

Al Romitaggio di Castelbuono, sette conigli per un Baggese

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:03



Oggi purtroppo, sottovalutiamo troppo la carne di coniglio, un alimento sano, nutrizionalmente bilanciato, con pochissimi grassi e buona fonte di proteine. Le motivazioni probabilmente ricadono nel comparto della ristorazione e in quello della macellazione, poichè è pur vero che il cliente non la chiede perchè ormai si è diffusa l'idea di considerare il coniglio più un animale da compagnia che da carne, ma di contro chi dovrebbe proporla, cruda o cucinata, non si pone certo il problema di promuoverla.

Così non è a **Castelbuono** (PA), paese della buona ristorazione, e precisamente al **Ristorante Pizzeria Romitaggio San Guglielmo**, situato in una frazione del paese all'interno di un suggestivo ex monastero dei Monaci Basiliani, in cui il patron **Salvatore Baggese** ha fatto delle pietanze a base di coniglio il vessillo del suo locale, tanto da guadagnarsi il mio appellativo di "casa del coniglio... ben cucinato".

Parlando di un animale da carne, però, sorge come sempre il problema dell'allevamento, si potrebbe quindi citare il filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach**, conosciuto per la sua frase "siamo ciò che mangiamo", la cui celebre affermazione si potrebbe applicare anche agli animali che poi costituiranno il nostro cibo. Su questo fronte, **Salvatore** si è cautelato reperendo in loco la materia prima, alimentata in maniera tradizionale senza mangimi, e lavorandola personalmente, insomma, una sorta di coniglio... ruspante!

Per far risaltare la fantasia di **Salvatore** nella preparazione del coniglio, mi è venuto in mente di chiedergli, per la mia recensione, un menu tutto a base della pregiata carne, non l'avessi mai fatto, il **Baggesi** mi ha servito ben sette piatti diversi, ma in verità sarebbero otto se si considerano anche i crostini con il patè!



Salvatore Baggese è il cuoco e titolare del **Romitaggio San Guglielmo** ormai dal 1981, oggi affiancato in cucina da **Giuseppe Cannizzaro**, la sua storia in cucina però inizia alla tenera età di 8 anni, quando in una baracca adibita a luogo di giochi egli già cucinava, a volte anche i conigli allevati dalla famiglia, usando i fuochi a legna per deliziare i palati dei suoi compagni di svago. Poi crescendo e apprendendo segreti e ricette dalla mamma, ha deciso di lasciare **Castelbuono** per girare le cucine d'Italia prevalentemente al Nord lavorando in Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige, ma l'amore per la sua terra lo ha fatto infine ritornare nella sua **Sicilia**.

E' stato quindi lo scorso **10 Luglio 2015** che ho dunque assaggiato per voi gli 8 conigli, una lunga kermesse realizzata con quasi tutte le materie prime impiegate di provenienza locale, poichè **Salvatore** produce da se quasi tutto quello che porta a tavola: i vegetali nell'orto coltivato dietro il ristorante, gli affettati, il pane con farine di grani antichi siciliani, infine anche i formaggi che aromatizza o fa aromatizzare al casaro secondo una sua ricetta.



Crostini di Tumminia con patè di coniglio, i formaggi ed i salumi di Baggese

Al Romitaggio di Castelbuono, sette conigli per un Baggese

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:03

Anche in questo caso, sia il pane che il patè era di marca **Baggesi**, impossibile descriverne il sapore, nonostante la selvaticità dell'animale impiegato e la rusticità del pane, l'abbinamento sfiorava l'eleganza, probabilmente anche per merito del patè, delicato ma al contempo di gusto deciso, sicuramente meno forte del suo omologo d'oca, nobile di francese origine, ma non per questo meno buono. Per quanto riguarda i formaggi, si trattava di due pecorini, il primo insaporito con lo zafferano e della buccia d'arancia disidratata, il secondo al **Nero d'Avola**. Purtroppo, della coscia di maiale affumicata e del cosciotto di capra conditi con olio al ginepro, non ho potuto assaggiare molto poichè erano ancora in preparazione, tranne una lonza e qualche fettina di capra, però devo ammettere un po' troppo forte di sapore per il mio palato.



Caponata di coniglio

Si sa, la caponata è uno dei piatti della tradizione siciliana forse più rivisitati e con più varianti al mondo, ne so io qualcosa che ho già partecipato a giurie di concorsi in merito. Quella del **Romitaggio**, però, era veramente singolare e mi è particolarmente piaciuta per l'equilibrio dell'agrodolce e per la rilevante presenza dei pezzetti di coniglio che arricchivano ogni mio boccone, inframezzati con i tocchetti di melanzane, perfettamente asciutti, senza olio in eccesso.



Lasagne con sugo di coniglio

Salvatore è riuscito ad alleggerire un primo che normalmente è abbastanza sostanzioso, quindi normalmente poco adatto al periodo estivo. Le lasagne erano state realizzate con grano saraceno impastato con borragine e condite con il trito di verdure classico del ragù, sugo di pomodoro e coniglio sfilacciato.



