C'è una nuova Aria nei Ristoranti di Caltanissetta

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 22 Maggio 2016 11:50

In un panorama ristorativo statico e senza innovazione, sempre uguale a se stesso, incontrare qualcuno che propone qualcosa di nuovo, almeno per il territorio in cui opera, deve costituire un motivo di orgoglio per quel territorio stesso, se poi questo qualcuno è un giovane appassionato, a maggior ragione bisogna dargli atto delle fatiche finora compiute.

Con questi presupposti, lo scorso **14 Maggio 2016**, ho onorato l'invito di **Marco Calabrese**, Chef e patron di **Aria Ristorante**, un locale aperto solo sette mesi fa a **Caltanissetta**. **Marco**, classe 1987, con un diploma di ragioniere alle spalle, ma con tanta passione in cucina, ha iniziato esattamente nella maniera più spontanea, cioè con i profumi e sapori della propria nonna, rimasti dentro di lui in forma latente per alcuni anni, durante i quali ha conseguito il diploma e iniziato un lavoro attinente ad esso nel nord Italia. Galeotto però fu quell'impiego, poichè **Marco**, essendo "costretto" a cucinare per se e per il suo coinquilino, ha finalmente varcato quella soglia che dalla tavola porta alla cucina. Il suo futuro si era così ormai delineato, dopo un corso presso una scuola alberghiera privata romana, tornato nella sua **Caltanissetta**, ha concluso gli studi con uno stage presso il **Ristorante Il Vecchio Pozzo**, un vecchio magazzino della famiglia **Moncada** situato nel centro della città, ristrutturato e perfettamente integrato all'interno del noto mercato popolare nisseno chiamato "**Strata a foglia**". Dopo la conclusione della stage, **Marco** si è recato a **New York** dove ha lavorato in alcuni ristoranti italiani nei quali, come vedremo più avanti, avverrà una delle sue due contaminazioni più importanti, Nel frattempo, la gestione de **Il Vecchio Pozzo** viene messa in vendita e **Marco Calabrese**, non si è fatto scappare l'occasione, tornando così nella sua città, nel locale dove tutto è iniziato, e realizzando il suo sogno di poter gestire un ristorante proprio.

L'attuale staff dell'**Aria Ristorante** è composto dal suo chef e patron e dal secondo **Axel Vitale**, a dispetto dell'esotico nome, egli è un altro nisseno che pur essendo completamente digiuno in fatto di cucina, giorno dopo giorno, sta trovando una sua dimensione in essa, grazie agli insegnamenti di **Marco;** la grande responsabilità della sala, invece, è stata affidata a **Santo Gruttadauria**. La mia recensione è iniziata in modo un po' insolito con... pane e olio, ovviamente tutti e due d'autore.

Pane e olio

E' difficile trovare un inizio di pasto più salutare di questo, unire i profumi e sapori delle farine molite a pietra alle proprietà benefiche di queste ultime e dell'olio extra vergine d'oliva ha costituito non solo un modo esclusivo per cominciare, ma anche un forte richiamo al territorio e rispetto della salute del commensale. L'olio era un blend di **Nocellara** e **Biancolilla** prodotto da **Archè** nei pressi di **Caltanissetta**, i panini, invece, vengono preparati da un panificio "amico" o dalla cucina del ristorante, utilizzando **Tumminia** e **Russello**, come grani antichi, oppure farina di semola rimacinata.

Crudità di gambero rosso con burrata pugliese su acqua di pomodoro al basilico

(Rosso Sud)

Chi mi segue su questo mio sito, sa bene quanto io non ami i titoli descrittivi dei piatti, il nome deve sicuramente richiamare le materie prime impiegate, ma soprattutto deve essere breve ed invogliante, regola principale del marketing più spicciolo, per il resto c'è il menu. Con l'**Aria Ristorante** ho fatto una bella fatica perchè **Marco**, nei nomi dei piatti, non si è risparmiato nemmeno un ingrediente, pertanto proverò io a condensare un po' la sua espressione. L'abbinamento gambero-burrata o mozzarella, non è comunissimo, ma neanche è una novità, però bisogna saperlo fare, stavolta **Marco** ci ha azzeccato in pieno riproducendo un bel pezzo di Sud, con il gambero rosso siciliano che ha incontrato degnamente la burrata pugliese e il pomodoro al basilico della pizza margherita napoletana. Con questo piatto si è anche inaugurata, come vedremo più chiaramente nelle conclusioni di questa recensione, la necessità di utilizzare due posate, forchetta e cucchiaio, per quasi ogni portata.

