

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 26 Maggio 2015 13:58



Mi sono sempre chiesto il perchè ed il per come di certe valutazioni che compaiono sulle guide, più o meno importanti, ma soprattutto con quali criteri vengono assegnati alcuni riconoscimenti, stelle, stellone, bicchieri, bicchieroni, gamberi, gamberoni ecc. ecc. Per quanto riguarda **CucinArtusi.it**, dopo averla messa nel sito web che porta il mio nome, ho scelto di mettere letteralmente la mia faccia anche nelle valutazioni, sono nati così nel 2013 gli [artusini](#). Avendo contribuito ad alcune guide di varia natura, ho poi capito i "perchè" con i quali ho iniziato questo mio articolo, pertanto ho continuato per la mia strada parafrasando Virgilio quando, al cospetto degli ignavi, disse a Dante Alighieri: "non ragioniam di lor ma guarda e passa".

Guardando e non passando, dopo aver casualmente conosciuto **Alessandro Quartararo Benzo**, penso di aver scoperto un posto raro a **Palermo**, un ristorante dove la qualità è al primissimo posto e in cui si possono trovare materie prime costose, ma ben trasformate, e soprattutto senza stellone e gamberoni (se non quelli di Mazara). Con questi presupposti, una mia recensione sul **Ristorante Gadir** è diventata obbligatoria, così lo scorso **22 Maggio 2015** mi sono recato nel centro di **Palermo**, nel quartiere Kalsa di fronte la chiesa sconosciuta di **Santa Maria dello Spasimo**, per assaggiare i piatti di **Alessandro Quartararo** e di **Daniele Teresi**, suo braccio destro in cucina.

Alessandro, dopo aver frequentato l'Accademia di Belle Arti, per tanti anni ha svolto la professione di restauratore e poi l'organizzatore di congressi ed eventi, ma la sua vera passione non si è mai veramente espressa del tutto, un altro interesse, probabilmente in lui latente sin dall'adolescenza, si è fatto strada, poco alla volta, nel suo cuore: la cucina. C'è da aggiungere che **Alessandro** è anche un gran mangione, ma di cose estremamente buone e non necessariamente sofisticate, ciò evidentemente gli ha consentito di crearsi un bagaglio enogastronomico non indifferente, a tutto vantaggio del suo locale e dei suoi clienti. Questo è stato l'antefatto che lo ha portato, circa 6 anni fa, ad acquisire, insieme alla sua socia e maitre **Dorotea Riela**, il ristorante che ha chiamato con il nome di una contrada di **Pantelleria**, isola alla quale è particolarmente legato poichè ha dato i natali alla sua mamma. L'influsso pantesco però non si ferma alla tabella del locale, ma come vedremo più avanti, entra a piè pari in diversi piatti, senza però mai snaturarli o caratterizzarli troppo.

Dorotea Riela, ex operatore informatico, appassionata di body fitness, è quindi la maitre di sala del **Gadir**, grazie anche alla sua esperienza più che ventennale nel settore. **Dorotea** ha iniziato il suo percorso nella sala dello **Chamade** dei **Ferreri**, ben 23 anni fa, dove gli hanno fatto scuola i vecchi maitre palermitani, completata poi con esperienze in **Inghilterra** e in **Germania**. **Dorotea** ha incontrato **Alessandro** tramite amici comuni, per lui è stato un bel colpo piazzare un socio in sala, assicurandosene così il buon funzionamento.



Daniele Teresi, invece, è un giovane e promettente chef che da qualche anno sta condividendo con **Alessandro** la sua cucina. Nonostante la sua giovane età egli vanta un'esperienza nazionale, ma soprattutto internazionale invidiabile, grazie alla collaborazione con un'azienda alberghiera araba che lo ha inviato, in qualità di consulente per la cucina italiana, presso le proprie strutture in **Egitto**, ma anche in **Turchia**, **Grecia** e **Spagna**. Ex studente dell'**Istituto Alberghiero Pietro Piazza** e alunno del Prof. **Pietro Pupillo**, oggi **Daniele** padroneggia le nuove tecniche di cucina, come le cotture sottovuoto a bassa temperatura, e riesce a produrre all'interno del ristorante tutto ciò che può servire, garantendo così un totale controllo dei risultati nel piatto, valorizzando, senza

mai mortificarle, le materie prime, condizione principe del suo datore di lavoro.