Cosciotto di coniglio in crosta di manna

La realizzazione di questo piatto, particolarmente lungo da preparare, comincia in casseruola con una lunga cottura in umido, per poi terminare nel forno a legna, ma a bassa temperatura, circa 120 gradi, in cui viene cosparsa con i cannoli di manna schiacciati e sbriciolati, infine decorato con i cannoli stessi. L'effetto finale è quello di ottenere una crosta all'esterno, di manna e di carne quasi croccante, con un cuore morbido. Il contrasto con il dolce della manna non mi ha dato minimamente fastidio, al contrario di ciò che si potrebbe pensare, ottenendo un risultato complessivo di grande rilievo gustativo. **Salvatore**, furbescamente, non lega i fondi, sono infatti indispensabili per inzuppare le carni dei suoi cosciotti particolarmente magri, insaporendoli ulteriormente. I contorni erano costituiti da fiori di zucca e patate ai semi di finocchio.

Al Romitaggio di Castelbuono, sette conigli per un Baggesi

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:03



Cosciotto di coniglio allo zafferano e mandorle tostate

Un cosciotto dal gusto molto forte che quando è possibile **Salvatore** prepara con lo zafferano delle **Madonie**, anche in questo caso il sughetto non legato ha fatto il suo ottimo lavoro di inzuppamento.



Coniglio al limone

Abbandonati i cosciotti, sono passati ai tranci dell'animaletto, in questo caso particolarmente sgrassanti al palato grazie al sughetto al limone, ma soprattutto alle zeste che hanno rinfrescato ogni mio boccone.



Coniglio alla menta

A chi piace l'aromatica erba, questa preparazione potrebbe risultare superlativa. Di solito un'aroma come quello della menta, difficilmente resiste alle cotture in umido, anche in caso di aggiunta in quantità rilevante, invece, dosandola anche alla fine della cottura si riesce a farla emergere in modo prepotente in modo da unirsi all'insaporimento delle carni precedentemente avvenuto durante la permanenza in casseruola. Gli aromi però non erano esattamente quelli della menta come li conosciamo noi, poichè quella utilizzata dal **Baggesi** era di varietà "siccagna", l'unica che cresce nel suo orto, con delle sfumature abbastanza diverse dal normale, più concentrate e più complesse.



Coniglio apparecchiato

Infine, ecco che è arrivata la regina delle ricette con il coniglio, quello apparecchiato, un classico del **Romitaggio**, ricco di profumi, erbe e ortaggi, tutto fresco appena raccolto, che ha ulteriormente nobilitato una straordinaria

Al Romitaggio di Castelbuono, sette conigli per un Baggese

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:03

carne.



Testa di Turco

Trovandomi a **Castelbuono**, il dessert non poteva essere diverso dal dolce tipico del luogo, guarda caso magistralmente realizzato. Essendo esso principalmente costituito da crema di latte e da sottili sfoglie di pasta, la sua bontà è fortemente legata alla qualità del latte utilizzato e dalla perizia impiegata nella sua preparazione, inutile quindi decantare ulteriormente i meriti del **Baggesi**, bisognerebbe assaggiarla questa "testa".

Rosolio al mandarino verde

In chiusura non poteva mancare il rosolio, liquore comune nelle **Madonie** anch'esso preparato da **Salvatore**, in cui gli oli essenziali naturalmente presenti nel frutto utilizzato hanno creato un'esplosione di profumi e gusto, degna conclusione di una lunghissima carrellata di piatti per niente pesanti, infatti in tutte le preparazioni a base di coniglio, il classico sapore di selvatico o di cortile non era minimamente percepibile, merito dei segreti di marinatura e frollatura del maestro "conigliere" **Salvatore Baggese**.

In conclusione, per soddisfare un palato, anche se esigente, non è necessario eseguire voli pindarici in cucina, a volte basta un'ottima materia prima e perizia nella sua trasformazione, chiari segreti per realizzare una cucina casalinga, rustica, ma precisa e con preparazioni a 360 gradi come quella del **Romitaggio San Guglielmo** di **Salvatore Baggese** a **Castelbuono**, per un totale a pasto di soli **28 Euro**, tranne ovviamente che per la mia recensione con 7 piatti di coniglio!

Il **Romitaggio** però non è solo coniglio, oltre al servizio catering e di guida a cavallo di percorsi medio lunghi, in esso si può infatti trovare anche altra selvaggina in base al periodo dell'anno, ottime pizze con farine locali e grani antichi, ma anche delle giornate a tema come ad esempio il **Capra Fest**, un menu dedicato all'animale che viene di conseguenza cucinato in diverse maniere, ciò mi invita a formulare una proposta, accoppiare alla festa della capra anche un **Coniglio Fest**, giusto per far conoscere meglio questa straordinaria carne, gustosa, che si presta a mille preparazioni, nutrizionalmente corretta e salutisticamente consigliata.

moocasa_albumid=6170136138260385073