Foie gras d'oca e caviale di storione su riduzione di arancia, balsamico e insalatina aromatica

(Francia siciliana)

Con questo piatto esce allo scoperto la contaminazione un po' internazionale e un po' fusion di **Marco Calabrese** che ha saputo inserire un'arancia leggermente amara, forse perchè alla fine della sua stagionalità, in contr'altare con la dolcezza del foie gras e la sapidità del caviale. Un piatto di impronta francese, ma ricco di contrasti tipicamente siciliani, amaro-dolce-salato, in cui gli ingredienti internazionali cedono il passo di fronte alla millenaria tradizione della gastronomia di **Sicilia**. Anche in questo caso necessitano le ormai famigerate doppie posate: forchetta e cucchiaio, anzi forse con un cucchiaio si potrebbe mangiare tutto.

Orata con carciofi violetti, purè di patate di Gangi, Mazzarelle locali su acqua di cozze e Pomodoro Siccagno di Villalba

(Terra a mare)

Con "**Terra a mare**", emerge chiaramente la connotazione locale dello chef, nel piatto c'era infatti il territorio nisseno, costituito dalle **Mazzarelle**, una verdura spontanea dal gusto delicato, lontanamente assimilabile alla cicoria, ma per niente amare, con un filettino di orata che sotto di esso custodiva delle fettine di carciofo violetto poste su un pavimento di purè schiacciato grossolanamente e realizzato con delle patate coltivate nel vicino paese madonita di **Gangi** il cui agricoltore mi piacerebbe tanto conoscere, considerando che in **Sicilia** questo tubero si trova quasi sempre proveniente da fuori regione. Lo sfondo di questo pittoresco abbinamento di diversi territori e

sapori, era infine costituito dalla solita "acqua", realizzata con brodo di cozze e salsa di **Pomodoro Siccagno di Villalba**. **Marco** però non ha faticato molto per trovare le **Mazzarelle**, infatti, a circa 30 metri dalla sua porta, io stesso ho incontrato un venditore di verdure spontanee che esponeva carciofini selvatici, asparagi selvatici, tenerumi di capperi e finocchietti, evidentemente a **Caltanissetta** c'è ancora una tale richiesta di questi prodotti da giustificarne la raccolta e la vendita direttamente all'interno del mercato.

Polpo Maiolino e patate viola con riduzione di arancia, erbette aromatiche e petali di lavanda

(Ferma i colori)

Questo è stato il piatto che cromaticamente ha più soddisfatto la mia vista: il viola delle patate, il verde della verdura ed il giallo dell'arancia hanno screziato con una girandola di vividi colori il bianco della porcellana, e di sapori pastello il mio palato. Anche qui si replica con forchetta e cucchiaio, problema forse risolvibile con un pizzico di xantana in più per addensare meglio il succo d'arancia, quanto basta per poterlo prelevare con la forchetta insieme agli altri ingredienti. Questa edizione del piatto era stata, come già detto, realizzata con il succo d'arancia, ma la ricetta originale è stata pensata con quello di mandarino, soluzione sicuramente più originale.

Filetto di maialino bardato allo speck su purea di mele e fonduta di caciocavallo

(Al maialino piace il formaggio con le mele)

Recita un detto: "al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere", con questa ricetta, invece lo si potrebbe parafrasare sostituendo le pere con le mele, ottenendo comunque la stesso ottimo risultato. Un piatto gustativamente e tecnicamente impegnativo, con uno speck facile da seccare, per non parlare della cottura della carne, in questo caso troppo asciutta, errore imperdonabile e gravissimo se non fosse giustificato dalla rottura della sonda del forno, guasto che ha reso impossibile la cottura a bassa temperatura, simulata poi con la padella, pertanto è stato molto difficile ottenere dei buoni risultati. In conclusione, gli abbinamenti hanno funzionato, anche in questo caso le mele e i maialini si sono già visti, ma come al solito, bisogna saperli far convivere e qui si sono aiutati a vicenda molto bene, la presentazione ha poi fatto il resto.

