Aria nuova al Ristorante del Magaggiari Hotel

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 29 Febbraio 2012 18:20

Purtroppo, il panorama della ristorazione palermitana non brilla, ancora meno quella alberghiera, è prassi normale trovare il ristorante di un albergo poco curato dal punto di vista delle materie prime, cotture, sapori e profumi. Sicuramente le eccezioni ci sono, ma non sempre, come si potrebbe pensare, collocate nella fascia alta dell'offerta, bensì distribuite a macchia di leopardo. Pertanto, è da elogiare la volontà di un imprenditore che, mettendo seriamente mano al portafoglio, intende "ristrutturare" il ristorante del proprio hotel, passo dopo passo, iniziando dallo chef di cucina, importantissima pedina di una partita che si gioca sui palati dei propri clienti. L'hotel in questione è il **Magaggiari** di **Cinisi,** esso non appartiene alla solita potente catena di alberghi internazionale, bensì è stato costruito e gestito, da circa 7 anni, dalla famiglia dell'architetto palermitano **Pietro Giannola**.

La struttura è molto flessibile, in quanto possiede diverse soluzioni di accoglienza, camere, resort e persino villette immerse nel verde, il tutto arricchito da servizi a quattro stelle ed un giardino di diversi ettari coltivato ad agrumi.

Il responsabile della "ristrutturazione" dei profumi e dei sapori è invece **Pino Farina**, chef di lungo corso e quindi in possesso dell'esperienza necessaria per portare a buon fine il gravoso compito della gestione della nuova cucina del Magaggiari.

{youtube}55uzExQw_JY{/youtube}

Grande importanza assumono le materie prime, che **Pino** recupera a chilometro zero, anzi, a volte a metri 50, infatti, in molti suoi piatti c'è il tocco dell'agrume, spesso arancia, di cui il terreno dove è costruito il complesso alberghiero è ricco, svariati ettari dorati da arance e manderini che ho avuto la fortuna di assaggiare personalmente.

La cucina di **Pino** è quella classica siciliana, con poche rivisitazioni, una cucina prettamente tradizionale, finalmente qualcuno che la ripropone, fuori dai soliti schemi che quasi obbligano a rivisitare, a modificare, ad arricchire dei piatti che alla fine, più nulla hanno a che fare con la pietanza originale se non il nome! Forse queste rivisitazioni possono avere un senso per noi siciliani, ormai abituati a mangiare i piatti della tradizione per cui ben predisposti a qualcosa di nuovo, ma un turista, uno straniero, avrà sicuramente piacere di assaggiare gli originali, forse è venuto nella nostra terra proprio per questo, quindi perchè sottoporlo alla violenza della rivisitazione? Qualcuno deve pur occuparsi della nostra tradizione!

Ovviamente **Pino**, quando lo scorso **19 Dicembre 2011** sono andato a trovarlo, mi ha fatto assaggiare un bel po' dei suoi piatti, iniziando da tre antipasti, tutti a base di pesce azzurro, sarde e sgombri: le polpettine di sarde, le sarde a beccafico, solo leggermente rivisitate, ed infine uno sformatino di sgombri. Come non amare il pesce azzurro, gustoso, grasso al punto giusto, generoso di sapori e profumi tipici del mare dove ha vissuto, trasformato per l'occasione in pietanzine assolutamente siciliane DOC.

Eccoli in dettaglio...

Polpettine di sarde.
Leggermente fritte e poi cotte nella salsa di pomodoro.

Sarde a beccafico.
Un classico abbinato alle arance, raccolte dal giardino del Magaggiari, con mollica di pane, uvetta, pinoli e una leggera grattugiata di scorza di limone, purtroppo leggermente seccatesi in forno, avrei preferito una cottura più breve.

Tortino di pesce azzurro con vellutata allo zafferano variegata all'aceto balsamico.
Anche in questo caso il pesce azzurro, sgombro per l'occasione, ha fatto pendant con la mollica di pane, i capperi e l'onnipresente agrume, costituito stavolta dalla zesta di limone. Semplice ed efficace la vellutata, realizzata con un fumetto di pesce semplicemente legato con curcuma e zafferano. Peccato per la solita permanenza in forno, io avrei ridotto la cottura.

Strigoli al pesto ericino e gamberetti rossi.
Il saporito ed inconsueto pesto, costituito da basilico, pomodore e mandorle, si è perfettamente legato con la pasta fresca in un gioco di consistenze e sapori, raggiungendo una vera apoteosi mediterranea.

Spaghettino con "bocconi" di mare.
Solo un po' di pomodoro fresco ha costituito la base di un piatto semplice quanto saporito, valorizzando la doppia faccia del boccone, carne di maiale da un lato e sapore di vongola dall'altro. Ho apprezzato particolarmente la... buccia del pomodoro, lasciata intera, col suo caratteristico sapore.

Involtini di pesce spada su letto di scarola.
Altro ripieno classico con mollica di pane, pinoli e uvetta, ancora una pietanza rigorosamente tradizionale, senza concessioni alle velleità modernistiche. La mollica di pane della farcia racchiudeva l'uvetta ed i pinoli, approfittando del pesce intorno per farsi mordere meglio. Il tutto, alleggerito con la solita arancia, che gli ha conferito un piacevole e pulente sapore acidulo.

Calamaro ripieno con caponata.
Di nuovo, Pino si è mantenuto nei confini della sicilianità più classica, i calamari esattamente come si farebbero a casa propria: in risalto nella farcia la mollica di pane, i tentacoli ed il prezzemolo. Ottima la caponata, la cui melenzana avrei cubettato in pezzi un po' più piccoli, ma buona nella frittura e nel dosaggio agrodolce.

Buccellato palermitano, Crostata alla marmellata di cotogne e Cassatelle trapanesi con ricotta.
Anche nel settore dolci, ancora dei classici, siciliani e non. Il buccellato con il suo ripieno di fichi e frutta secca e la crostata, universalmente conosciuta come dolce casalingo, realizzata con una marmellata di cotogne preparata personalmente da Pino. Pulite e gustose le spettacolari cassatelle con la ricotta, dolce tipico della provincia di Trapani, ma ormai diffuso in diverse altre zone della Sicilia grazie alla sua estrema piacevolezza, raggruppa in esso infatti ben due peccati di gola: la frittura e il dolce con ricotta.



I piatti che mi sono piaciuti di più, quasi sensorialmente emozionandomi, sono stati i due primi: **strigoli al pesto ericino con gamberetti rossi** e gli **spaghettini con i "bocconi"**, due capolavori di semplicità che hanno successivamente provocato in me molta acquolina al solo pensarli. Per quanto riguarda i "bocconi", sono rimasto senza parole, a parte la difficoltà di trovare un piatto con tali molluschi, era eseguito in maniera perfetta. I sapori del soffritto col pomodoro, sostenevano egregiamente la particolarissima carne del boccone, dal sapore ondeggiante tra la vongola e quello della carne di maiale.



Questa è solo un parte di ciò che **Pino** ha già realizzato, ma la strada per una cucina completa per tutti i palati, amanti della cucina moderna compresi, è ben più lunga, mi riferisco ai piatti un po' più sofisticati e ricercati, negli ingredienti e nella presentazione. Dopo questi assaggi, però, la mia curiosità può solo aumentare.

moocasa_albumid=5688017870022965329