Tante stelle in cielo ma qualcuna è anche sulla terra

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 06 Dicembre 2011 16:52

In principio ci fu **Nino Graziano** che, con la sua nouvelle cuisine sicilianizzata, trascinò un paio di stelle dal cielo fino a **Bolognetta**, in provincia di **Palermo**, poi Nino partì verso la nuova Russia di circa 10 anni fa e le stelle tornarono in cielo, unico luogo dove, per tanto tempo, fu possibile vederle. Un giorno, però, ecco il ritorno: **Ciccio Sultano** a Ragusa Ibla, **Pino Cuttaia** a Licata, **Accursio Capraro** a Modica e tanti altri che hanno portato a più di 10 le ambite stelle **Michelin** in terra siciliana.

Questo l'antefatto, ma come gratificare ulteriormente gli stellati siciliani? Galeotto fu un casuale incontro di qualche mese fa tra **Pino Cuttaia** e **Giuseppe Chianetta** dell'**Hotel Villa Athena** di **Agrigento** dove, i desideri del primo hanno trovato terreno fertile nel secondo ed una grande apertura nel terzo: **Stefano D'Alessandro**, titolare del summenzionato Hotel. **D'Alessandro** non è nuovo ad imprese gastronomiche e culturali, sempre pronto a cogliere occasioni che possano valorizzare la splendida struttura che dirige, un cinque stelle situato nella **Valle dei Templi**, ed il suo territorio. Ne sa qualcosa anche **Salvatore Gambuzza**, Chef del ristorante dell'Hotel "**Il Granaio di Ibla**", Presidente dell'URCS, Unione Regionale Cuochi Sicilia, campione di intaglio e concorsi culinari, realizzatore della "cubaita" (torrone) più lungo del mondo, impresa, quest'ultima, interamente sponsorizzata da **D'Alessandro**.

Queste sono state le premesse che, il **29 Novembre del 2011**, hanno portato la terza edizione de **"Les Etoiles de la Gastronomie Sicilienne"** all'**Hotel Villa Athena** di **Agrigento**. Per l'occasione, le stelle presenti erano parecchie, in cucina c'erano: 2 stelle di **Pino Cuttaia** de "La Madia" di Licata, 1 stella di **Domenico Colonnetta** e **Francesco Patti** del "Ristorante Coria" di Caltagirone ed infine **David Tamburini**, il toscano di "Casa Grugno" di Taormina. In sala, in qualità di invitati invece c'erano: 2 stelle di **Ciccio Sultano**, del "Duomo" di Ragusa Ibla, 2 stelle di **Massimo Mantarro** del "Principe Cerami - San Domenico Palace Hotel" di Taormina e 1 stella di **Accursio Craparo** de "La Gazza Ladra" di Modica. Tra gli ospiti d'eccezione non poteva mancare **Fausto Arrighi**, Direttore italiano della Guida Rossa Michelin, ma anche **Roberto Beneventano Della Corte**, Ambasciatore dello Champagne in Italia, organizzatore della serata e selezionatore delle bollicine francesi di **Steinbruck,** bevute per l'occasione. Cerano anche **Enrico Briguglio,** titolare di "Casa Grugno" e **Giuseppe La Rosa**, titolare del "La Locanda di Don Serafino", rispettivamente Presidente e Segretario delle "Soste di Ulisse", l'associazione che raggruppa l'ospitalità siciliana di qualità, come d'altronde ne fanno parte anche "Duomo", "San Domenico Palace Hotel", "La Gazza Ladra" e "La Madia". Infine, era presente anche **Alessandro Scorsone**, sommelier e Maestro di Cerimonie, stavolta in veste di Brand Manager dell'**Acqua minerale Filette**, mio simpaticissimo compagno di tavolo.

Impeccabile il servizio dello staff dell'**Hotel Villa Athena**, guidati dal Maitre **Ignazio Caronia** e coadiuvati dai professionali sommelier dell'AIS di Agrigento, accompagnati per l'occasione dal Delegato Regionale **Camillo Privitera** e dal suo vice **Giovanni Alessi**.

Tra interviste della RAI TV e tante foto, le mie, la brigata di cucina, capitanata da **Pino Cuttaia**, ha preparato i due piatti previsti per ogni chef per un totale di ben 6 portate, dall'antipasto al dolce. La kermesse dei piatti si è aperta con un aperitivo sulla terrazza dell'hotel, con la splendida vista di un vicinissimo Tempio della Concordia.

Disìu

con Champagne Steinbruck Cuvée Brut Magnum

Ed ecco che ad un tratto, la scena del Tempio della Concordia, suggestivamente illuminato, è stata rubata dal lavoro degli Chef **Gambuzza** e **Avenia** che si è materializzato coi finger food a base di **fusillone alla trapanese con quadrucci di pomodoro profumato all'aglio**, **crudo di gambero con erbetta cipollina e melocako irrorato con emulsione di olio di nocellara**, **pane fritto all'uovo con ciliegino e capperi conditi**, **ostriche al naturale**, **mousse di melenzane alla catanese su crostino** e **insalata di arance e cipolla e**

finocchio dolce.

I piatti serviti a tavola sono stati anticipati da un'inebriante sorpresa: un piattino di **Olio Extravergine di Oliva Monocultivar di Nocellara Mandranova** da degustare coi panini appena sfornati dalla brigata di cucina. Una nocellara classica, con il suo carciofo rotondo e netto, la vena di foglia di pomodoro e il verde erbaceo della recente molitura, in due parole: uno spettacolo mediterraneo, peccato non avere a disposizione un bicchierino adatto per approfondire la degustazione.

Colonnetta e Patti
Battuto di merluzzo, melanzana e pomodorini al forno
con Champagne Steinbruck Cuvée Brut Blanc de Blancs

Il cremoso di melenzana con sopra un battuto di merluzzo affumicato con legno di arancio, pomodorino, gamberone rosso e olio al basilico, esprimeva note marine e delicatamente affumicate che si mescolavano piacevolmente, senza dare tregua al palato. Un delicato "martello" di sapori, lunghi e persistenti che battevano e battevano sul palato. Come definito da **Patti**, questo piatto voleva semplicemente esaltare la freschezza siciliana: melanzana, pomodorino e basilico, mi sembra che ci sia riuscito benissimo!

Pino Cuttaia
Polpo sulla roccia
con Champagne Steinbruck Cuvée Brut Blanc de Noirs

Su una crema di ceci, come a ricordare le nostre radici contadine, Pino ha aggiunto il sapore del mare utilizzando una tartare di cozze, quindi la sabbia, con delle lenticchie di Ustica disidratate, infine lo scoglio, preparato con una sfoglia di mais, ed il polpo. Durante la degustazione, il profumo di mare giocava a rimpiattino con le consistenze del piatto, i sapori erano netti ma al contempo fusi ed armonici tra di loro, la cottura del polpo era stata fatta in modo magistrale, tenerissimo e gustoso!

David Tamburini
Mollica atturrata e sarde
con Champagne Steinbruck Cuvée Millesimé 2004

David, Chef toscano approdato di recente a "Casa Grugno", si è facilmente calato nella tradizione culinaria

siciliana, proponendo la classica pasta con le sarde dei poveri in una sua personalissima interpretazione che ha rivelato tutta la sua grande sicilianità acquisita. Su un fondo di centrifugato di finocchetto selvatico era stati adagiati dei tagliolini preparati con mollica di pane atturrata (tostata) e farina di semola, delicatamente profumati alla sarda. Un piatto, per il mio palato, perfettamente bilanciato, piacevole e realista, richiamava tutti i profumi della pasta con le anciove (acciughe) e la mollica atturrata, tranne che per la presenza del grano, infatti la semola utilizzata nel tagliolino soccombeva facilmente sotto gli altri sapori.