Il tagliere dei formaggi volanti

I francesi, arrivati a fine pasto, tirano sempre fuori i loro famosi formaggi, anche **Marco** ha voluto emularli, ma il suo tagliere non è uscito dalla cucina, piuttosto siamo stato noi che siamo andati a trovarlo direttamente dal suo produttore e fornitore **Giuseppe Ferrara**, a meno di 100 metri dalla porta del ristorante, in pieno mercato "**Strata a foglia**". La mia degustazione è iniziata con un primiticcio di pecora con circa 1 anno di stagionatura, poi continuata con un pecorino di 14 mesi la cui struttura ricordava quella di un noto grana, infine ho assaggiato un altro 14 mesi, stavolta dichiarato 100% di capra, anche se io sono convinto che un po' di latte di pecora ci fosse comunque finito dentro. I profumi ed i sapori erano quelli tipici, nonostante il **Caseificio Ferrara** in provincia di **Enna**, lavori a latte pastorizzato, erano presenti le ovvie sfumature di erbe balsamiche ed in particolare di rosmarino, accentuate nei pezzi più stagionati. **Marco** ha avuto questa bella idea di portarmi direttamente dal suo produttore/fornitore per farmi assaggiare e conoscere, avendo capito la mia curiosità in materia enogastronomica, ma io farei diventare questa piccola gita fuori dal ristorante un vero e proprio "piatto volante", inserendolo a menu e ovviamente vincolandolo a orari del locale e disponibilità del Sig. **Ferrara**, sono sicuro che potrebbe essere una novità esclusiva, non solo per gli avventori stranieri, ma anche per i nisseni stessi.

Formaggio di capra in crosta su crema di pere cotte al Nero d'Avola, miele, noci e scorza di limone

(Sfera di capra croccante)

La "**Sfera di capra croccante**" è un piatto molto ambiguo poichè a prima vista potrebbe sembrare un dessert, e come tale mi è stato servito, mentre invece potrebbe essere espressione fusion anche in altre posizione del menu. Sicuramente esso ha costituito il piatto più originale che ho assaggiato durante la mia recensione, e probabilmente anche tra i più complicati da preparare. Una sfera di caprino, sempre del **Caseificio Ferrara**, era stata panata utilizzando la tecnica della cotoletta aggiungendo del grissino sbriciolato, accorgimento che consente di aumentare l'ariosità della crosta, creando così un effetto più croccante e scioglievole durante il consumo. I sapori erano quelli forti del formaggio di capra, ma erano ben bilanciati dal resto degli ingredienti, tendenzialmente dolci. Un grande piatto, presentato in modo semplice, ma d'impatto, che però temo bisognerebbe spiegare bene ai clienti a causa del tipico odore e sapore ircino. **Marco** è un estimatore del **Cerasuolo di Vittoria**, come dargli torto, questo è un vino che esprime originalità di profumi e sapori, rispetto a tanta omologazione che oggi regna sovrana nel settore vitivinicolo, infatti normalmente è con questo che viene preparato il piatto, ma per mancanza dello stesso, stavolta, ho assaggiato la versione con il **Nero d'Avola**. In conclusione, un piatto da 10 e lode, ma se dovessi proprio fare un appunto, ci avrei visto un pizzico di scorza di limone in più, giusto per aumentare una freschezza che potrebbe essere molto utile a pulire il palato dalla grassezza di frittura e formaggio.

Sorbetto al limone su crema di fragole cioccolata fondente e olio extra vergine di oliva Archè

(Sorbetto)

Fragola e limone, un connubio abusato e inflazionato, ma non se il sorbetto al limone è realizzato in modo eccellente e se la fragola è, come al solito, da cucchiaio! La preparazione è stata eseguita da **Antonio Stella**, dell'omonima pasticceria di Caltanissetta, impiegando solo acqua, succo di limone, zucchero e addensanti naturali come le farine di semi di guar e di carrube, abitudine alla genuinità che **Antonio** ha esteso a tutto il suo laboratorio in cui ha bandito ogni forma di semilavorato, andando così a costituire un'importante risorsa gastromica per il territorio in cui opera. Infine, qualche scaglia di cioccolato ci sta proprio bene, ma qualcuno potrebbe storcere il naso dopo aver saputo che l'ultimo tocco è stato dato con... l'olio extra vergine d'oliva **Archè**! Grande idea ed eccellente risultato gustativo, provare per credere.

