Uomini, pescatori e montagne

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 17 Ottobre 2012 17:50


Dopo la cena da cui è scaturito il mio "uomini, maiali e montagne", rieccomi a **Castelbuono**, stavolta trasportato dalle onde del mare. L'occasione si è presentata grazie ad un'esclusiva cena a quattro mani tra **Peppe Carollo**, patron del **Ristorante Nangalarruni**, e di **Giovanni Tarantino**, patron della **Trattoria Arrhais** di **Porticello**, borgata marinara alle porte di **Palermo**. Chi conosce bene **Carollo** e **Tarantino**, rispettivamente presidente e vice-presidente dell'**U.V.A**. (Unione Volontari Alcolizzati), sa bene che non si impegnerebbero mai così tanto senza una valida motivazione vitivinicola! In questo caso, la cantina ospite e fornitrice del prezioso liquido è stata una delle più rinomate della Sicilia, per storia, ma anche per i vini prodotti: si trattava infatti di **Tasca D'Almerita,** con il suo nuovo marchio **Sallier De La Tour**, azienda di cui ha recentemente acquisito la gestione.

Impossibile per me non ritornare a circa 25 anni fa, durante la mia collaborazione con **Ignazio Miceli**, imprenditore illuminato che diede forma, etichetta e mercato al marchio **Regaleali** della famiglia **Tasca**, esportandolo nel mondo in tempi in cui, vendere il vino siciliano in Giappone oppure in Brasile, era puro fantacommercio. **Miceli**, prematuramente scomparso nel 1989, è da ritenersi, a mio parere, uno dei padri del vino siciliano, grazie alla sua spinta all'imbottigliamento del prodotto, avendone intuito le potenzialità in netto anticipo rispetto ad altri, e all'applicazione di politiche di marketing mutuate da altri settori, esattamente come da anni avviene in Francia piuttosto che in altre parti d'Italia, commercialmente molto più avanti della Sicilia nel settore vitivinicolo.

Per l'occasione un'importante sfilata di vini blasonati e famosi, ha invaso i tavoli iniziando con le bollicine dell'**Almerita 2009**, un brut metodo classico DOC Contea di Sclafani Bagni di sole uve Chardonnay, per poi continuare durante il pasto, con **Le Bianche 2010** di Sallier De La Tour, un blend di Viognier, Semillon, Sauvignon Blanc, lo **Chardonnay 2009** di Tasca D'Almerita, il **Rosso del Conte 2005** ed in chiusura con il **Capofaro 2010**, una Malvasia prodotta nell'omonima tenuta acquisita da Tasca nell'isola di Salina.

La cena si è aperta con una esaustiva presentazione dell'azienda **Tasca D'Almerita**, da parte di uno dei suoi rappresentanti più importanti: **Giuseppe Tasca**. Il racconto è partito con gli avi, produttori di vino sfuso, arrivando fino ai giorni nostri ed alla recente gestione del marchio **Sallier De La Tour**, attraversando immancabilmente un pezzo di storia del vino siciliano.


Cruditè di mare

La cena si è aperta con gli ingredienti dell'ospite **Tarantino**, un profumatissimo piatto crudo conteneva ricci di mare, ostriche, alici marinate, carpaccio di tonno e neonata di pesce (bianchetto).


Carpaccio di manzo marinato

Ha subito risposto **Carollo**, con il suo carpaccio marinato per circa 20 giorni sottovuoto in succo di agrumi, arancia, limone e pompelmo, dal piacevole gusto di salume, come fosse una delicatissima bresaola dall'inconsueta freschezza.

**Tortino di funghi e patate**

Altra mano per **Peppe Carollo** con il suo tortino di funghi e patate, una via di mezzo con il soufflè, grazie alla sua mordidezza e delicatezza.

**Polpettine di alici**

Riecco un colpo anche per **Tarantino**, con le sue polpettine di alici, cotte nella salsa di pomodoro e realizzate in modo molto classico, con uvetta passa e pinoli alla palermitana.

**Gnocchetti terra-mare**

Finalmente coi primi, è arrivato il piatto della concordia, gli gnocchetti di farina di semola e tumminia, fiore di zucca, macco di fave e cozze hanno unito perfettamente le due mani in cucina in un indissolubile e piacevole connubio terra-mare, pescatori e montagne.

**Tonno al tartufo**

Coi secondi è ricominciata la contesa **Porticello-Castelbuono**. Il tartufo nero, si sa, può essere molto sgradevole se usato male, stavolta, anche se forse era un po' troppo presente, è stato comunque ben supportato dal tonno, sicuramente grazie alla cottura magistrale a cui è stato sottoposto. Qualche secondo in più di padella non gli avrebbe fatto male, tuttavia se avessi dovuto scegliere tra la cottura effettuata e il pericolo di una eccessivamente prolungata, devo assolutamente preferire quella che è stata servita, mordida, rosea all'interno, con tutti i suoi succhi che hanno dato la forza al sapore di supportare e a volte di sopravanzare il tartufo.

**Maialino all'uva e blu di capra**

In contrappunto al mare rieccocci in montagna col maialino a cui, analogalmente al tonno, potrei applicare le stesse osservazioni. Esso presentava la stessa tipologia di cottura, con una particolare, ma piacevole nota dolce che, forse però, sarebbe stato interessante provare a contrastare con del peperoncino o altro ingrediente salino.

**Torta di pere e ricotta e raviolo di Piana**

Il dolce era d'eccezione, offerto da quel **Marco Cuccia** di **Piana degli Albanesi**, presente alla cena e titolare del **Bar dello Sport**, meglio conosciuto con l'appellativo di **Casa del Cannolo**, che ha deliziato i commensali grazie alla sua **torta di pere e ricotta**, ma anche con il raviolo locale tipico del suo paese. La torta era stata realizzata ponendo delle pere sciroppate su un letto di sottile pandispagna, poi coperte con un'abbondante strato di bavarese alla ricotta, con un risultato soffice, pieno di gusto, ben bilanciato tra bavarese e sapore di pere. Il raviolo di Piana, appena fritto, a tratti croccante, nascondeva un abbondante cuore di potente ricotta di pecora e pezzettini di cioccolato: cannolo docet!

I piatti che mi hanno entusiasmato di più sono stati il **tonno al tartufo** ed il **maialino all'uva**, due veri capolavori di sapori e di cotture. Invece, i vini che mi hanno colpito di più sono stati due: tra le ottime etichette offerte da **Giuseppe Tasca** ho notato le bollicine dell'**Almerita**, che mi hanno letteralmente conquistato, un vino complesso, ma al contempo facile da bere, elegante tuttavia deciso, ma anche le note leggermente morbide ed agrumate del **Capofaro**, una Malvasia tra le più interessanti che oggi possa offrire il mercato.

Dopo i maiali e il pesce, non so cos'altro si possa inventare **Peppe Carollo**, ma sono sicuro che sarà in grado di creare un'altra occasione per una straordinaria cena a quattro mani.

moocasa_albumid=5797707748199635857