Castelbuono va a Camporeale con il cru di Alessandro

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 06 Luglio 2016 18:44



Ciò che penso della ristorazione di **Castelbuono** (PA) è risaputo, l'ho scritto molto più di una volta, basta considerare che ad oggi ho recensito circa 5 cinque locali nel paese madonita e altrettanti nella città di **Palermo** che comunque hanno un rapporto di popolazione di circa 1 a 10, ci sarà pure un motivo! Lo stesso si può dire dei vini di **Alessandro di Camporeale**, azienda sulla **SS624** che ho ospitato tante volte nei miei laboratori, presenza fissa nel mio format "**Il ficodindia ed il cancro**". Pertanto, per me è stato impossibile, nonostante i numerosi impegni, sottrarmi all'invito di **Anna Alessandro** per la partecipazione alla presentazione del cru **Catarratto Vigna di Mandranova 2015**, avvenuta il **24 Giugno 2016** presso la cantina di **Camporeale** (PA), durante una cena preparata da **Sandro Cicero,** coadiuvato dai suoi fidi collaboratori **Diego Marchese** e **Andrea Costanza**, e con **Giuseppe Migliazzo** in sala, entrambi conduttori del **Ristorante Il Palazzaccio** di **Castelbuono**.

Per la famiglia ~~**Alessandro**~~, l'occasione è stata ghiotta anche per presentare una piccola verticale di ~~**Kaid Syrah**~~ con le annata 2001, 2007, 2013 e dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, l'ultima annata del ~~**Kaid Vendemmia Tardiva**~~ 2015, vino per il quale ho un debole assoluto. La serata è stata aperta da ~~**Anna Alessandro**~~ e ~~**Giuseppe Migliazzo**~~ ed è poi continuata con un aperitivo di benvenuto a base di salumi e formaggi, rigorosamente locali, a cui è stato abbinato il ~~**Benedè 2015**~~, un ~~**Catarratto**~~ ricco di profumi tropicali che a detta di tanti, insieme al ~~**Syrah**~~, ha trovato in quei territori camporealesi una delle sue più interessanti espressioni.

AMUSE-BOUCHE



Crostone di pane di Camporeale con tartare di gamberi

Dopo aver assaggiato questa tartare di gambero rosso, la cosa che mi è rimasta più impressa è stata la grassezza della carne e la sua aromaticità, tipica della stagione e della varietà di gambero impiegata.

ANTIPASTO



Polpo grigliato con “rascatura” di panelle; Tataki di tonno con cipolla caramellata; Insalatina di calamaro marinato con pepe di Timut e succo di ciliegie della Contrada Liccia

In questo piatto, la parte più difficile da cucinare è sicuramente il polpo, infida carne di animale marino che diventa secca e/o dura in un nonnulla, ma **Sandro Cicero** lo ha saputo domare con successo. Lo stesso ragionamento si

può applicare al tonno, ma in questo caso l'arma finale che risolve tutti i problemi è la cottura sottovuoto a 75 gradi, soluzione che ha lasciato morbido e succoso il trancio, poi finito con una panatura di mollica al nero di seppia ed infine saltato in padella, un risultato eccellente con una semplice azzeccata cottura, grazie **Sandro**.

CATARRATTO VIGNA DI MANDRANOVA 2015

Ad aprire le danze dei piatti è stato il festeggiato **Catarratto** della **Vigna di Mandranova**, un cru con particolare esposizione che con i suoi profumi di frutta e agrumi leggermente speziati, ha accompagnato degnamente i sostanziosi antipasti di **Sandro**.