I piatti del **Gadir** nascono dall'inventiva di **Alessandro**, spesso coadiuvato dalle idee all'unisono di **Daniele**, in sostanza i due cuochi formano un bel tandem, in cui le pedalate sono perfettamente sincronizzate, tra l'altro quest'intesa rappresenta il vero plus del locale, costituita da un'estrema flessibilità in cucina, capace di soddisfare il cliente al di là di ogni suo desiderio, rendendo quasi obsoleto il menu. Così il visitatore abituale trova una valida motivazione per ritornare al **Gadir** anche se ha già assaggiato tutti i piatti, sicuro di poter contare su una personalizzazione delle ricette piuttosto che dell'invenzione di un nuovo piatto al momento.

Come al solito, ho lasciato libera la cucina di esprimersi liberamente e questo è stato l'interessante risultato.



Tortino di baccalà

Il tortino era stato composto con del baccalà fresco, quindi non sottoposto a salatura, cotto in olio a microonde, deposto su un ammogghiu pantesco, una sorta di pesto alla trapanese in cui era ovviamente presente anche l'aglio, dosato in modo magistrale, ed infine cosperso di "conza" pantasca, preparata con mollica tostata di pane fresco, mandorle, scorza di limone e menta. Un piatto apparentemente semplice ma che invece si è rivelato essere pieno di insidie, sapientemente disinnescate dalla scelta delle materie prime e dall'elevato equilibrio dei sapori.



Crostino con tonno

Stavolta la semplicità ha dominato il piatto, ma con grande attenzione verso la qualità e la cottura del tonno, nonché l'abbinamento con la marmellata di cipolle. Il leggero tocco di senape deposta sul crostino di grani antichi siciliani, proprio sotto le fettine di tonno, ha dato un tocco di aromatica acidulità che ha notevolmente impreziosito il boccone. Questi quattro ingredienti hanno suscitato in me morbide sensazioni marine, raccordate con la sapidità dei granuli di fior di sale, la senape e l'ambiguità della marmellata di cipolle, in perfetta sintonia con la filosofia del locale: pochi ingredienti, di qualità eccellente, ben abbinati e poco manipolati.



Salmone selvaggio al miele

Riccoci con la semplicità che ha di nuovo posto in risalto l'eccellenza delle materie prime. Per chi non lo conoscesse, il salmone selvatico fresco, non affumicato, è secondo me un'esperienza da non perdere. Il costo, rispetto a quello di allevamento è di circa il doppio, 10-12 euro contro i 25-27 del selvaggio, ma il gusto e la consistenza sono nettamente diversi, come fosse un'altra tipologia di pesce. Purtroppo però, al di fuori dei canali della ristorazione, esso non è facile da trovare. In questo caso il salmone selvaggio era stato leggermente marinato con sale grosso e zucchero di canna, poi cosperso leggermente di miele e decorato con polvere di olive nere

essiccate. Delle perle di yogurt greco acido sgrassavano il palato dalla forza intensa che questo pesce possiede, completando un piatto crudo, in questo caso facile da realizzare, ma comunque ben riuscito negli abbinamenti e nella scelta della materia prima.



Tagliatella di Russello al pepe e limone

Con questo primo i cuochi si sono lasciati andare in qualcosa di veramente inconsueto, ma con risultati assolutamente encomiabili. Il **Gadir** possiede una macchina per la pasta con trafilatrice al bronzo capace di realizzare prodotto fresco di ogni tipo, con uno strumento del genere è facile utilizzare le farine di grani antichi siciliani di **Molini del Ponte** e sbizzarrirsi con la **Tumminia** o il **Russello**. Nel mio caso quest'ultima varietà è stata impiegata per delle tagliatelle però impastandola con pepe e limone, abbinamento che può apparentemente sembrare di incompatibile, ma del quale posso garantire l'assoluta piacevolezza. Una mantecatura veloce con una bisque di gambero preparata al momento e dei cubetti di zuccina Lagenaria, hanno creato un piatto di effetto, sempre con la solita semplicità ed arguzia di abbinamenti, ma soprattutto con una presentazione da manuale.



Tumminia e tenerumi

Questo piatto, oltre a toccare le corde del mio sviscerato amore per i tenerumi, mi ha sorpreso per l'inventiva e l'abbinamento mare-terra particolarmente azzeccato, nonché per la presentazione e l'aspetto cromatico. Nonostante la destrutturazione effettuata sul piatto originale, quasi un'eresia per i cultori della pasta con i tenerumi, il risultato finale è stato eccellente, sicuramente grazie alla precisione delle cotture ed ai profumi e sapori complessivi. I tenerumi erano stati ridotti ad una verdissima purea che insieme ai dadini di zuccina **Lagenaria**, la pasta fresca di **Tumminia** e il pomodorino, ingredienti tipici del piatto in questione, si sono intelligentemente sposati con la dolcezza del gambero rosso. Qualcun'altro ha pensato di mettere le cozze, altro interessante abbinamento, ma ritengo che il gambero sia sicuramente più elegante, caratteristica da non sottovalutare nel caso del **Gadir**.



