# A Castelbuono, un concorso ed un piatto da ricordare a... lungo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 26 Novembre 2015 23:49

Sulla qualità della ristorazione castelbuonese mi sono espresso positivamente più volte ed altrettanto ho fatto per i suoi principali operatori da me ampiamente recensiti, essa è in continua evoluzione ed ennesima prova è stato il terzo concorso "**Un piatto da ricordare**", riservato agli chef di quel territorio ed organizzato da **Franco Alessi** e **Totò Mazzola**, svoltosi lo scorso **16 Novembre 2015** presso il nuovo locale del **Ristorante Pizzeria Antico Baglio** di Natale Allegra a **Castelbuono** (PA).

I concorrenti erano ben 11, con elaborati divisi tra salato e dolce, il tema di quest'anno auspicava la presenza di presidi **Slow Food** all'interno dei piatti, infatti una voce della scheda era stata ad essi dedicata, gli altri parametri di valutazione erano l'aderenza al territorio, la tecnica impiegata, la presentazione ed il gusto. Questo è l'elenco dei partecipanti e dei piatti presentati in ordine di uscita.

01. **Giuseppe Capuano**, La Brace di Isnello - Terrina di minestre selvatiche, funghi e Fagiolo Badda di Polizzi;
02. **Antonella Di Garbo**, Agriturismo Bergi di Castelbuono - Bocconcini della nonna ai profumi d'autunno;
03. **Rosario Spallino**, Costa Verde di Cefalù - Polpetta d'uovo, cremoso di caprino, salsa di pomodoro e cardi selvatici;
04. **Giuseppe Cannizzaro**, Il Romitaggio di Castelbuono - Lasagnette di Tumminia e Russello alle ortiche con scaglie di Provola delle Madonie;
05. **Vincenzo Prestianni**, Il Romitaggio di Castelbuono - Costolette di agnello alle verdure di campo con velo di Provola delle Madonie;
06. **Alberto Conoscenti**, Alle Querce di Castelbuono - Filetto ai sapori di bosco;
07. **Alfredo Urso**, Nangalarrone di Castelbuono - Filetto Alfredo;
08. **Davide Sferruzza**, Pasticceria Sferruzza - Cuore delle Madonie;
09. **Antonio Di Maggio**, Cortile Pepe di Cefalù - Espressione di una Sacher in Sicilia;
10. **Pierlugi Naselli**, Cin Cin Bar di Castelbuono - Loti in 3D;
11. **Annalisa Di Garbo**, Agriturismo Bergi di Castelbuono - Delizie d'autunno.

Gli elaborati sono stati valutati da una giuria presieduta da Fabio Potenzano, chef, consulente e docente di alberghiero, seguito in ordine alfabetico da: Maurizio Artusi, enogastronomo, **Paolo Barrale**, chef stellato del **Ristorante Marennà** di **Avellino**, **Rosario Gugliotta**, Presidente Slow Food Sicilia e **Pietro Pupillo**, chef e docente dell'alberghiero Pietro Piazza di Palermo. Il concorso si è protratto per tutto il pomeriggio, si è svolto alla cieca e si è chiuso con i commenti finali piatto per piatto, importante momento di scambio con la giuria e di crescita per il concorrente. Il servizio è stato curato dai ragazzi dell'**Istituto Alberghiero IPSSEOA Mandralisca** di **Cefalù**, guidati dal Prof. **Marco La Grua**, mentre a supervisionare la cucina c'era il Prof. **Enzo Mammana.**

Per me è stato anche un'occasione per assaggiare i due vini selezionati da **Natale Allegra** ed utilizzati in abbinamento ai piatti dei concorrenti. La cantina era **Judeka** di **Caltagirone** (CT), mentre i vini erano entrambi provenienti da uve **Frappato**, il primo era un rosso sincero, dai profumi avvolgenti e morbidi, senza spigoli, con frutta rossa e un alcol gentile, concentrato, non legnoso, dai tannini ben presenti, ma mai sgradevoli o pesanti. Il secondo vino, pur essendo sempre un **Frappato**, era stato vinificato in bianco, pratica attualmente utilizzata da pochissime cantine siciliane e probabilmente nel caso di **Judeka**, un esempio unico per il vitigno in questione, ma che non mi ha entusiasmato per intensità e complessità di profumi. Evidentemente la mancanza di tempo e la consistente esperienza conseguita con il rosso ha catalizzato il mio interesse nei confronti di quest'ultimo, in ultimo bisogna anche considerare l'elevato rapporto qualità prezzo di queste etichette.

