

Nuova aria di mare al Ristorante del Golfo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Luglio 2012 14:02



E' difficile parlare di un brand affermato come quello del **Ristorante del Golfo**, soprattutto in mancanza del suo ideatore e conduttore **Liborio Giorlando**. E' pur vero che, per quanto **Liborio** avesse sorpreso e intrattenuto piacevolmente i suoi clienti per tanti anni, tra le pieghe dei suoi piatti qualche margine di miglioramento c'era. Ma si sa, era tale la sua affabilità, le sue attenzioni ed il suo pesce fresco che spesso non ci si faceva caso e tutto si perdonava, intendiamoci pero', sempre di peccatucci veniali si trattava, la sua cucina era ottima.

Ad **Aprile 2012** pero' è avvenuta una svolta; l'ormai famoso locale, presente in tante guide, ha cambiato gestione ed è passato a due appassionati del buon cibo, in ordine di età: **Giuseppe Amodeo** e **Fausto Pennolino**. **Giuseppe** è un giovane imprenditore che probabilmente si era stancato di dover sempre cercare un buon locale dove soddisfare le proprie voglie culinarie, ma con l'incontro, per motivi familiari, di **Fausto Pennolino**, vecchio lupo dell'ambiente gastronomico, maitre e ristoratore esso stesso, ed essendo poi venuti a conoscenza della volontà di **Liborio** di lasciare il locale, hanno iniziato l'acquisizione.

Transitando da **Castellammare del Golfo**, per dei miei altri impegni enogastronomici, è stata una bella sorpresa incontrare **Fausto** al posto di **Liborio**, ma è bastata una chiacchieratina di 15 minuti per provare quello strano stimolo chiamato curiosità e, si sa, essa è un motore potentissimo. In breve, **Sabato 14 Luglio 2012** ho onorato il cortese invito di **Fausto Pennolino**, ed ho dedicato un intero pomeriggio alla nuova gestione dell'ormai famosissimo ristorante.

"Cavallo che vince non si cambia", chi non conosce questo detto.. ma se si riuscisse a farlo correre più veloce? E' proprio questo l'intento di **Giuseppe** e **Fausto**; migliorare la già buona cucina di **Liborio**, quasi esagerando con le attenzioni e la qualità. Innanzi tutto, a tavola non manca l'olio d'oliva extravergine in alcune sue ottime espressioni: Lorenzo n.3 Biancolilla di **Barbera**, la DOP Val di Mazara di **Planeta**, ed infine l'interessante DOP Valli Trapanesi Sintesi di **Terre di Bruca**. Gli interni, rimasti invariati, puliti, moderni e curati, sono molto funzionali e mi hanno accolto con praticità nel luminoso locale. Inutile parlare del pesce, disponibile letteralmente appena pescato, a volte anche di lenza, grazie ad accordi particolari con i pescatori del luogo. Ovviamente i piatti, com'è giusto che sia, sono all'insegna della semplicità, ma chi rischierebbe di manipolare eccessivamente lo straordinario tonno, il profumato gamberone rosso, i ricci dalla coloratissima polpa o le aragoste locali?

Benchè allo staff mancasse uno chef, la scelta non si è rivelata difficile confermando **Michele Porto**, già collaboratore di **Liborio**, il quale ha così continuato la sua quasi decennale permanenza in Sicilia, dopo le precedenti esperienze campane, sua terra d'origine, e quelle ventennali sulla riviera adriatica. Infine, la squadra è stata completata da **Camel**, altro aiuto in sala di comprovata esperienza, maturata in tanti anni di ristorazione.

Il mio menù degustazione è durato parecchio, più di tre ore tra piatti e chiacchiere con i due titolari e con lo chef, in un piacevole consesso di amanti della buona cucina, ed è iniziato con un piatto solo apparentemente classico, tuttavia diverso dal solito ed estremamente piacevole.