Crema Chantilly

(Chantilly light)

Mi ripeterò all'infinito, ma anche questa volta devo auto citarmi: tranne pochi casi che confermano la regola, il pasticcere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticcere. **Marco** mi ha tolgo il piacere di recensire un suo dessert poichè al di la della bontà del sorbetto, preparato da un bravo pasticcere di **Caltanissetta**, e da questa crema chantilly ben eseguita, non posso pronunciarmi sulle capacità dolciarie dell'**Aria Ristorante** perchè non ho potuto assaggiare un dolce vero! Furbata o dimenticanza involontaria? Tornando alla chantilly, essa era in versione classica, con crema pasticcera e panna montata, però anche stavolta non poteva mancare il tocco dello chef, realizzato con l'aggiunta di qualche strato di crema di frutta al vino rosso. Infine, sulla sommità, chiudeva il tutto un profumo di menta, di scorza di limone e la bella idea della scorza di cannolo sbriciolato sopra a coprire e di nuovo l'olio extra vergine d'oliva **Archè** in versione condimento dessert, a proposito, grazie di non aver inserito l'onnipresente cannolo scomposto!

La cucina di **Marco Calabrese** esprime dunque principalmente due influenze, la prima è sicuramente quella fusion con una buona dose di francesismi, in cui figurano ingredienti che poco hanno a che fare con le origini del nostro chef. La seconda influenza, invece, a cui in realtà è asservita la prima, trae la forza dal territorio nisseno, prima di tutto dai negozianti del mercato "**Strata a foglia**", principali fornitori della cucina dell'**Aria Ristorante**, "contaminando" continuamente ora un caviale, piuttosto che un foie gras ed entrando a gamba tesa quando meno te lo aspetti. Un'altra caratteristica di **Marco** è anche quella di essere un "cuoco liquido" in un

"ristorante al cucchiaio", peculiarità che deriva dalla sua abitudine di inserire quasi sempre un elemento liquido o comunque molto morbido come guazzetti, acque di pomodoro e creme di frutta, in un piatto con ingredienti solidi, insomma, tutti elementi che richiedono la presenza della doppia posata: forchetta e cucchiaio!

La sala di **Aria Ristorante** è arredata in modo sobrio, in quello che oggi viene genericamente definito moderno e minimalista, con spazi abbastanza luminosi ed alcuni elementi, rimasti dalla costruzione originale, che ricordano la destinazione d'uso di antichi magazzini, compreso un vero pozzo situato quasi al centro della sala, ancora funzionante, ma ovviamente non più utilizzato. La carta dei vini, pur contando numerose etichette, non si discosta molto dall'ovvietà delle solite cantine, mancando pertanto l'occasione di fornire un'offerta diversa. Nota molto positiva, invece, sul fronte degli oli, ben 12 e tutti siciliani, in fase di inserimento nella relativa carta. C'è anche l'intenzione di creare una carta delle acque, una novità assoluta poichè in **Sicilia** ce ne sono veramente poche, a tal proposito è indicativa la scelta attuale di servire la **Filette**, un'acqua minerale poco diffusa alle nostre latitudini, nota per la sua caratteristica di possedere un sapore neutro.

I prezzi sono in linea con la zona in cui opera il ristorante, con le materie prime impiegate e l'attenzione mostrata nella ricercatezza dei piatti, infatti con circa 45-50 euro si riesce a consumare un menu completo senza vino, è comunque nei progetti del locale la preparazione di un menu degustazione.

In conclusione, l'**Aria Ristorante** mi ha convinto, soprattutto per l'arduo lavoro di diffusione gastronomica che **Marco Calabrese** si è proposto di fare, pertanto, considerando i numerosi parametri di valutazione, assegno 4 "artusini" con tanti auguri per il futuro, sicuro di un rapido miglioramento dei pochi punti che ci sono ancora da rivedere.

moocasa_albumid=6284966751076504129