

Il mare a Menfi a La Piazzetta di Liborio Bivona

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Maggio 2013 11:31



La principale distinzione tra un locale della ristorazione mediocre ed uno buono è rappresentata dalla cura per i dettagli e dalla voglia di migliorarsi. Se esistono entrambe le condizioni allora vi sarà certezza di non rimanere delusi dai piatti e di conseguenza anche dal conto. Lo scorso **11 maggio 2013** ho soddisfatto un invito che pendeva ormai da troppo tempo, vicino all'ora di pranzo, trovandomi nei pressi del paesino di **Menfi**, ho approfittato per recarmi da **Liborio Bivona**, che da circa 20 anni gestisce il **Ristorante-Pizzeria La Piazzetta**. **Liborio** è figlio d'arte, il padre proviene da una più che quarantennale esperienza di ristorazione in Germania, ciò gli ha permesso di approcciare la cucina con la normalità di colui che ci si è sempre trovato dentro, non rinunciando però una doverosa gavetta. Come se non bastasse, tutti i parenti della famiglia **Bivona** operano nella ristorazione, insomma, impossibile scegliersi un altro lavoro! Circa 3 anni fa, **Liborio** ha iniziato a non accontentarsi più del suo operato ed ha cominciato a partecipare, da singolo, ad alcune gare internazionali di cucina per poi essere selezionato, 2 anni fa, per il Culinary Team Sicilia. Ovviamente, non è facile scontrarsi coi consumati professionisti dei concorsi, spesso membri di intere agguerritissime squadre, però in questo caso non conta solo vincere, bensì è più importante confrontarsi, imparare nuove tecniche, studiare nuovi piatti e soprattutto scambiare con altri i propri punti di vista, in una sola parola: crescere. Questo forse è uno dei percorsi evolutivi più duri, ma è anche il più proficuo, poichè è quello che lascia più traccia nell'ambito della propria attività. **Liborio** ha inoltre una grande fortuna, quella di essere a pochissimi chilometri da **Sciacca**, noto centro che ospita una delle più grandi marineria d'Italia, infatti, lui stesso dichiara di preferire il pesce e di non saper cucinare la carne se non in modo "infantile", egli si sta dirigendo sempre di più verso il vegetarianesimo.

Da alcuni anni, accanto a **Liborio**, c'è anche il fratello **Lorenzo**, esperto pizzaiolo del locale. Anche nel suo caso la voglia di migliorarsi e, di conseguenza, di offrire qualcosa di più al cliente, ha fatto breccia. **Lorenzo** è infatti approdato all'**Associazione A.P.W.**, Acrobatic Pizza World, di cui è responsabile locale, dalla quale ha appreso le tecniche della maturazione dell'impasto, che egli pratica con 48 e più ore, condizione indispensabile per preparare una pizza leggera che quindi consenta una facile digestione.

Appena arrivato a **La Piazzetta** Liborio mi ha "sparato", in rapida successione, una serie di piatti, ovviamente tutti a base di pesce, a volte inventati al momento o addirittura ancora in fase di sperimentazione, iniziando dagli antipasti e terminando coi secondi.



Gambero rosso alla bottarga con pesce spada marinato al profumo di ricci e riduzione al peperone.

Un piatto pieno di insidie gustative nonostante la sua semplicità, in cui il gambero non ha minimamente sofferto sotto la gustosissima bottarga, merito del sapiente dosaggio, ed il pesce spada, grazie ai ricci, ha recuperato tutto il mare che la marinatura cui era stato sottoposto gli aveva impietosamente negato.



Riedizione del macco di fave con gambero rosso e finocchietto.

Tanto delicato quanto gustoso, questo piatto ha ridefinito una delle ricette più banali e abusate della ristorazione tipica. A **Liborio** è bastato lasciare intere le fave sgusciate e farle dialogare con il "brodetto" di succo di teste gambero e con il gamberone stesso per ottenere un risultato eccellente che mi ha entusiasmato per sapori e colori. Magistrale il dosaggio del finocchietto, presente solo con il profumo, emanato da un apposito rametto, coinvolgerlo

Il mare a Menfi a La Piazzetta di Liborio Bivona

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Maggio 2013 11:31

come ingrediente sarebbe stato troppo pericoloso a causa della sua famigerata invasività aromatica.



Lumache in salsa di pomodoro al finocchietto.

Qui **Liborio** ha operato una variazione, infatti, la tradizione locale vuole che sia l'alloro ad accompagnare questo piatto, mentre nel nostro caso è stato invece inserito del finocchietto, anche in questo frangente dosato millimetricamente. Unica pecca, avrei gradito le lumache leggermente meno cotte.



Stracciatella

Per far rilassare le papille, **Lorenzo**, avendo il forno a legna ancora freddo, invece della pizza mi ha fatto assaggiare una delle sue trovate più gradite dai clienti: un'ottima stracciatella con abbinato del datterino, ha quindi simulando lo stesso condimento ma sul mio piatto invece che sull'impasto. I sapori di latte, leggermente affumicati, erano pieni e pannosi e mi hanno momentaneamente distratto dal "mondo marino" di **Liborio** riportandomi per un attimo sulla terra ferma.



