Ristorante Kalos ad Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Marzo 2017 12:40



Ormai da alcuni anni frequento con piacere e interesse la ristorazione agrigentina e sempre di più mi compiaccio di come sia facile trovare ottima qualità e grande dedizione e professionalità da parte dei suoi operatori, in quest'ottica ho raccolto il suggerimento dell'amica **Francesca Tuzzolino**, cake designer di **Favara** (AG), per recarmi lo scorso **5 Marzo 2017** presso il **Ristorante Kalos** di **Agrigento**, condotto dallo Chef **Antonio Cipolla** che orgoglioso delle sue esperienze, maturate in 45 anni di ristorazione, oggi costituisce l'anima del locale. **Antonio** è originario di **Favara** (AG) ma è nato a **Palermo**, ritornato nel suo paese natio ha intrapreso gli studi nel locale alberghiero ai tempi in cui insegnava lo Chef **Salvatore Schifano**, compiuti i 18 anni ha preparato la cosiddetta "valigia" ed è partito, prima per il servizio militare e poi per lavorare a lungo sul **Lago di Garda**, in **Germania**, ma anche nella sua **Favara**, infine nel 2010 è tornato ad **Agrigento** rilevando il già esistente **Ristorante Kalos**, storico locale della zona.

La sala è gestita da **Giovanna**, moglie di **Antonio**, ma ci ho incontrato anche **Vittorio**, conosciuto anni fa a **Villa Athena**, per quanto riguarda la scelta dei piatti, com'è mia abitudine, ho lasciato libero lo chef, in modo da poter percepire umori e filosofia attraverso il suo stesso operato.



Battuto di Gambero Rosso di Mazara

Il termine "battuto" dovrebbe indicare un trito in questo caso di gamberi, ma stavolta bisognerà interpretarlo letteralmente poichè **Antonio Cipolla** ha impiegato un batticarne per schiacciare delicatamente gli eccellenti e "grassi" **Gamberi Rossi di Mazara** all'interno di un coppa pasta, movimentandone poi il sapore con micro fiocchetti di senape agli agrumi e con un cannolo di formaggio, per un'interessante e stimolante risultato.



Stracciatella di latte vaccino di Campobello di Licata con Gambero Rosso di Mazara scottato e carciofo fritto

Piatto dagli abbinamenti inconsueti, proprio per questo interessanti, ma solo perchè ben studiati. Due le dolcezze presenti, quella del gambero e della stracciatella, fra di loro però si incuneava la croccante sapidità del carciofo fritto, ottima la cottura del gambero, succoso e croccante. La stracciatella era stata prodotta a **Campobello di Licata** dal **Caseificio Fratelli Lepre**, da me conosciuti in occasione di un mio "Abbirriamo" in quella provincia, l'azienda è stata fondata dal padre Franco ed oggi è condotta dai figli Vincenzo e Giuseppe, il loro cognome però tradisce le origini campane, tuttavia ormai da decenni la famiglia è stabilmente trapiantata nell'agrigentino e non accetta compromessi sulla qualità dei propri prodotti, tutti preparati con latte vaccino, lavorati a crudo e da animali ad alimentazione da loro stessi controllata. Regine del loro catalogo sono le mozzarelle, i caciocavalli e le burrate, nonchè la stracciatella, ingrediente principale del mio piatto.



Passato di ceci con bocconcini di triglia

"Non far sapere al pescatore, quant'è buono il passato di ceci con la triglia", spero mi facciate passare questa parafrasi di un vecchio detto che invece originariamente chiamava in causa contadini, pere e formaggi! L'abbinamento scelto da **Antonio** ha rinnovato la sempiterna accoppiata fave/ceci e crostacei/molluschi, sicuramente nobilitando con la triglia il passato di legumi, inutile dire che la cottura del pesce era stata eseguita in modo magistrale. Un altro importante appunto lo devo segnalare in merito alla micro farcitura dei bocconcini di triglia, in quanto essi erano stati riempiti con del pesto di basilico, fortunatamente dosato millimetricamente, onde evitare tracimazioni del suo invasivo gusto.



Scomposta di mare su purea di patata viola

Una delle cose più difficili da fare in cucina è... cuocere il pesce, infatti spesso si utilizza l'escamotage del crudo, attuando il sillogismo: "non cuocio e quindi non rovino". Cosa ben diversa è quindi "cuocere" senza rovinare, dote e perizia che **Antonio Cipolla** possiede, come ho scoperto grazie ai principali componenti di questo piatto, il polpo aveva persino subito una sorta di arrostitura con conseguente formazione della classica crosticina, tuttavia era rimasto morbido e quasi succoso. Non per niente **Antonio** mi ha confidato che questo piatto è il cavallo di battaglia del suo ristorante. Anche la seppia ed il gambero risultavano cotti alla perfezione, seppia morbida e gambero croccante.



