Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 30 Settembre 2012 01:35


L'incontro tra i piatti e vini, durante una cena-abbinamento, spesso è troppo sbrigativo, limitato, non approfondisce ingredienti, tecniche di preparazione, esperienze dello chef, per non parlare poi dei vini in abbinamento e dei suoi produttori. Partendo da queste considerazioni e per incontrare le curiosità dei gourmand che partecipano a tali cene, ho proposto nell'Aprile scorso, una nuova, almeno per **Palermo**, tipologia di cena con abbinamento vini. Un incontro cibo-vino che ho inizialmente pensato per il **Ristorante Casamia**, all'interno di **Villa Esperia**, che ho poi realizzato in prima assoluta a **Maggio**, al **Sirignano Wine Resort** ed infine, lo scorso **22 Settembre**, riportato nel luogo di origine a **Mondello**, a pochi passi dalla città, nella splendida cornice liberty del ristorante di **Villa Esperia**.

L'idea è stata quella di sfruttare lo spazio tra una portata e l'altra, per approfondire piatti ed abbinamenti, con la partecipazione dello chef e dei rappresentanti delle cantine coinvolte per l'occasione, ma anche di stimolare l'intervento del pubblico. Nel caso del **Ristorante Casamia**, ho approfittato della loro maggiore risorsa: lo Chef **Gioacchino Sensale** che, nonostante la sua giovane età, poco più di 30 anni, vanta un curriculum ed un'esperienza di tutto rispetto. **Gioacchino** ha fatto parte sin dalla sua fondazione avvenuta intorno al 2003, del **Culinary Team Palermo** fino al 2011, anno in cui è stato nominato membro permanente della **N.I.C. la Nazionale Italiana Cuochi**, entrambe squadre che partecipano a gare di cucina nazionali ed internazionali. Per la buona riuscita di questa tipologia di cena è fondamentale la sincronizzazione cucina-servizio in sala, e questa è stata egregiamente svolta grazie alla professionalità del maitre **Vincenzo Lo Coco**, ma anche ai validi aiuti di **Sensale** in cucina, costituiti dai giovanissimi **Rocco Pellerito, Giovanni Saporito** e **Giuseppe Pepito Lapi.**


Durante le mie degustazioni, lascio sempre libero lo chef di esprimersi, evitando di fare qualsiasi richiesta che possa vincolarlo, in modo da riuscire a cogliere, dai piatti, il suo messaggio, la sua linea di conduzione, insomma, il suo "marchio di fabbrica", che denota personalità e capacità di espressione. La prima volta che ho assaggiato le preparazioni di **Gioacchino**, sono rimasto spiazzato, era come trovarsi in una cena di gala del **Culinary Team**, ma in un normale ristorante a **Palermo**, fatto di per se straordinario per almeno due motivi: il primo dato dalla ristorazione palermitana in genere, soprattutto alberghiera, che denota grandi disattenzioni; il secondo motivo suppongo sia dovuto all'assenza in zona di un membro del team, che abbia un locale dove possa esprimersi con il giusto livello qualitativo che deriva dalla partecipazione ai tanti concorsi internazionali. Ovviamente, anche in questo caso, ho cercato di "leggere" il messaggio dello chef, e spero e credo di esserci riuscito: il marchio di fabbrica di **Sensale** non è l'uso del pepe di Sarawak oppure di Sichuan, che a lui piacciono tanto, bensì l'incontro mare-terra senza la spiaggia in mezzo. Questo è quello che ho scritto di lui nell'Aprile scorso, con buona pace di **Gioacchino** stesso al quale la cosa non era mai saltata all'occhio. I piatti di **Sensale** sono frutto di un lungo studio, come se ogni volta ci fossero dei giudici in sala, riflettendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione, conferendo un alto valore aggiunto alle preparazioni e quindi grande piacere al palato che le gusterà.

Accanto a tale arte culinaria, non potevo far a meno di studiare degli abbinamenti con quella che ritengo una delle migliori cantine emergenti del momento: la **Tenuta Gatti** di **Nicòlas Gatti Russo**, insieme ad un'altra cantina, molto più conosciuta, ma con il grande pregio di avermi preso per la gola diversi anni fa con una delle mie passioni vitivinicole: il **Kaid vendemmia tardiva di Syrah** di **Alessandro di Camporeale**. Per chi non lo sapesse, sono un fanatico delle vendemmie tardive e se poi sono anche "rosse", è ancora meglio.

Nicòlas Gatti Russo, emigrato dalla Sicilia,è sbarcato in **Argentina** a soli 13 mesi di età, ma si è ristabilito nella sua terra d'origine solo nel 2003, dopo una vita da imprenditore di successo condotta nel paese sudamericano. Nei 217 ettari di famiglia, situati sui **Monti Nebrodi**, tra **Patti** e **Librizzi** dai 350 ai 600 metri di altezza, possiede oggi castagneti e noccioleti, ma anche 17 ettari vitati e 66 di uliveto. Le sue prime annate, uscite nel 2009, mi avevano così impressionato che alla prima occasione ho pensato bene di invitarlo, sia per approfondire i suoi vini, che per far godere i palati degli altri eventuali commensali.

Ho già svelato in diverse occasioni la mia predilezione per i vini provenienti da vendemmie tardive e per i passiti, soprattutto quando essi riescono a distinguersi da tutti gli altri. La cantina **Alessandro di Camporeale**, è una di quelle che ha prodotto, inizialmente quasi per caso, qualcosa di inusuale: una vendemmia tardiva di Syrah che porta lo stesso nome del loro più famoso vino proveniente dalla stesso vitigno: il **Kaid**.