Come ogni concorso che si rispetta, "**Un piatto da ricordare**" si è concluso con una serata di gala che ha avuto luogo presso la cantina castelbuonese **Abbazia Santa Anastasia**, all'interno del **Ristorante la Corte dell'Abate**, condotto dallo Chef **Antonio Bonadonna** insieme al nipote **Giuseppe**. Dopo un veloce giro in cantina, guidato da **Paolo Riccobono**, Direttore della struttura, e l'assaggio direttamente dai tini di un **Grillo** e di un **Cabernet**, i commensali hanno approfittato di un piccolo aperitivo per poi passare alla cena vera e propria. Nei bei locali del ristorante, ricavati da un monastero benedettino medievale ristrutturato nei minimi particolari, ha dominato il Maitre **Tommaso Franco** che con i suoi collaboratori ha dato luogo un eccellente servizio.

Lo Chef **Antonio Bonadonna**, neanche a dirlo, è castelbuonese di nascita e di residenza, compagno di istituto alberghiero di **Pietro Pupillo**, altro illustre chef di quel territorio, ha preferito abbandonare gli studi per entrare subito in cucina, la sua scuola è pertanto diventata quella della madre e delle sue ricette antiche che hanno letteralmente forgiato **Antonio** il quale, da adulto, ha continuato sulla stessa strada, nonostante la moda di quei tempi andasse verso una cucina un po' più francese ed un po' più da monsù, tendenza che ha dominato gli anni '70 e '80 del secolo scorso. Anacronistico ieri, ma fortemente apprezzato oggi, **Bonadonna** non si è mai allontanato dal suo paese, pur avendone avuto le opportunità da "grande", e negli ultimi anni ha finalmente ricevuto quei riconoscimenti che ha tanto agognato, esprimendo con soddisfazione quel territorio che per diversi decenni ha caratterizzato i suoi piatti. Questo il menu preparato per festeggiare il concorso.

Antipasto

**Sformatino di baccalà, crema di patate allo zafferano e filetti di pomodoro in confit**

Delicatezza con decisione, questa è stata l'ambiguità del piatto che penso abbia catturato l'attenzione di tutti i commensali, grazie ai sapori, ed all'effetto cromatico, a prescindere dall'appetito!

Primi piatti

**Carnaroli con zucca "baffa", cannella e pesto di "qualazzi"**

Il risotto penso piaccia a tutti, ma è un piatto solo apparentemente facile da preparare, esso è infatti ricco di insidie, una di queste è costituita dalla cottura del riso, critica soprattutto se bisogna servire 110 coperti contemporaneamente. Inutile dire che nel caso in oggetto non si poteva formulare alcun obiezione all'operato dello chef, ottima la cottura, ottima la mantecatura, in conclusione, un lavoro di "fino" eseguito in modo pulito e preciso e con materie prime adeguate, nonostante la professionalità, sarebbe stato comunque impossibile ottenere lo stesso

risultato con un riso di scarsa qualità.

**Ravioli con formaggio e pere in salsa alle noci e bruciatini di guancaiale**

Anche in questo caso lo chef ha voluto giocare con due caratteristiche contrastanti, stavolta con due gusti caposaldi della cucina: il salato ed il dolce. L'abbinamento era di quelli classici formaggio e pere, ma abilmente sbanalizzato da una leggera predominanza della parte più dolce, l'unico modo per armonizzare il boccone era quello di comprendere tutti gli ingredienti del piatto, soprattutto del guanciale croccante, vero tocco da maestro del salato che, nonostante la quantità ridotta, riusciva da solo quasi ad equilibrare il sapore. Dalla foto si può evincere facilmente come la definizione ravioli possa essere impropria, infatti, in Italia di solito il termine è riferito ad una pasta fresca ripiena chiusa a panzerotto, di forma rotonda o quadrata, ma se invece ci spostiamo verso la cucina orientale troviamo diverse assonanze con l'involucro a sacchettino del caso in questione, ma un dettaglio che caratterizza il "raviolo cinese" ha ulteriormente elevato la qualità e la tecnica di preparazione del piatto di **Antonio Bonadonna**: si tratta dello spessore della pasta, sottilissima, ma non per questo motivo fragile, un vero capolavoro da manuale di pasta ripiena.

Secondo

**Medaglia di maialino bardato in crosta di nocciole con morbida patata e verdurina all'olio**

Anche **Antonio Bonadonna**, si è aggiornato con le nuove tecniche in cucina, come ad esempio l'uso del sottovuoto e delle cotture a bassa temperatura che in questo caso gli hanno permesso di realizzare un secondo di carne morbido e succoso. Facevano giusto pendant con il medaglione, una sorta di patata duchessa rivisitata e una verdurina che abilmente andavano a costituire un piacevole contorno, lontanissimo dal solito gusto anonimo che purtroppo caratterizza tanti secondi piatti.