Pino Cuttaia

Uovo di seppia

con Champagne Steinbruck Cuvée Brut Premier Cru s.a. mis en cave 2002

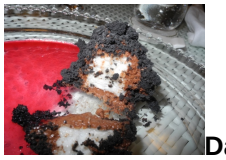
Questo è uno dei cavalli di battaglia di Pino che, nella variante della serata, ci ha proposto l'uovo di pasta di seppia adagiato su letto del suo stesso nero e decorato con strisce di ricotta al limone. La carne cruda della seppia era stata frullata, quindi inserita in un guscio vuoto di uovo di gallina, una volta cotto era stato riempito con una farcia a base di pane, erbe, mortadella e tentacoli, prima insaccata in un budello di salsiccia, quindi cotta, estratta dal budello e inserita all'interno dell'uovo. In sostanza, la rivisitazione della contadina seppia ripiena al sugo che Pino ricorda come piatto della sua infanzia. Anche io, a casa mia, mi sono recentemente cimentato nella realizzazione di un uovo di seppia ma con una farcia diversa, molto più semplice da realizzare, costituita da una purea di zucca rossa e patata, per simulare il rosso dell'uovo, come se fosse quello di una gallina, dando cosi vita alla ricetta dell'uovo di seppia con zucca e patata.

Colonnetta e Patti

Agnellino da latte al carbone, crema di fava di Leonforte e sanapone

con Champagne Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru Brut Rosé

L'agnellino, cucinato al forno, era stato adagiato su una crema preparata con la fava larga di Leonforte, paesino in provincia di Enna, ed era accompagnato da un cubetto di tortino con sanapone, una verdura semi amara simile alla cardella. I sapori erano molto forti, in netta contrapposizione con il precedente uovo di seppia e, secondo me, richiamavano troppo quello dell'agnello, troppo caratterizzato, avrei preferito una carne più delicata, magari un suino nero cotto a bassa temperatura, giusto per rimanere in ambito carnivoro.

 **David Tamburini**

Etna

con Moscato di Siracusa 2007 Baroni della Corte

In questo piatto David ha confermato la sua completa compenetrazione col territorio, superando qualsiasi aspettativa per un toscano trapiantato. Una meringa cotta al vapore era stata ricoperta di mousse al cioccolato e con savoiardi sbriciolati colorati di nero. Infine, il "vulcano", era stato deposto su una colata di salsa di ficodindia rosso, come a simulare la lava. Il primo impatto è stato quello della perfetta corrispondenza col titolo del piatto, a tal punto rispettata che, col mio naso, ho sentito distintamente la classica nota sulfurea del vulcano. Sarà stata suggestione? Perfezionismo? Tecnica portata all'estremo? Sta di fatto che questo sentore di vulcano ha reso il piatto molto particolare, sicuramente da approcciare con grande apertura mentale.

In chiusura, sono stati serviti degli ottimi cioccolattini e pasticcini alla mandorla dell'**Antica Dolceria Bonaiuto** di Modica, abbinati sempre con il Moscato di Siracusa 2007 Baroni della Corte.

Le note di pera, mela verde e a volte della nocciola degli Champagne serviti per l'occasione, hanno imperversato tra i piatti per tutta la serata, anche se, personalmente, avrei preferito dei vini siciliani o degli spumanti di Franciacorta, ma chi mi conosce penso sopporterà e scuserà il mio esagerato campanilismo, spesso tendente al provincialismo. Ottima l'acqua minerale **Filette**, sulla quale mi sono dovuto obbligatoriamente soffermare grazie alla presenza del suo Brand Manager al mio tavolo. **Alessandro Scorsone**, con la professionalità che lo contraddistingue, mi ha spiegato alcune caratteristiche della **Filette** che in effetti poi ho personalmente riscontrato bevendola. Una delle peculiarità più attinente alla sfera sensoriale della **Filette** è il suo bassissimo contenuto in sodio, questo la rende un'acqua leggera e più neutra delle altre, consentendogli di pulire molto bene la bocca, preparandola così ad un nuovo boccone senza influenzarne il sapore.

In conclusione, tra i tanti interventi che si sono susseguiti tra una portata e l'altra, quello che forse di più ha riassunto lo spirito dell'evento, era contenuto nella frase "**Un buon ristorante è un monumento turistico**" pronunciata da **Roberto Beneventano** e, aggiungo io, considerando che qualche ristorante buono in Sicilia c'è, spero che la "Guida Rossa" li scovi e li premi tutti, questi "monumenti" siciliani.

moocasa_albumid=5680831845997974833