

La Taverna dell'Artista

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 18 Marzo 2013 12:43



Nella vita di ognuno, prima o poi arriva il momento in cui bisogna confrontarsi con qualcosa di radicalmente diverso, rispetto alle abitudini di tutti i giorni. A volte capita spesso ed a volte raramente, ma capita. Di inviti ne ricevo molti, ma quello che sto per raccontare è stato un po' più insolito, poichè mi ha portato in un pub palermitano e chi mi conosce sa che non sono un grande frequentatore di tali locali.

Per me è stata un'ottima occasione per venire in contatto con cibi, e quindi con usanze, molto diverse dalle mie, piatti che comunque esprimono una storia, con dei profumi e dei sapori che hanno intercettato il mio gusto in modo diverso rispetto alle altre esperienze culinarie, ma proprio per questo sono state un'ulteriore occasione per crescere e per imparare qualcosa di nuovo.

Il pub si chiama "**La Taverna dell'Artista**", esiste da circa due anni ed è gestito da due giovani provenienti da diverse esperienze lavorative: **Domenico Calabrese**, con un passato di servizio in sala, e **Giovanni Vavosotto**, un informatico con una passione: fare il barman, ed infatti egli cura la parte del pub dedicata al bar! Il locale, a grandi linee, rispetta il nome che gli è stato dato, poichè in esso è possibile ascoltare dell'ottima musica dal vivo, come è capitato a me, oppure assistere a delle mostre, presentazioni di libri e serate a tema, ma quello che ha attirato di più la mia attenzione è stato il menu, i cui piatti portano nomi di artisti, prevalentemente siciliani, italiani e con qualche straniero. Ovviamente non essendo in un ristorante vero e proprio, il menu era tutto sbilanciato sulle piccole portate, stuzzichini, panini, ma anche con qualche primo e secondo piatto.

In cucina regna incontrastato **Isaac Cabarcos**, il cui nome svela subito le sue origini iberiche, per la precisione egli proviene dalla regione della **Galizia**, comunità autonoma situata all'estrema punta nord-occidentale della **Spagna**, proprio sopra il Portogallo, dove la cucina locale ha a disposizione i frutti di mare, i molluschi ed i crostacei dell'Atlantico, ma anche tante verdure, fondamentali per una cucina semplice, ma in quel caso impreziosita dagli inevitabili influssi della vicina Francia.

Fino a pochi anni fa **Isaac** era uno studente di filosofia, che viaggiando per il mondo e lavorando nelle cucine di svariati ristoranti come fattorino, durante un suo soggiorno in Inghilterra, ha scoperto in se la passione per la cucina. Tornato in patria, ha abbandonato gli studi per seguire un corso di cucina con lo scopo di perfezionarsi ed entrare nel mondo dei cuochi.

I piatti che **Isaac** ha studiato per la **Taverna dell'Artista**, sono quasi tutti internazionali, e fondono tante culture e sapori, esattamente come sono le esperienze di colui che li propone.



Ho iniziato con un piatto classico del Messico: i **Nachos conditi alla maniera di Isaac**, il quale su una certa quantità di piccole tortilla, delle croccanti sfogliatine preparate con farina di mais, aveva aggiunto una sorta di ragù di vitello molto semplice, delle spezie, dell'emmenthal e una spruzzatina di yogurth e guacamole, una salsa originaria del Messico a base di avocado e lime. Il sugo utilizzato per il ragù era molto denso, quasi un estratto di pomodoro, e mancava di tutti quegli ortaggi che si mettono nella ricetta italiana, in esso era stato aggiunto il macinato di vitello ed i classici fagoli neri messicani, i profumi del piatto erano tendenti allo speziato, e così anche i sapori, tutti ben bilanciati, tra i quali si distingueva anche un leggero aroma di cumino. Nella ricetta originale messicana i Nachos si trovano con l'aggiunta di peperone e abbondante peperoncino, ma nel nostro caso **Isaac** ha ritenuto opportuno di salvarci le papille gustative.

La Taverna dell'Artista

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 18 Marzo 2013 12:43



La seconda portata si chiamava **Frank Capra**, noto regista italo-americano nato a Bisacquino. Il piatto era costituito da una crepe salata dall'indiscutibile influsso galiziano, in essa ho infatti riconosciuto tutti gli elementi tipici della terra di origine di **Isaac**, c'erano le verdure: peperoni, zucchine, cipolle, ma anche del pollo e degli spunti francesi, come la crepe ed il maneggiamento con un po' di panna e gorgonzola, utilizzato al posto di un formaggio galiziano simile al roquefort, un erborinato originario della Francia centrale.



L'ultimo piatto, un riso con pollo al curry, in arte **Pino Caruso**, altro nome noto di attore e cabarettista siciliano, continuava la serie delle speziature, stavolta molto più marcate grazie alla presenza del curry, che ricordo è un mix di spezie di origine indiana chiamato "masala" nel suo luogo di origine. Un po' di cumino, di solito già presente nel curry, ma in questo caso ulteriormente aggiunto da **Isaac**, aveva caratterizzato il piatto. Un cupolino di riso basmati sapientemente profumato con cannella, ma il cui sentore finale ricordava la rosa canina, forniva all'insieme la quantità di carboidrati necessari a renderlo un buon piatto unico, gustoso e nutrizionalmente bilanciato.



Dopo avermi fatto tanto peregrinare per i piatti di mezzo mondo, **Isaac** ha voluto rendere omaggio alla nazione che attualmente lo ospita con un dessert molto diffuso in Italia, anche se esso porta un nome francese: il **crème caramel**. In verità, molti non sanno che il dolce al cucchiaio in questione, conosciutissimo ed apprezzato in tutta Europa, è di origini lusitane, un'antica regione della penisola iberica che oggi si potrebbe far coincidere con il Portogallo centro-meridionale. **Isaac** aveva preparato il dessert con la variante che prevede la salsa al cioccolato al posto del classico caramello, ottenendo comunque un'ottimo risultato sia di presentazione che organolettico. Durante l'assaggio del crème caramel ho percepito distintamente la scorza d'arancio, la vaniglia e il tipico sapore delle uova, indiscutibile testimonianza dell'uso di tuorli freschi e non pastorizzati.

In conclusione, una delle grandi risorse della "**Taverna dell'Artista**" è la presenza di un abile esecutore di piatti, assolutamente poco valorizzato per il ridotto menu di un pub, che ama cucinare i secondi di pesce alla maniera del suo paese natio; chissà se, in seguito al programmato trasferimento del locale in spazi più ampi, non potrà realizzare questa sua caratteristica, facendoci finalmente conoscere appieno la sua cucina di origini galiziane.

moocasa_albumid=5853158770775292577