La mia proposta di incontro cibo-vino è piaciuta molto a **Salvatore** e **Vittorio Petruso**, rispettivamente papà e figlio, insieme nella gestione sia dell'hotel che del nuovo ristorante, di recente aperto anche al pubblico, e così mi sono imbarcato in una delle cene più straordinarie cui ho partecipato, certamente non per la mia presenza, ma sicuramente per le eccellenze che sono state degustate a tavola.

Sensale ha studiato un menu ad hoc, estremizzando la mia intuizione mare-terra e creando dei piatti che si sono rivelati molto difficili da abbinare tecnicamente, allora, come spesso succede in questi casi, ho chiesto aiuto al cuore ed ecco cosa è venuto fuori.

**1. Cannolicchio di baccalà con cuore al gambero rosso di Mazara su carpaccio di datterino e bastoncini di sedano e sale di Mothia, cialdina di calia e semenza.**

Questo sorta di entrée si è rivelato essere un tripudio di mare, dove le dolcezze del gambero si sono fuse con le sapidità del baccalà. L'ho abbinato con il **Pressinga 2011**, un Grillo con l'aggiunta di circa il 10% di Chardonnay dai profumi di fiori bianchi, zagara di agrume, origano, filo di vaniglia, ananas, leggermente amarostico al palato con una acidità non invadente ma lunga e persistente.

**2. Tentacolo di polpo arrosto su passatina di zucchina “Friscaredda” di Misilmeri e pomodoro picchi-pacchi, ed il suo fiore con ricotta di pecora al limone e ricci.**

Antipasto complesso, ricco di sapori forti a volte contrastanti, l'affumicato dell'arrostitura ed il pomodoro dal sapore verace non hanno lasciato spazio che ad un rosso non eccessivamente strutturato, bensì deciso come il **Nocera Sicè 2010**. Esso è uno dei due Nocera in purezza attualmente prodotti in Sicilia e coi suoi sentori di pepe, filo di vaniglia, un leggero legno e frutti rossi maturi ha suportato molto bene l'effetto barbecue dovuto al polpo arrosto. Ha invece, esaltato le note agrumate del fiore di zucca, creando in bocca un gioco di artificio di limone, cedro, e citronella.

**3. Creste di pasta all’uovo con maialino nero dei Nebrodi su ragù di seppia e aria al prezzemolo.**

Fermo restando che i due accostamenti mare-terra del piatto in questione erano solo apparentemente in contrasto, ho preferito abbinare un vino un po' più strutturato come il **Curpanè 2009**, prodotto con il 70% di Nero d'Avola e il 30% di Nocera. Il vino, man mano che prendeva ossigeno nel bicchiere, ha mostrato diverse sue sfaccettature, dopo un'iniziale freschezza caratterizzata da lampone, fragola e ciliegia, è arrivato un filo di legno e con esso il pepe, il peperone ed infine il cioccolato. Di contro, la farcia di maialino, sapientemente aromatizzata con il finocchio ingranato ed il ragù di seppia dalla forte personalità, ha gradito e supportato ogni boccone di vino.

**4. Sandwich di triglie con caponata di melanzane, sardina e tuma persa con manto croccante al passito su “canazzo”.**

Con questo piatto i profumi ed i sapori hanno cominciato a farsi invadenti e più complicati rispetto ai precedenti. La presenza dell'aromatica triglia di scoglio, della caponata e della sardina alla tuma persa, non ha lasciato spazio che al **Franco 2008**, un superbo blend composto dal 55% di Merlot e dal 45% di Cabernet. E' raro riuscire a distinguere i caratteri distintivi di un vitigno, soprattutto alloctono come i due interessati; ebbene, nel Franco ciò è avvenuto con un'armonia piacevole e rilassante. Le note erbacee del Merlot si sono fatte notare subito per poi lasciare spazio al Cabernet: sentori di erba pulita, poi pepe e peperone, ma anche una leggera fragola, un filo di vaniglia, prugna matura che poi ritorna in bocca con altra frutta rossa. Un vino deciso per un piatto deciso!

**5. Granita di limone e basilico con brioscina.**

Magistrale dosaggio, da parte di **Sensale**, di tre difficilissimi ingredienti: basilico, limone e zucchero, dove i primi due hanno giocato a rimpiattino per tutto il tempo, adagiati e collaborati dalla parte dolce, ma solo durante le prove iniziali di abbinamento. La versione della cena, invece, complice un limone un po' ribelle si è tramutata in un matrimonio con litigio, dove il battibecco tra il marito (il basilico) e la moglie (il limone), arrivava infine al compromesso della pace con la dolcezza di un bacio (lo zucchero).

**6. Perfetto ai fichidindia dell’Etna, piccola mousse al cioccolato fondente con granella di cacao tostato, la piccola iris con crema alla cannella.**

Qui l'abbinamento è stato un po' più facile, ed è entrato in gioco il **Kaid vendemmia tardiva**, i cui profumi amarascati di ciliegia e prugna, leggermente speziati e seduti su un filo di dolcezza, hanno accompagnato il degustatore nel suo viaggio tra la mousse di cioccolato Valrhona 70%, il semifreddo al ficodindia e la piccolissima, ma decisa, iris alla cannella.

Sarà molto difficile replicare la magica atmosfera che si è creata durante l'incontro tra piatti, commensali ed eccellenze enogastronomiche, tuttavia spero di riuscirci ancora ed a **Palermo**, città dalla ristorazione martoriata, ma oggi sempre più con qualche spiraglio di luce.

Grazie, **Gioacchino**!

moocasa_albumid=5791502628730473425

{youtube}T4Zao4Ep4T4{/youtube}

*Video per gentile concessione di **Elisabetta Cinà** e del suo programma Supergiù.*