Dessert

**Semifreddo alla ricotta e mandarino con cannolo scomposto e salsa al cioccolato della Pasticceria Sferruzza**

Interessante visione da parte degli **Sferruzza** del solito abusatissimo cannolo scomposto, finalmente qualcuno che lo ha talmente smontato e poi ricomposto producendo un nuovo dessert, completamente diverso, ma a me è

andata bene così.

**Panettone all'albicocca e cioccolato con passito di grecanico dell'azienda Fiasconaro**

In chiusura è passata anche la classica fetta di panettone quasi "istituzionale", se consideriamo che i **Fiasconaro** sono tra i castelbuonesi più conosciuti nel mondo!

I vini ovviamente, erano dell'azienda biologica ~~**Cantina Abbazia Santa Anastasia**~~, abbinati in sequenza iniziando dallo ~~**Zurrica 2014**~~, un blend di 80% di ~~**Chardonnay**~~ e 20% di ~~**Grillo**~~, molto floreale e intenso. Il rosso era invece un ~~**Passomaggio 201**~~2, altro indovinato blend con il 55% di ~~**Nero d'Avola**~~, 30% di ~~**Merlot**~~ e 15% di ~~**Cabernet**~~, in cui il lungo affinamento ha evidentemente avuto un importate ruolo nell'arrotondamento dei tannini e concentrazione di profumi e sapori. In chiusura, non poteva mancare un vino dolce in questo caso un ~~**Passito**~~ da uve ~~**Grecanico**~~, dalle note mielose e di frutta secca leggermente tostata.

Dopo aver partecipano alla cena di gala, per le modalità con cui si è svolta e per la qualità dei piatti del menu, posso tranquillamente affermare che tra sala è cucina sembrava fosse scoppiata la... sinfonia, capita sempre quando ci si ritrova a che fare con dei professionisti, ma l'**Abbazia Santa Anastasia** non è solo questo, oltre alla già citata cantina ed al **Ristorante la** Corte dell'Abate ne è presente un'altro, con sala attigua alla piscina, chiamato "**Passioni e tentazioni**", infine, la struttura è completata dal rinomato relais che offre ben 29 camere, tutte arredate con mobili d'epoca, pertanto un grande plauso va ai due direttori, **Paolo Riccobono** per la cantina e **Antonio Bonadonna** per tutta la parte ricettiva e ristorativa, per l'ottimo lavoro compiuto finora.

Durante gli interventi istituzionali, belle parole di apprezzamento per il concorso sono venute da **Antonino Tumminello**, Sindaco di **Castelbuono**, da **Clelia Cucco**, Assessore, ma anche da **Bartolo Vienna**, Sindaco di **Geraci** ed infine da **Rosario Crocetta**, Presidente della Regione presente alla cena. Prima della premiazione è stato inoltre presentato il libro "**Verdure spontanee di Sicilia**" del Prof. **Rosario Schicchi**, Docente del Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo, redatto insieme alla Dott.ssa **Anna Geraci**, nonchè l'opuscoletto con le ricette salutistiche del Progetto Diana-5 "**La dieta mediterranea per tutto l'anno**", presentato da **Francesca Ceram**i, in rappresentanza dell'Istituto Dieta Mediterranea **IDIMED**.

Dopo il ringraziamento della giuria e la consegna dei diplomi a tutti i concorrenti, è stata finalmente svelata la seguente classifica finale:

1. Pierlugi Naselli, Cin Cin Bar di Castelbuono - Loti in 3D;
2. Giuseppe Capuano, La Brace di Isnello - Terrina di minestre selvatiche, funghi e Fagiolo Badda di Polizzi;
3. Davide Sferruzza, Pasticceria Sferruzza - Cuore delle Madonie.

Il primo classificato ha vinto un prezioso corso presso la scuola **Cast Alimenti** di **Brescia**, struttura oggi all'avanguardia nel campo della cucina e della pasticceria, ma questo è stato l'unico sponsor della manifestazione, infatti insieme ad esso c'era anche il **Gal Madonie**, **Fiasconaro**, l'**Associazione Ristoratori Castelbuonesi**, **Marr**, Slow Food, **Cefalù Madonie Himera**, **Antico Baglio**, **Consorzio Produttori Madoniti**, **Gout srl**, e**mme.gi**, **Glorioso**, **Giaconia Supermercati**, **Pasticceria Sferruzza**.

{wd file=LaDietaMediterraneaPerTuttoLAnnoByIdimed.pdf name='Ricette Progetto Diana-5 da scaricare, grazie a Istituto Idimed'}

moocasa_albumid=6218388373527561681