Fritturina di paranza

Preparazione clou del locale, che **Liborio** frigge in olio di girasole, mediamente molto più costoso rispetto ad altri oli, circa il doppio, ma che consente un'inferiore produzione di tossine dovute agli acidi grassi trans che immancabilmente si formano in questi casi. Essa era costituita da merluzzetti, trigliette e da minuscoli calamaretti che si scioglievano in bocca. Inutile illustrare la bontà della frittura.



Curnuteddu con mollica alla menta e sughetto di rucola

Non avevo mai incontrato e mangiato il "curnuteddu", strano pesce con un corno biforcuto sul muso, da cui il nome, a metà strada tra lo scorfano e il merluzzo. Esso possiede una sorta di pelle rugosa e dura all'esterno, tipica dei pesci da fondale profondo, ma all'interno nasconde una gustosa carne che per consistenza ricorda quello del merluzzo. Un pesce che **Liborio** aveva provato ad utilizzare per il brodo ma con poco successo, riscontrando invece ottimi risultati con la cottura in forno.



Calamaro farcito con crema di piselli su brunoise di ortaggi con capesante fritte e cipollotto

Questo è un piatto che mi ha ricordato le brunoise di **Salvatore Gambuzza**, ma che Liborio ha usato, aromatizzandola con del rosmarino, per supportare egregiamente un calamaro, cotto in carta "fata" e ripieno di crema ai piselli. La capasanta era stata sostituita per l'occasione con un fasolaro, ma avendo fritto un mollusco già

Il mare a Menfi a La Piazzetta di Liborio Bivona

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Maggio 2013 11:31

coriaceo di suo il risultato non è stato dei migliori a causa della consistenza gommosa che si è venuta a creare. Sarei proprio curioso di assaggiare il piatto con il frutto originale! C'è comunque da dire che **Liborio** ha avuto solo 40 minuti circa di preavviso prima che io arrivassi al suo ristorante, ha quindi improvvisato con quello che aveva in cucina vincendo la sfida a pieni voti.



Parfait di mandorle e pistacchi

Tra i due gusti sicuramente il più riuscito era quello alle mandorle, pannoso e piano in bocca, non si avvertiva minimamente l'uso di aromi aggiunti, molto comune in questo tipo di piatto: buonissimo.

Normalmente, durante queste degustazioni è mio solito bere acqua minerale gassata, soprattutto poichè le bollicine di anidride carbonica collaborano alla pulizia del palato in modo sufficientemente neutro, **Liborio** però ha voluto aprire a tutti i costi una bottiglia di **Galici 2012**, prodotto dalla **Cantina Agareno di Menfi**. Conoscevo già l'azienda, ma non mi ero soffermato particolarmente sui suoi prodotti e ovviamente ho colto l'occasione per colmare la mia superficialità. Mi sono quindi trovato davanti ad un vino molto interessante, che in base all'etichetta risultava costituito da **Fiano**, del quale non sono certamente un esperto conoscitore, ma che secondo me doveva avere avuto un'aggiunta di qualche altro vitigno. I profumi erano molto complessi e cangianti: fiori bianchi, banana, ananas, frutta tropicale, praticamente riportava le caratteristiche di diversi vitigni autoctoni come il Grillo, lo Zibibbo e/o il Grecanico, l'Inzolia e anche un po' di Chardonnay. La struttura al palato era ottima, morbido, con una buona persistenza ed un colore leggermente ambrato.

La sorte volle che quella sera, durante una manifestazione a Sciacca, mi trovassi a cena nello stesso tavolo con **Giuseppe Bivona**, uno dei proprietari della **Cantina Agareno**, omonimo di **Liborio** ma senza alcuna parentela. **Giuseppe** mi ha confermato, come la legge sull'etichettatura dei vini consente, la presenza di circa il 20% di un altro vitigno, in questo caso alloctono e di varietà poco conosciuta, il cui nome egli tiene molto segreto, ma soprattutto mi ha illustrato la sua scelta di fare poche bottiglie e di curare molto quelle prodotte. Una cantina da approfondire!

Liborio Bivona ed il fratello **Lorenzo**, costituiscono una grande risorsa per il territorio di **Menfi**, sfatando il luogo comune che vede la qualità della ristorazione inversamente proporzionale all'attrattiva turistica di un luogo, in questo caso anche con un rapporto qualità prezzo interessante, infatti, un menu completo senza vino si aggira sui 30 euro. Punti forti de **La Piazzetta** sono: l'attenzione per le materie prime e la conduzione familiare, la sala è spesso infatti riservata a **Cinzia**, moglie di **Liborio**, cure che sono alla base della cucina mediterranea innovativa, rigorosamente a base di pesce, proposta dal locale.

moocasa_albumid=5877006891835482193