PRIMO PIATTO



Tortello al tenerumi rivisitato alla maniera del Palazzaccio

Se qualcuno sta pensando alla tipica pasta con i tenerumi palermitana, ricca di brodo o in versione asciutta non ha importanza, se la scordi, perchè **Sandro** ha fatto un'opera di rivisitazione massiccia, anzi, di destrutturazione e spostamento degli ingredienti che potrebbero lasciare indispettito un sostenitore della tradizione, ma di contro, potrebbero esaltare un portatore sano di mente gastronomica aperta. Gli elementi c'erano tutti, ma entravano in gioco in momenti ben diversi rispetto al piatto convenzionale, d'altronde era alla "maniera del Palazzaccio", che volete di più?

KAID Syrah 2013

Mi sono già espresso in merito ai rossi di **Alessandro di Camporeale** ed anche questa volta ho avuto ragione, come vedremo alla fine di questa piccola verticale di **Syrah**, in sostanza l'annata 2013 era troppo giovane, certo già piacevole nella sua totalità, ma la sua acidità ancora spiccata e le note di legno indicavano ineluttabilmente la sua "poca esperienza di vita".

SECONDI PIATTI



Spalla di maiale in porchetta

Più le carni che il pesce hanno sicuramente bisogno di essere cotte sottovuoto e a bassa temperatura, anche in

questo caso **Sandro Cicero** non si è tirato indietro, rendendo il maiale tenero e gustoso come non mai.

KAID Syrah Riserva 2007

Per l'annata 2007 potrei ripetere la stessa cosa che ho scritto sul 2013, ma con una minore intensità del legno e già una migliore predominanza di terziari e morbidezza, praticamente ci siamo quasi!

Agnello alle erbe madonite

Anche l'agnello avrebbe beneficiato molto delle precedenti attenzioni in cottura, ma stavolta, anche se la carne era molto succosa, non è stato usato il sottovuoto bensì una cottura espressa effettuata in loco e la differenza si è notata macroscopicamente.

KAID Syrah 2001

Finalmente il legno ha lasciato lo spazio al vino e le acidità si sono ammorbidite, anche se secondo me, qualche ulteriore annetto glielo potremmo auspicare. Ecco che le speziature ed i terziari hanno invaso il campo, non senza qualche insospettabile puntatina a base di frutti rossi. Ora si che si siamo!

DESSERT



Torta alle mandorle e cioccolato rifermentato con gelato ai frutti rossi e crema inglese

Arrivato al dessert urge ripetere la mia solita frase: "un pasticcere può fare lo chef, ma uno chef non può fare il pasticcere", però stavolta **Sandro** mi ha stupito ottenendo il massimo con un dolce semplice, di interessante effetto nella presentazione, ma soprattutto eccellente sotto il profilo gustativo. D'altronde il nostro chef si è affidato ad un prodotto **Valrhona**, leader mondiale del cioccolato, nella sua edizione rifermentata, quasi un vero peccato cuocerlo in forno!

KAID Vendemmia Tardiva 2015

Su questo vino non dovrei pronunciarmi, considerando la mia debolezza per le vendemmie tardive soprattutto per quelle da uve rosse come il **Kaid**, pertanto non vi descriverò note speziate e di frutta rossa, ma cercherò di essere obiettivo dicendovi solo che la sua carta migliore è la spiccata ambiguità tra parte dolce e acidità, ruffiana caratteristica che pulisce il palato ed invoglia al prossimo sorso: pericolosissimo!



Le conclusioni sono di quelle eccellenti, quando un po' di **Castelbuono** incontra un po' di **Camporeale**, ecco che per la qualità del cibo, per come è stato cucinato ed ovviamente per come è stato abbinato

al vino, di meglio non si poteva sperare, ma voglio spezzare una lancia anche a favore dell'atmosfera e dell'ambiente, elegante ma non formale, esattamente come se fossi a casa di amici, nonostante i 100 invitati. La serata si è chiusa con gli auguri di buon compleanno a **Nino Alessandro** e con l'annuncio dell'acquisto di 5 ettari sull'Etna e 50 Ettari nel mazarese, sicuramente ne vedremo delle belle, ma attraverso il vetro delle bottiglie!

moocasa_albumid=6300250564434272513