 grammi. Ed ecco che entra in gioco l'Hippopotamus: d'accordo con Attilio e Mariella, lo scorso **16 Dicembre**, mi sono recato al ristorante per fare il **confronto tra Modicana e Angus**. Il taglio dell'Angus era simile, ma interessava la parte senza osso della costata ed era leggermente più piccola essendo intorno ai 500 grammi.



Ma andiamo per gradi, perchè Mariella, momentaneamente trasferitasi in cucina a causa di una improvvisa malattia del cuoco Simon, mi ha cucinato una serie di piacevoli assaggi.
Un pasto all'Hippopotamus si apre sempre con un "coccolamento" rappresentato da due serie di antipastini: il primo costituito da due tipologie di accostamento **formaggio-marmellata**. Il formaggio in questione era una provola dei Nebrodi che doveva avere almeno 6-8 mesi di stagionatura, di ottima qualità, abbinata a due marmellate, una alla zucca rossa con aggiunta di miele ed aceto e l'altra alla cipolla di tropea. Entrambi gli accoppiamenti si sono rivelati perfetti, i sapori delle due marmellate, preparate da Simon, erano coinvolgenti e

l'aromaticità del pezzetto di formaggio sposava alla perfezione i due agrodolce. C'è da precisare che il cuoco Simon, di origini marocchine, ha lo "strano" vizio di preparare tutto in cucina, dalle marmellate in questione al caramello per la panna cotta, tutto è artigianale con ingredienti sceltissimi, una grande risorsa per il locale. Il secondo antipasto era costituito da alcuni **crostini con un pesto al basilico, prezzemolo, zenzero e mandorle**, sempre di produzione Simon, dove purtroppo il delicato sapore della crema è stato coperto dall'eccessiva tostatura del pane.

Il vino che Attilio ha preso dalla sua cantinetta si è rivelato essere un dignitosissimo **Cabernet Sauvignon** argentino **Felipe Rutini Riserva 2004**. Barricato per circa un anno il vino non presentava eccessivi sentori di legno, forse a causa della lunga permanenza in bottiglia; al naso la frutta rossa lottava con un discreto senso alcolico che non riusciva però a sopraffare il pepe, ma prestando attenzione e lasciando trascorrere un pò di tempo è uscito anche un pò di peperone. In bocca era abbastanza polposo con tannini fini anche se non troppo persistenti. Tuttavia da questo vino, considerando il vitigno utilizzato, mi aspettavo una complessità di sensazioni maggiore, al naso ed in bocca, anche se comunque il Cabernet ha svolto egregiamento il suo compito di accompagnamento del pasto.

Dopo il "coccolamento", Mariella mi ha portato un paio di **empanadas**, pietanza caratteristica argentina, leggermente adattate alla nostra regione in quanto avvolte nella pasta sfoglia; Attilio mi ha spiegato che originariamente si dovrebbero realizzare con la più sottile pasta dei tacos. Il ripieno, in origine molto variabile, in questo caso era composto da chorizo (salsiccia argentina), olive, uovo sodo e condito con cumino, un spezia che per l'argentino non deve mancare mai nell'empanadas. Ma il vero punto forte di questa portata era la pasta sfoglia, stavolta preparata da Mariella, ma di solito fatta a mano da Simon, difficilmente la si incontra così buona, ormai tutti usano le surgelate già pronte, sono arrivato alla conclusione che, la stessa empanadas, con qualsiasi altro ripieno, o addirittura vuota, avrebbe fatto comunque un figurone: quella sfoglia era troppo buona.

Ed eccomi arrivato ai primi, rigorosamente preparati con paste di qualità: Attilio mi ha citato **De Cecco** e **Garofalo** ma va ricordato che anche in Sicilia abbiamo ottima pasta secca,in primis il pastificio **Valledoro** di **Valledolmo**.

Il primo assaggio di pasta era costituito da uno **spaghetto alla bottarga e limone**, perfettamente cotto al dente. Raro caso dove un nome di piatto descrive praticamente tutti gli ingredienti utilizzati. Chi mi segue sa che amo la cucina minimalista, dai sapori chiari distinti, ma armonizzati tra di loro e questo piatto ne è stata una sintesi. Naturalmente non sarebbe pensabile ottenere un risultato così positivo, per me è stato infatti il miglior piatto che ho assaggiato all'Hippopotamus quella sera, senza che la bottarga, ingrediente principale, non fosse di altissima qualità, grazie ad Attilio, che cerca sempre il meglio durante i suoi viaggi. Il piatto è stato pensato da Mariella ed inserito nel menù quasi a forza e io aggiungo: meno male !