Antipasti

Nuova aria di mare al Ristorante del Golfo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Luglio 2012 14:02



Il primo piatto di antipasti era tutto composto da pesce crudo: una deliziosa tartare di tonno, leggermente condita con una goccia di salsa di soia, era attorniata da uno scampo, un gambero marinato e da dei carpacci di sarago e tonno. Trovo assolutamente elegante ed intelligente la scelta dei crudi al posto degli affumicati, reputo questi ultimi banali, quasi sempre pesanti e difficili da trovare di buona qualità, se non spendendo cifre astronomiche; inoltre, il piatto dei crudi era stato servito a temperatura ambiente, ciò ha permesso di assaporare meglio il già delicato sapore del pesce non cotto.



Il secondo antipasto aveva dei sapori un po' più importanti, ha infatti introdotto le prime frittiture del menu. Al centro, regnava una fettina di merluzzo in padella che aveva subito una cottura magistralmente perfetta: essa conservava ancora, tra le piaghe della sua carne, tutti i propri succhi. Il fritto era controbilanciato da una julienne di cipolla di Tropea in agrodolce, quasi caramellata, che per scelta è stata realizzata un po' più dolce rispetto al solito, tuttavia devo ammettere che il risultato ottenuto è stato assolutamente piacevole e molto coinvolgente. I contrappesi di un così strutturato pesce erano anch'essi ben saldi, poichè si trattava di un tortino di spatola gratinato all'arancia, in cui fortunatamente l'arancia non predominava, come invece spesso succede in tali pietanze; d'altro canto il tortino, era sì delicato, ma anche saporito ed aromatico; il tutto era stato arricchito da un fiore di zucca con gambero in pastella, che ha impreziosito tutto il piatto. Le frittiture, essendo state realizzate in padella, non avevano nessun odore sgradevole o pesantezza, salvando olfatto e palato, nonché stomaco e quindi salute.



Il terzo antipasto mi stava per spiazzare, ed invece, la scelta apparentemente "straniera" di utilizzare il radicchio con il nero di seppia ed i gamberetti, per farcire un fagottino di sfoglia, è stata vincente. Si riuscivano a sentire quasi tutti gli ingredienti: sotto la nota marina e salina del nero, ogni tanto s'avvertiva la dolcezza del gambero, mentre il tutto poggiava sulla struttura del già menzionato radicchio. La sfoglia si scioglieva letteralmente in bocca: da provare!



Liborio era famoso per la sua tagliata di tonno, che serviva sia come secondo che come antipasto, ma posso garantire che quella attuale non la fa rimpiangere per niente, anzi! La prima cosa che salta all'occhio è la tipica cottura rosolata all'esterno e cruda all'interno, segno di una cottura in padella e non al forno. La differenza è sostanziale, nonostante i pochissimi minuti di cottura al forno, 2 o 3 al massimo praticati da Liborio, l'interno del tonno risente comunque della temperatura perdendo così la sua "crudità". La preparazione in padella, al contrario, consente di formare la solita area esterna cotta, lasciando però l'interno perfettamente crudo, con uno stacco impossibile da ottenere in forno. Posso garantire che il contrasto è assolutamente piacevole, inoltre, la parte a contatto con la padella, con il contributo di uno zucchero adatto, può formare la reazione Maillard, comune nelle preparazioni di carne terrestre e tanto agognata dagli chef per la sua caratteristica di intensificare i sapori. Unici condimenti sulla tagliata: olio extravergine ed una spolveratina di ottimo pepe rosa, che vanno a creare un risultato gustativo eccellente, corroborato dalla sublime scioglievolezza del tonno! Unico neo, se così si può dire, il letto di verdure del contorno che in tal caso avrei personalmente preferito di colore verde e di origine locale, in luogo del rosso e trevigiano radicchio, soluzione più indicata non solo cromaticamente, ma anche gustativamente... ciò

Nuova aria di mare al Ristorante del Golfo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Luglio 2012 14:02

rimane comunque un dettaglio quasi insignificante di fronte alla bontà del piatto.

