Quando lo chef è un curioso

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 25 Marzo 2011 21:40

Ho già scritto in passato, della molla che muove le mie esperienze enogastronomiche, essa è la curiosità di conoscere, amplificata dalla necessità di trovare nuovi profumi e sapori che possano soddisfare i miei sensi. Lo scorso **16 Marzo**, durante un mio viaggio nella città di **Agrigento**, ho avuto la fortuna di approfondire la conoscenza di **Salvatore Gambuzza**, Chef dell'**Hotel Villa Athena**, constatando come il suo lavoro sia scaturito dalla curiosità di conoscere piuttosto che da altre motivazioni. La sua sete di sapori e profumi risale a quando era solo un ragazzo, dedito a gironzolare tra i fruttivendoli del mercato, incomparabile palestra sensoriale. L'esperienza sensoriale di un cuoco spesso, purtroppo, è sottovalutata, nel caso di Gambuzza, invece, la molla che lo ha spinto è stata appunto la sua ricerca dei sapori. Essere curiosi, assetati di sapere, però non basta, manca un'ingrediente basilare: l'umiltà. Bene, non ci crederete ma Gambuzza ha entrambe queste peculiarità che, abilmente mixate con le sue molteplici esperienze effettuate in Italia ed all'estero, hanno creato delle notevoli potenzialità già in corso di espressione. Esso è, secondo me, ancora chiuso dentro il suo guscio, un guscio che solo da poco tempo ha cominciato ad incrinarsi, e, credetemi, vorrei tanto essere presente, accanto a lui, quando si schiuderà del tutto.

Lo Chef Gambuzza ha avuto un momento di notorietà internazionale grazie al conseguimento del **Guinness** dei primati per il torrone più lungo del mondo, ben 672 metri, recentemente preparato da un team da lui guidato, nella suggestiva location della Valle dei Templi di Agrigento. Dopo poche settimane, da Presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di Agrigento, è stato eletto anche Presidente Regionale, inoltre ha capitanato le squadre siciliane dei Culinary Team agli ultimi Internazionali d'Italia, portando a casa numerose medaglie. Gravosi incarichi quindi, impossibili da onorare senza l'appoggio di un valido collaboratore fortunatamente trovato in **Salvatore Avenia**, suo braccio destro in cucina e completamente compenetrato con la filosofia culinaria di Gambuzza.

{youtube}F0CcHqTy0L0{/youtube}

Ma torniamo al mix Gambuzza, curiosità e umiltà sono importanti ma se gli diamo una bella spruzzata di territorio troveranno finalmente il modo migliore per manifestarsi in cucina. Esso, profondamente affascinato dai prodotti della provincia agrigentina, è infatti nativo di **Porto Empedocle**, ama utilizzare pesce azzurro e materie prime poco mortificate anche se ha volte non disdegna qualche innovazione, come la disidratazione degli alimenti con lo scopo di utilizzarli come aromatizzazioni naturali e/o decorazioni. Ogni chef ha delle preferenze, delle linee guida che costituiscono il proprio marchio di fabbrica, e Gambuzza non fa eccezione. Il suo vecchio amore, i vegetali, sono una costante dei suoi piatti, inoltre non riesce a resistere alle croccantezze, applicando quella corrente di pensiero che aggiunge un altro senso alla valutazione delle pietanze: l'udito. Ecco i piatti che ho avuto il piacere di assaggiare e a volte anche di ascoltare.

Guazzetto mantecato di cereali locali al profumo di santoreggia.
La prima cosa che ha colpito il mio naso è stato il profumo di mare proveniente dalle poche, ma intense, cozze e vongole presenti nel guazzetto, poi i carboidrati delle lenticchie, fagioli all'occhio, farro e orzo hanno steso un ponte tra il mare e la terra. Delizioso, è il piatto che mi è piaciuto di più.

Paccheri ripieni di mazzancolle e coriandoli di verdure.

Su un letto di crema di fave sorgevano i paccheri, ripieni di dolci verdure e polpa di mazzancolle. Una serie di abbinamenti concordanti che hanno sapientemente immolato, sull'altare della dolcezza, le poche sapidità presenti.

Rombo farcito alla pantesca.
Il rombo, un pesce non particolarmente gustoso, difficile farlo risaltare, ottima l'idea della farcitura alla pantesca, rimanendo comunque leggero. Il ripieno ha creato una delicata sapidità che ha supportato il guscio di rombo valorizzandolo senza mortificarlo. Abbinamenti difficili da bilanciare, in questo caso però ben riusciti.

Millefoglie di cioccolato di Modica.
Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, una profumatissima millefoglie, realizzata con delle sfoglie di cioccolato di Modica e una crema al mascarpone, ha chiuso degnamente una indimenticabile degustazione. In questo caso, però, nonostante l'uso di cioccolato amaro, i sapori erano un pò troppo sbilanciati sul dolce, esaltati anche dall'eccessiva presenza di cioccolato fondente sudamericano, particolarmente abboccato, in aggiunta al modicano.

Esaminando bene le portate della degustazione emergono subito le preferenze dello chef, le verdurine erano onnipresenti, facilmente facevano capolino tra i piatti, poi il pesce, altro cavallo di battaglia di Gambuzza, infine lo scrocchio delle croccantezze, abilmente nascoste nelle decorazioni.

Onde evitare la creazione di falsi sapori ho preferito bere un'acqua minerale San Pellegrino, dalla sapida e carboniosa bollicina, molto pulente, ma ho chiuso con un Ben Ryè, purtroppo di annata 2008, ben diverso, con le sue note acide, dallo stucchevole ma caratteristico passito di Donnafugata al quale i suoi estimatori eravano ormai abituati.

L'Hotel Villa Athena, oltre alle sue cinque stelle di categoria, ne ha una sesta nel suo ristorante: lo Chef Gambuzza, e prima o poi dovrà accorgersene anche qualcun'altro: la Michelin per esempio !

moocasa_albumid=5585387539300070193