Il secondo assaggio ha visto entrare in scena, in punta di piedi l'Angus, infatti si trattava delle **pappardelle all'angus con funghi porcini**. Devo dire che era sicuramente buono, ma non affatto caratterizzato dagli straccetti di Angus a causa della forte aromaticità dei porcini provenienti dall'Etna, anche questi grazie ad Attilio. Ottima la pappardella, forse un tantino troppo larga, lasciava comunque scivolare il condimento; io l'avrei usata per sughi e salse magari di carne e nel caso in questione sarei passato ad una tagliatella. Il piatto era stato maneggiato con della panna, ma usata in modo moderato e senza burro o altri grassi che sporcassero i gusti.

Finalmente ecco arrivato il momento clou della serata: **la carne**, anzi, le carni. Attilio mi ha raccontato che l'Angus arriva in Italia sottovuoto, non viene quindi surgelato, l'Hippopotamus ne vanta la certificazione perchè, come spesso accade per i prodotti molto ricercati, la contraffazione è sempre in agguato. Ma passiamo finalmente al tanto atteso confronto.



Modicana *Angus*

Al primo esame visivo la fetta cruda di **Modicana** presentava un colore molto scuro, rosso cupo, il grasso risultava disposto all'esterno, l'età dell'animale era intorno ai 18 mesi, nato a Giugno-Luglio 2009, la frollatura invece si aggirava intorno ai 12 giorni essendo stato macellato il 3 Dicembre e consumato nella sera del 16. L'**Angus** era molto più chiaro, un rosa carico che denotava l'evidente giovinezza del vitello, databile infatti intorno agli 8 mesi; la fetta non presentava alla vista una quantità di grasso apprezzabile, ma la frollatura, vero segreto della carne di Angus, raggiungeva i 15 giorni. La cottura di entrambe i campioni è stata fatta da Mariella utilizzando una piastra ed un filo d'olio, senza nessun altro tipo di condimento. Alla degustazione entrambe le carni si sono dimostrate sapide e gustose e di uguale tenerezza, non si sentiva assolutamente la mancanza del sale, che infatti non ho minimamente usato. L'Angus ha dimostrato una maggiore aromaticità con note di bacca di ginepro a scapito della succosità, soprattutto una volta raffreddata; la Modicana, invece, presentava un marcato sapore di carne, come quello di una volta, ed aveva mantenuto i liquidi anche a raffreddamento avvenuto, ciò si può notare nella foto, **a sinistra l'Angus e a destra la Modicana.** Attilio ha gradito molto la Modicana e mi ha spiegato che, anche se più grassa, con un'adatta frollatura e una cottura alla brace potrebbe essere un'ottima alternativa al suo buonissimo Angus. Unica stranezza il grasso che, secondo la scheda della razza Aberdeen Angus dovrebbe essere particolarmente elevato in tale animale. Io a prima vista ho riscontrano una maggiore magrezza nell'Angus invece che nella Modicana, differenza confermata da Mariella durante la cottura; impossibile però valutare ad occhio la quantità di grasso diffuso, parametro determinabile solo con un esame di laboratorio, c'è però da dire che la carne di Modicana, una volta ripulita, mi è sembrato contenesse gli stessi grassi dell'Angus. Qui ci sarebbe materiale per una bella analisi da parte del **Corfilcarni**, l'ente regionale di ricerca della filiera delle carni siciliane.

Concludendo mi sono convinto che la Modicana produce un'ottima carne che ha retto molto bene il confronto con quello che è considerato il top della bistecca. La Modicana potrebbe assurgere a ben altri riconoscimenti, non solo come qualità e particolarità del latte, ma anche come carne prodotta addirittura per un uso analogo a quello dell'Angus, magari adattando la tipologia di cottura. Infine, l'Hippopotamus, dopo quella grande risorsa del cuoco Simon che non sono purtroppo riuscito a conoscere, penso che ne abbia un'altra chiamata Mariella, attualmente impegnata nel l'accoglienza dei clienti, ma secondo me destinata a grandi cose in cucina.

moocasa_albumid=5550669193921845425