Ristorante Al Fogher di Angelo Treno

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2022 07:07

Questa volta, oltre alla consueta recensione, si è trattato di raccontare più di 60 anni di ristorazione europea, infatti il solito spazio iniziale delle miei video, riservato alla storia dello chef, l'ho dovuto separare e pubblicare a parte a causa della sua lunghezza. Aneddoti, storie di vita vissute tra sala, cucina, uomini di una politica che non c'è più e spettacolo fatto di VIP, mi hanno reso difficile il compito di "accorciatore", pertanto ho voluto lasciare intatto quello che ritengo sia un vero e proprio documento storico, separandolo dal resto della recensione, ma vi consiglio vivamente di guardarlo, sono sicuro che le parole di **Angelo Treno** vi affascineranno, così come lo scorso **9 Aprile 2022** hanno fatto con me, e vi faranno vivere o rivivere, in base alla vostra età, un'epoca ormai scomparsa con la ristorazione come sfondo.

{youtube}wIya1fAF4MM{/youtube}

Dopo questa doverosa premessa è dunque giunto il momento di passare all'assaggio, **Angelo Treno**, nonostante la sua età non più da giovinetto, calca ancora la sua cucina come se lo fosse, ma non è da solo in questa impresa, con lui c'è la moglie **Ernesta Tudisco** ed il figlio **Niccolò**, un ragazzo che già vanta delle ottime referenze, ma che come il padre non disdegna la sala, forse anche lui pone al primo posto l'uomo? Lo vedremo prossimamente, ai posteri l'ardua sentenza. A questo staff famigliare si aggiungono anche altri due giovanissimi, rispettivamente di supporto alla cucina e alla sala.

Angelo mi ha preparato un classico menu completo costituito da quattro portate: antipasto, primo, secondo e dessert, sin da subito è emerso che i piatti erano chiaramente collegati da una parte all'infanzia dello chef e dall'altra alle esperienze di una vita, insomma un sottile filo che li univa e che riassumeva i 60 anni di esperienze gastronomiche di cui sopra. I dessert invece sono di esclusivo appannaggio di **Ernesta**, pasticcera per caso da ormai 15 anni che custodisce i principali doni del bravo pasticcere: la precisione e la cura per i dettagli.

{youtube}AcHUfSVoY-0{/youtube}

L'approccio con l'ambiente di **Al Fogh&r** è quello di un elegante salone di una casa patronale, tutto il ristorante è stato ricavato da un "**casello ferroviario"** in dismissione, acquistato da **Angelo** al suo rientro in **Sicilia** che, ironia della sorte, come ben sapete di nome fa **Treno**, forse un segno del destino che un treno abbia trovato il suo casello! **Angelo** inoltre è un uomo di cucina completo, infatti cura personalmente anche la vasta cantina che si trova al primo piano della sua struttura, ed ovviamente non disdegna anche i distillati. Insomma, un'esperienza "storica" con influssi francesi calati nel territorio dell'ennese, con un fermo sguardo all'Europa di alcuni decenni fa, hanno solcato la mia esperienza condotta al **Ristorante Al Foghèr**. ma non senza un'amarezza che ho condiviso con **Ernesta**, quella di una stella **Michelin** annunciata molti anni fa, ma mai arrivata e quindi precipitata nel silenzio più assordante di una pubblica promessa mancata, beh nel caso in questione, secondo me, quello che ogni chef considera il più ambito riconoscimento, dovrebbe essere conferito quanto meno alla carriera!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO