Bioesserì, il ristorante biologico a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 03 Aprile 2015 18:03

Questo è un articolo che parla di **Bioesserì**, un ristorante aperto recentemente a **Palermo**, ma che per me ha dei significati che vanno oltre la solita recensione di un locale. Le chiavi di lettura di questa nuova impresa sono ben tre: la direzione che il mercato alimentare ha assunto egli ultimi anni, i risultati professionali conseguenti l'aggiornamento del proprio curriculum lavorativo ed infine l'esistenza di un'imprenditorialità sana nella nostra regione.

Sul primo punto ne ho già scritto e ne ho parlato pubblicamente da tempo. Oggi, soprattutto nel periodo di crisi che stiamo attraversando, un'attività commerciale, ma soprattutto la ristorazione, deve differenziarsi dalla massa, prevalentemente fornendo un prodotto di qualità. Ciò è esattamente quello che ha fatto **Bioesserì**, creando una partnership con la catena di negozi bio **NaturaSì**, altro esempio di successo commerciale anche a **Palermo,** oltre che in **Italia**. La principale caratteristica del nuovo locale è innanzitutto quella della certificazione biologica, praticamente su tutti gli alimenti e quindi anche sul locale stesso. Personalmente non credo molto a questo tipo di certificazione, ma il controllo della filiera operato in questo caso si porta appresso un'accurata selezione delle materie prime, secondo me vero segreto del successo di **Bioesserì**, tutto ciò in un concept relativamente nuovo per la **Sicilia**, è infatti possibile mangiare in loco o come asporto, acquistare alcuni prodotti oppure usufruire del bar per 17 ore al giorno, in un ambiente luminoso, pulitissimo e arredato con uno stile moderno, minimal, con sapienti inserimenti pseudo rustici che lo rendono complessivamente piacevole e comodamente fruibile.

Anche sul secondo aspetto in passato mi sono espresso a lungo, per esso dovrò però scomodare lo chef del ristorante **Ezio D'Alia** che per quasi 40 anni ha svolto la sua professione, sicuramente con passione, ma senza mai affrontare particolari cambiamenti o particolari innovazioni sul fronte degli ingredienti, come d'altronde capita alla maggior parte dei suoi colleghi. **Ezio**, palermitano, ha vissuto l'infanzia ascoltando i racconti di sua madre sul nonno **Vincenzo Caccamo**, cuoco del nobile casato dei **Tasca d'Almerita**, pertanto crescendo è stato naturale che si avvicinasse alla cucina, scegliendo come percorso di studi l'Istituto Alberghiero. Conseguito il diploma, ebbe la fortuna d'incontrare **Giuseppe Dell'Oglio**, purtroppo recentemente scomparso, che gli fece da maestro di cucina, ma anche di vita, introducendolo inoltre nell'ambiente che contava. **Ezio** ha quindi lavorato con **Jack Bruno**, **Francesco Paolo Cascino, Nino Gibbino**, **Rosario Guddo**, **Aldo Lo Curcio**, **Antonio Tantillo** e **Vincenzo Tarantino**, mostri sacri della cucina palermitana dei bei tempi passati. Poi è stata la volta dei viaggi in Europa, sempre in strutture prestigiose, passando dall'austriaca **Vienna**, a **Cambridge** in Inghilterra, in **Sardegna** e stabilendosi definitivamente a **Reggio Calabria**, ma il richiamo della città natìa lo ha poi ricondotto a **Palermo**. Durante la sua carriera**,** in occasione di diversi eventi, **Ezio** ha cucinato per Papa **Giovanni Paolo II**, **Bill Clinton**, Presidente degli Stati Uniti, e per **Oscar Luigi Scalfaro**, Presidente della Repubblica Italiana. Nonostante la lunga e variegata esperienza, l'unico suo contatto con un diverso modo di cucinare lo ha avuto con la cucina vegana, ma ben 22 anni fa, peraltro protrattosi solo per 2. Un giorno, però, una proposta di lavoro lo ha rimesso in gioco, nonostante gli unanimi consigli dei colleghi per non accettarla, **Ezio** ha scelto di fare una sorta di salto nel buio, organizzando la cucina di **Bioesserì**, ma soprattutto venendo a contatto con materie prime per lui fino ad allora totalmente sconosciute. Quinoa, batata, orzo perlato, riso jasmine, topinambur, insomma un'infinità di cibi "strani" con sapori, abbinamenti e cotture tutte da scoprire. Un vero terremoto del 9° grado della scala Richter, con annesso maremoto! Eppure, con una dose massiccia d'umiltà e volontà, **Ezio** ce l'ha fatta alla grande diventando un "bio chef", oggi grande sostenitore non solo del biologico, ma anche di un'alimentazione più sana.