Spaghetti con Gambero Rosso di Mazara e pistacchio

E' facile capire come questo sia un piatto molto classico per i ristoranti di pesce siciliani, soprattutto nella zona in cui opera il **Kalos**, ma ciò non semplifica certamente la sua preparazione, infatti esso è pieno di insidie, vediamo perchè. Spesso in cucina si abbonda con l'olio del soffritto o peggio si impiega un soffritto già pronto e sgradevolmente impregnato di aglio, o ancora la pasta è scotta o troppo cruda, infine la norma è trovare i gamberetti secchi, duri e senza sapore. Tutto ciò non si applica alla versione di gambero e pistacchio del **Kalos**, nel cui piatto non ho trovato nessuno di questi problemi. Grande e precisa interpretazione di un classico, tuttavia c'è da dire che **Antonio**, per alleggerire il tutto, ha scelto di non usare aglio nei suoi soffritti, ciò mi ricorda tanto l'opinabile avversione per aglio e cipolla dello Chef **Filippo La Mantia**, ma devo ammettere che al **Kalos** ha funzionato molto bene praticamente in tutti i piatti.



Tonno scottato al sesamo, scampo locale e patata arrostita con senape leggera agli agrumi

Il tonno, soprattutto se si tratta del filetto il cosiddetto "tamburello", o altre parti altrettanto magre, non si dovrebbe proprio cuocere, l'unica possibilità che intravedo è quella di abbattere e poi scottare o servire crudo, **Antonio** questo lo sa bene, infatti in questo piatto è stata eseguita proprio la prima di queste due tecniche, mutuandola dalla cosiddetta "tagliata", ma impreziosendolo con uno scampo "locale", come mi ha rimarcato lo chef, e movimentando tutto con una ciotolina di senape aromatizzata agli agrumi, interessante guazzetto in cui intingere il tonno. Le cotture precise però non si fermavano al pesce, ma hanno interessato anche la patata, cotta ma croccante, molto piacevolmente inserita nel contesto del piatto.



La cheese cake di Cipolla

Ovviamente "**Cipolla**" è da intendere come cognome di **Antonio**, tuttavia il dessert è gastronomicamente critico per l'uso di uno pseudo formaggio molto famoso, ingrediente base, a me particolarmente inviso, in questo caso però sostituito con un prodotto appositamente creato. Infatti, la crema della cheese cake era stata realizzata con un mix di mascarpone, ricotta e formaggio di tipo americano, ideato per questo tipo di dessert, il tutto aveva la forma di un cilindro e poggiava su un medaglione di morbida pasta frolla. Accanto a questa singolare torre, abbellita da una colata di marmellata di arance preparata da **Antonio**, c'era anche una tartelletta ripiena con una ganasce al cioccolato. Una bella rivisitazione del notissimo e abusatissimo dolce d'oltre oceano.

Il pane, acquistato presso un panificio di fiducia, era di interessante fattura, ma tra di esso spiccava la focaccia, che invece viene preparata nella cucina del **Kalos**.

La carta dei vini potrebbe essere allargata con altre piccole cantine siciliane, ma mi è piaciuta molto l'idea di aprirla con le bollicine, vini a tutto pasto da non sottovalutare mai, a maggior ragione in un ristorante che ha come peculiarità i piatti a base di pesce.



In conclusione, la maggior parte dei piatti propostomi da **Antonio** presentavano insidie nell'ambito delle cotture, erano tutti a base di pesce sia crudo che cotto, tuttavia bisogna considerare che è facile servire il primo, basta che sia fresco, ma tutt'altra cosa è cuocerlo e di questo ce n'era molto. Pertanto, la tipologia dei piatti ha fatto emergere una particolare perizia da parte di **Antonio** e del suo fido nipote e braccio destro **Salvatore Vella**, in sostanza in tutti i piatti era stato effettuato un grande "lavoro di padella", infatti solo se si è in possesso di una grande esperienza è possibile ottenere "a mano" risultati analoghi alle moderne tecniche di cottura a bassa temperatura e sottovuoto.

Ottime notizie anche sul fronte dei prezzi, infatti non è infrequente trovare interessanti rapporti qualità-prezzo nei locali della zona, in particolare al **Kalos** con circa 45 Euro, si riesce a consumare un menu di pesce senza vino, ma con 30-35 Euro si riesce a soddisfare ampiamente il palato e lo stomaco, grazie alle grammature particolarmente abbondanti che tuttavia non vedrete nelle mie foto, in quanto ho dovuto privilegiare la varietà alla quantità, chiedendo di quasi dimezzare i piatti oggetto della recensione. Con 45 Euro si può anche accedere a due menu degustazione, uno di terra e l'altro di mare, ciascuno con ben cinque portate, però per almeno due persone e senza vino.

In sostanza, il **Ristorante Kalos** situato ad **Agrigento**, non smentisce la qualità della ristorazione della zona, anzi la rafforza, rendendo onore agli anni di esperienza maturati da **Antonio Cipolla**.

moocasa_albumid=6394163875303783809