Gamberone rosso alla pesca

La pesca, non è quella della barca, ma bisogna in questo caso intenderla come frutta. Ebbene, questo abbinamento, per quanto fosse interessante, l'ho trovato un po' sbilanciato sul dolce. Il piatto di solito viene preparato con pesca fresca e foie gras, ma nel mio caso mancavano entrambi e pertanto è stata usata una pesca buona ma sciroppata e rinforzata da un **Passito**, rinunciando così al bilanciamento dei sapori con la grassezza e sapidità del fegato d'oca. Di ottima qualità il gamberone, anche se temo abbia fatto un minuto o due di cottura in più. In sostanza, un grande piatto con abbinamento mare-frutta, ma monco di due parti importanti, forse sarebbe stato meglio non prepararlo, ma contemporaneamente mi rendo che comunque trattavasi di una interessante novità.



Tortino di scaccio con gelato al passito

Arrivato al dolce non posso che tediarvi con la mia solita frase: *"il pasticciere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticciere"*, ed invece **Daniele** mi ha stupito con un grande dessert. In effetti, al ristorante, spesso il dolce lascia a desiderare, anche a casa degli stellati, in questo caso, invece, mi è stato presentato uno straordinario tortino realizzato con lo "scaccio" pantesco, composto da mandorle, pistacchi, anacardi, nocciole e noci che hanno arricchito la maizena utilizzata al posto della farina di frumento, rendendo così il dolce adatto anche ai celiaci. Un impasto senza lievito, ma molto soffice, gustoso e in perfetto accordo con la quenelle di gelato al **Passito di Pantelleria**, dove l'alcolicità si sentiva tutta, in perfetto contro altare amarognolo. Un grande dessert, impreziosito da gocce di crema pasticceria ed elementi dello scaccio, in una altrettanto grande presentazione. Complimenti alla cucina del **Gadir**!

Ovviamente la grammatura di alcuni antipasti e dei primi piatti rappresentati in foto è da considerarsi ridotta per non appesantire il mio povero fisico, normalmente quella dei primi va dai 100 grammi della pasta secca ai 120 grammi di quella fresca, pertanto, nonostante le curate presentazioni, non si può certamente parlare di quantità da nouvelle cuisine!



Al **Gadir**, però, non si fa solo la pasta fresca, ma anche il pane, devo dire con ottimi risultati, impiegando un blend di **Tumminia** e **Perciasacchi** con lievito madre secco attivo, infatti non ho trovato nessun minimo sentore dell'onnipresente lievito di birra, abbastanza comune nel caso di panificazione all'interno di un ristorante.

Infine, sfogliando la carta dei vini ho notato una cura particolare anche in questo campo, di solito assolutamente trascurato e pieno di banalità enologiche delle quali il mondo farebbe volentieri a meno. In questo caso, **Alessandro** e **Dorotea** hanno dimostrato di essere dei veri intenditori, scegliendo piccole cantine siciliane e chicche di diverse regioni italiane, con puntatine in Germania ed un consistente passaggio in Francia. Insomma, una cantina, anche se non fornitissima, di gran classe e degna di un ristorante stellato.

L'ambiente accogliente con arredamento sobrio, valorizzato dall'estro artistico di **Alessandro** e dall'antichità che esso esprime, la cucina semplice, fondata su arguti abbinamenti, materie prime freschissime e di altissima qualità, poche manipolazioni, cotture perfette, grande cura e studio nella presentazione con largo uso di soluzioni cromatiche spesso ingentilite dalla presenza di fiori eduli, questa è, secondo me, la formula vincente del **Ristorante Gadir** di **Alessandro Quartararo Benzo** e **Dorotea Riela**, una soluzione ristorativa che però non può costare poco, ma al contempo non può mancare nell'offerta ristorativa della città. Un pasto alla carte senza vino costa infatti 70 Euro, ma ci sono i menu degustazione con grammature importanti a partire da 40 Euro con 4 portate, da 65 Euro con 6 portate e 80 Euro con 8 portate, e vini sempre compresi. Il **Ristorante Gadir**, ha messo in difficoltà il mio sistema di valutazione, meritando **4,5 "artusini"**, punteggio rarissimo nella città di **Palermo**, in cui la ristorazione certamente non brilla, ma che ho dovuto esprimere con **4** per la mancanza dei decimali. Tornando all'inizio di questo mio articolo, tutto ciò pone dei grandi interrogativi sul perchè il **Gadir** sia così poco conosciuto dagli specialisti del settore e poco considerato dalle guide gastronomiche.

Ristorante Gadir

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 26 Maggio 2015 13:58

moocasa_albumid=6151860994882275953