Infine, l'ultimo punto è sinceramente rincuorante. In una **Sicilia** profondamente carente di imprenditori seri che innovino con le proprie idee, ecco che spuntano all'orizzonte tre professionisti, tutti originari di **Piana degli Albanesi** (PA), **Vittorio** e **Saverio Borgia** con **Francesco La Rocca**, i quali grazie alla conoscenza di un dirigente della catena **NaturaSì** hanno creato una nuova impresa, innovativa e intelligente, iniziando da **Milano** e poi scendendo fino a **Palermo**. I risultati ottenuti, dal punto di vista economico e di gradimento presso i clienti, sono incredibili per il settore della ristorazione palermitana, oggi precipitata nella crisi più nera. Nel locale di **Palermo** lavorano in totale ben 16 persone, io stesso ho stazionato per alcuni minuti all'interno della cucina poco dopo le ore 13, e vi posso garantire che vedere una brigata così indaffarata a quell'ora di un venerdì qualsiasi, in un ristorante

in città, è rarissimo, tutti i giorni della settimana, a pranzo e a cena, pura utopia!

Il locale è aperto tutti i giorni dalle 7 fino alle 24, coprendo così tutte le fasi alimentari di un essere umano, offre quindi il bar, molto gettonati sono i centrifugati ed i frullati, ma anche i dolci prodotti internamente nella piccola pasticceria da **Giuseppe Cinà**, altro professionista, allievo nel laboratorio di **Antonio D'Anna**. Inoltre è possibile far merenda ed ovviamente pranzare e cenare, nonchè acquistare alcuni prodotti direttamente dagli scaffali che contemporaneamente arredano l'ambiente, oppure scegliere dei piatti da portar via.

Ezio mi ha voluto far compiere un percorso gustativo attraverso alcuni piatti da lui studiati, presi direttamente dal menu odierno del **27 Marzo 2015** in cui ha fatto uso di ingredienti poco consueti per le nostre latitudini, fondendoli però con alimenti per noi più tradizionali, come il gambero rosso, piuttosto che il ragusano o la tagliata di tonno.

Ortaggi in agrodolce su cialdina di ragusano

Alzi la mano chi non ha litigato con i sapori degli ortaggi, di solito poco riconoscibili. In questo caso ho provato la sensazione di averli appena raccolti nell'orto del nonno contadino, non solo per una questione di sapori, ma anche di colori che però, durante la cottura, bisogna saper mantenere, altra prova difficilissima da superare nella maggioranza dei ristoranti. Il delicato agrodolce degli ortaggi veniva a tratti sopravanzato dal forte sapore del pezzetto di peperone, piuttosto che di zucchina, sposandosi comunque sempre bene con la cialdina di caciocavallo ragusano, ennesima prova critica superata a pieni voti grazie all'ottima qualità del formaggio impiegato.

Tortino di Quinoa bianca con mele verdi, gambero rosso di Mazara e specchio di barbabietola

Detto tra noi la quinoa, a dispetto delle sue ottime peculiarità nutrizionali, come sapore non mi ha mai entusiasmato, ma devo confidarvi che **Ezio**, accostandola al gambero rosso ed alle mele verdi, ha realizzato un capolavoro di abbinamento e... mi ha fatto mangiare ben due tortini!

Tratto da Wikipedia: "La quinoa è un alimento particolarmente dotato di proprietà nutritive. Contiene fibre e minerali, come fosforo, magnesio, ferro e zinco. È anche un'ottima fonte di proteine vegetali, poiché contiene tutti gli amminoacidi essenziali (fatto raro nel regno vegetale) e in proporzioni bilanciate, che corrispondono alle raccomandazioni dell'OMS. Contiene inoltre grassi in prevalenza insaturi. La quinoa, non contenendo glutine, può essere consumata dai celiaci".

Tagliata di tonno pinna gialla in crosta di sesamo nero con orzo perlato alle alghe arame e tofu

Condire poco un piatto, quando realizzato con poche ma ottime materie prime, può essere risolutivo per far emergere la qualità degli ingredienti impiegati. Questo è proprio il caso della ricetta in questione, in cui la delicatezza delle **alghe arame** e del **tofu**, hanno nutrizionalmente completato l'orzo perlato senza condirlo particolarmente, mantenendone così il gusto originario, la cottura perfetta ha fatto il resto, rendendolo croccante e saporito. Il tonno, invece, mi ha suscitato delle curiosità per due motivi, il primo è da ricercarsi nel suo sapore abbastanza sapido. **Ezio** mi ha garantito di non avere aggiunto sale, ma confesso di avere faticato un po' a crederlo, pertanto consiglio di usare le salsette proposte allo zenzero ed alla soia, con l'orzo invece che con il tonno. Il mio secondo motivo di perplessità era dovuto alla consistenza, morbida, ma leggermente fibrosa, nonostante la cottura perfetta. Queste particolari caratteristiche del tonno però potrebbe essere dovute alla diversa tipologia di pesce, pinna gialla invece che tonno rosso al quale noi siamo abituati e dalla zona di pesca, situata sempre nel Mar Mediterraneo, ma distante dalle nostre coste e più vicina allo stretto di Gibilterra. Nonostante le mie perplessità, devo comunque ammettere che il piatto era veramente buono, appariva solo un po' più diverso da quello che ci potremmo aspettare sul fronte dell'ingrediente tonno.

