La Toscana a Marineo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 15 Febbraio 2015 21:56

Secondo me, quando un cibo è buono lo è sia se cucinato in modo rustico sia se inserito in un contesto di alta cucina, pertanto mangiare in un ristorante come la **Trattoria Pit Stop** di **Marineo** (PA), dove viene effettuta una ricerca attenta delle materie prime e una trasformazione casalinga, è assolutamente appagante. Nel nostro caso, il deus ex machina della situazione è **Pippo Mancino**, da diversi anni impegnato tra la cucina e la pizzeria del suo locale, già in passato avevo scritto la sua storia, ma stavolta l'ho video intervistato, per farvi ascoltare direttamente dalla sua voce le vicende delle sua vita.

{youtube}d3NwEAJIEIQ{/youtube}

Al **Pit Stop** la parola d'ordine è genuinità, **Pippo** infatti d'abitudine preferisce reperire le materie prime vicino casa sua, dal cinghiale alla ricotta, spesso trasformando in proprio molte di esse per ottenere salumi piuttosto che la sua famosa pasta ripiena. I piatti sono quelli della tradizione o comunque scaturiscono dall'inventiva in base agli ingredienti che di volta in volta si trovano, ma 4 o 5 volte l'anno si organizzano giornate tematiche luculliane, come ad esempio sui piatti della tradizione piuttosto che sui carciofi dall'antipasto al dolce, ma forse il suo pranzo più noto ed espressivo è quello chiamato "la Toscana in tavola". **Pippo** ha vissuto ben 15 anni in quella regione, avendo così l'opportunità di conoscere a fondo ingredienti tipici e ricette locali, nonchè di mantenere collegamenti e rapporti con i suoi abitanti. E' a questo pranzo che lo scorso **8 Febbraio 2015**, ho per la seconda volta partecipato, ed anche in questa occasione **Pippo** non mi ha deluso.

In ordine di uscita dalla cucina, ecco i numerosi piatti che ho avuto il piacere di assaggiare.

Antipasti

"Finocchiona", "salame di cinghiale", "lonza del contadino", "soppressata" (la nostra coppa di testa), "salame toscano", "pecorino toscano", "panino con il lampredotto, fetta con cavolo nero, fagioli zolfini", "lampredotto e olio nuovo", "carabaccia" (con salsiccia e cipolla), "crostini al lardo", "trippa e ceci alla fiorentina".

Primi

"Ribollita con cavolo nero, bieta e verza", "tortelli di patate con burro salvia e rigatino", "penne all'anatra".

Secondi

"Tagliata di manzo con rucola e olio di ramerino", "stufato di cinghiale alla maremmana con polenta".

Contorni

"Cardi rifatti", "fagioli cannellini all'olio".

Dessert

"Necci con crema di ricotta", "cantucci di Siena con Vin Santo".

Il pane era stato realizzato con gli impasti a lunga lievitazione della pizzeria, mentre per il vino era stato scelto un Chianti nel suo coreografico fiasco.

Pippo, non avendo a disposizione la cinta senese, ha utilizzato il suino nero locale sia per i salumi realizzati in proprio (tutti tranne la finocchiona ed il salame toscano), sia per gli altri piatti, animale ovviamente alimentato in maniera assolutamente naturale, casalinga direi! Ciò ha conferito alle carni ed ai suoi trasformati caratteristiche organolettiche e nutrizionali straordinarie, ma soprattutto ha fatto emergere due salumi, la coppa di testa ed il crostino con il lardo, secondo me tra migliori portate della giornata, grazie appunto alle particolari caratteristiche del maiale in questione essi, oltre esprimere una particolare dolcezza, si scioglievano in bocca!

La lunga esperienza e passione di **Pippo** in cucina, ha evitato cotture sbagliate e abbinamenti di ingredienti poco felici nei suoi piatti, tutto questo con dei prezzi anticrisi, se si considera che i pranzi tematici vengono venduti a 28 Euro, comprensivi di vino della casa ed acqua minerale, mentre durante la settimana i pasti a menu fisso sono a 25. In quest'ultimo caso è possibile scegliere tra i piatti del giorno di un menu settimanale, componendone uno personalizzato con i numerosi antipasti, due primi, due secondi ed il dessert. Tutto ciò è possibile, come già accennato, grazie al lungo lavoro di produzione e trasformazione interna, ma anche alla conduzione rigorosamente familiare, insieme a **Pippo**, operano infatti anche la moglie **Marisa** ed i figli **Alessio**, **Salvatore** e **Simone**, in sostanza a garanzia della genuinità, per il **Pit Stop** costa meno fare i tortelloni e i salumi in casa piuttosto che acquistarli surgelati o già pronti!

moocasa_albumid=6113884618663151361