Primi piatti



Linguine coi ricci, o meglio ricci con le linguine, infatti queste ultime, poverine, erano letteralmente sopraffatte dalla gustosa polpa rosso corallo proveniente dalle gonadi dell'organismo marino, la parte più prelibata e pregiata. **Michele** prepara questo piatto esattamente come lo preparerei io a casa e, se permettete, come dovrebbero prepararlo tutti: un leggero soffritto con olio e aglio, un pizzico di peperoncino, quindi l'aggiunta della polpa di ricci e del prezzemolo durante la mantecatura, infine l'ultimo tocco coi ricci al naturale sul piatto già pronto. A proposito della pasta, ovviamente nel locale si utilizza solo pasta di grano duro al di sopra di ogni sospetto: **Garofalo** e de **Cecco**.



Arrivando al risotto con gamberi e fiore di zucca, devo premettere che a me il riso che cede amido non piace, anche quando sarebbe d'obbligo usarlo, tuttavia fortunatamente in questo caso, ho trovato un parboiled, ingrediente costoso per la ristorazione, ma dall'effetto "chicco separato" come piace a me. Quello in questione è un piatto abbastanza comune, ma che può dare grandi soddisfazioni al palato, apparentemente semplice da preparare, benchè pieno di insidie; difatti basta utilizzare un gambero di cattiva qualità o farlo cuocere troppo per rovinarlo irrimediabilmente, pericolo scampato nel caso del **Ristorante del Golfo**, dove lo chef ha saputo cogliere la cottura del riso e, solo per colpa delle mie chiacchiere, ha mancato di un pelo quella del fiore di zucca e del gambero, peraltro di ottima qualità e sapore. Ovviamente il risultato finale era assolutamente in linea con il resto delle pietanze ed infatti, anche questo piatto è tornato nella cucina da cui era uscito, completamente vuoto!

Dolce



Il cannolo scomposto servitomi era veramente interessante, sia come presentazione che come idea e dal punto di vista organolettico. La ricotta, prodotta localmente e addizionata da **Fausto** solo con circa 200 grammi di zucchero, era il punto forte del dolce. La scorza, invece era migliorabile, anche se comunque aveva una sua funzionalità, la sua rigidità aiutava nell'accompagnamento della crema: l'ho infatti indebitamente usata più volte come... cucchiaino sgranocchiabile!

Il locale è da ritenersi comunque ancora in rodaggio, per esempio la cantina è tutt'oggi in fase di approvvigionamento, il pane servito a tavola, attualmente preparato esternamente, è anch'esso sotto attento studio al fine di raggiungere la massima qualità, magari realizzandolo in casa propria, anzi, a tal proposito, proporrei dei piccoli panini di monocultivar di grano molito a pietra realizzati con le ottime farine del Molino del Ponte di Filippo Drago, grande occasione per offrire al cliente originalità, buongusto e buona salute. Questi "tuning" ancora da effettuare, poco tolgono all'esperienza sensoriale complessiva, ma una volta completati anche i dettagli si potrà far crescere ulteriormente il cliente verso traguardi sensoriali ancora più alti.

Nuova aria di mare al Ristorante del Golfo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Luglio 2012 14:02

Chi va a mangiare pesce fuori casa cerca principalmente due cose: freschezza e giuste cotture, con la disponibilità a pagarlo ad un giusto prezzo, perchè nella ristorazione sappiamo bene non è possibile fornire al cliente qualità a bassissimo costo. Indubbiamente, il punto forte del locale è il pesce freschissimo, venduto a prezzi giusti, un pasto completo senza vino si aggira infatti intorno ad una media di 60 euro. Tutte le pietanze sono condite con tanto amore, attenzioni, educazione e gentilezze che collaborano a far uscire il cliente dal locale soddisfatto e felice, anche dopo aver pagato il conto. Pertanto, posso affermare che **Fausto**, diretto sostituto di **Liborio** in sala, ha saputo cogliere l'essenza della precedente gestione, migliorandola tra i tavoli e in cucina. Sembra proprio che presto la gigantografia di **Liborio** presente nel locale, ritratto con un grosso pesce in braccio durante una delle sue attività subaquee, sarà sostituita da un'altro soggetto: **Fausto Pennolino** con un bel piatto di tagliata in mano; ebbene, è arrivato il momento di voltare pagina e di rassegnarsi al... miglioramento!

moocasa_albumid=5765217866222146369