*Tratto da GreenMe.it: "L'**alga arame** è particolarmente ricca di **potassio**. La sua assunzione può essere utile da parte di chi pratica sport al fine di arginare il rischio di incorrere in crampi muscolari. Possiede **proprietà antivirali** e può contribuire a mantenere sotto controllo il peso corporeo. E' l'alga dal sapore più delicato, caratteristica che la rende maggiormente affine ai gusti occidentali."*

*Tratto da Wikipedia: "Il **t?fu** talvolta definito anche come **caglio di semi (di soia)**, è un alimento diffuso in quasi tutto l'estremo oriente. Sebbene il suo nome sia giapponese, ha origini cinesi. Viene ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura in blocchi, generalmente in forma di parallelepipedo. La fabbricazione del tofu dalla soia è simile a quella del formaggio dal latte. Spesso si confonde il t?fu, nelle sue preparazioni al vapore o fritte, con il glutine di grano o seitan. ... Il t?fu ha generalmente un elevato contenuto proteico, un moderato contenuto di carboidrati e moderato o elevato contenuto di grassi polinsaturi".*

Coppa tiramisù al caffè

Ricotta, panna e mascarpone delicatamente al caffè, facile a dirsi, ma per farlo in modo armonico ci vuole un pasticcere con la "P" maiuscola. Il circondarsi di professionisti, in sala come in cucina, quindi anche in pasticceria, è sicuramente un altro dei segreti di **Bioesserì**. Il management aziendale a quanto pare conosce molto bene quello che io scrivo e professo da tempo: il pasticcere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticcere, tranne che in alcuni rari casi, pertanto in cucina ci vogliono due figure separate, se non si vuole trascurare il dessert, con le torte disponibili a taglio al banco e l'offerta della prima colazione, non ci possono essere alternative all'assunzione di un professionista del dessert. Però **Giuseppe Cinà,** attuale pasticcere, sta per trasferirsi in Inghilterra, ma lo sostituirà **Pietro Russo**, un altro all'altezza della situazione, anche lui proveniente dal laboratorio di **Santi Palazzolo**. (Pasticceria Palazzolo di Cinisi)

Ovviamente, con tale qualità di ingredienti, il pane servito a tavola non può essere da meno. Infatti, come fornitore è stato scelto **Nero di Tumminia**, il panificio di **Filippo Drago** dei **Molini del Ponte** di **Castelvetrano**. Durante la settimana si può gustare il **Pane Nero di Castelvetrano**, mentre nel week end fanno ingresso in scena anche i panini di **Biancolilla** e di **Maiorca**.in un trionfo dei grani antichi siciliani moliti a pietra naturale.

Le conclusioni della mia esperienza gustativa da **Bioesserì,** possono solo essere molto positive, come già detto il concept utilizzato si presta ad accogliere i clienti praticamente tutto il giorno, essi posso decidere cosa consumare in piena libertà, con la sicurezza della certificazione biologica e la provenienza delle materie prime dai magazzini di **NaturaSì** per la quasi totalità degli ingredienti. Una nota dolente potrebbe essere rappresentata dai prezzi, ma anche su questo fronte non ho trovato nessuna esagerazione, ma numeri in linea con la qualità fornita. In sostanza, un pasto completo senza vino si aggira intorno ai 50 Euro, ma considerando l'abbondanza delle portate basta molto meno per saziarsi in modo nutrizionalmente bilanciato. Ad esempio, la tagliata di tonno con orzo perlato, praticamente un sostanzioso piatto unico, costa al tavolo 19,00 Euro, mentre il tortino di quinoa 9,50 Euro. Pertanto, a tutti i "concorrenti " che ormai da settimane frequentano a turno **Bioesserì**, desiderosi di carpire il segreto del suo successo, consiglio di aprire la propria mente alla qualità e di rimettere il cliente in primo piano, non mi riferisco solo all'accoglienza, ma anche e soprattutto alla salvaguardia del suo stomaco e quindi della sua salute, perchè chi produce o trasforma cibo, industria alimentare o piccolo ristorante che sia, detiene un'**arma di distruzione di massa a scoppio ritardato**: l'obesità, le malattie cardiovascolari ed il diabete, sono tutte patologie della **sindrome metabolica** che oggi hanno tassi di crescita a due cifre e chi ha l'interruttore per spegnerle non sono i medici, ma chi produce e trasforma alimenti. **Si può anche fare food business senza uccidere**.

moocasa_albumid=6131041275947270721