Un Pit Stop toscano a Marineo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 07 Febbraio 2013 14:28

L'ho detto più volte e lo ribadisco anche in questa occasione: io riesco ad esaltarmi a tavola con la tecnica e la raffinatezza di **Pino Cuttaia**, ma anche, in modo diverso, con i piatti più caserecci, in questo caso dello "zu Pippino", alias **Pippo Mancino**, titolare e cuoco del Ristorante-Pizzeria **Pit Stop** di **Marineo**. In questo ultimo caso, le condizione necessarie a massimizzare il piacere della tavola coincidono con la filosofia del locale: cucina rigorosamente casalinga e materie prime scelte, a volte trasformate in proprio. Lo scorso **3 Febbraio 2013**, ho approfittato del pranzo toscano del **Pit Stop**, appuntamento ormai annuale, per gustare la cucina di **Pippo** e goderne dei sapori e profumi, interpretati da un siciliano che ha vissuto 20 anni in **Toscana**.

Pippo Mancino, iniziò tanti anni fa come commis di sala, per poi trasferirsi a **Firenze** dove rimase a lavorare prima come commis di bar e poi come pizzaiolo e cuoco capo partita, per più di 20 anni. Tornato in **Sicilia**, cosa ti combina **Pippo**? Ti apre un ristorante-pizzeria, che ormai gestisce da più di 10 anni, nel suo paese natale, il cui obiettivo è cucinare all'antica, come si faceva una volta, non disdegnando alcune intelligenti soluzioni che allegeriscono i piatti e li rendono più piacevoli, approfittando delle materie prime che lo straordinario territorio di **Marineo** offre, privilegiando le carni, a volte anche cacciagione.

La Toscana di **Pippo**, è iniziata con una raffica di crostini, in perfetta linea con il tema della giornata.

Panino col lampredotto.

Una versione toscana molto interessante del nostrano panino con la milza.

Crostino toscano (con patè di fegatini di pollo).

Delicato quanto gustoso.

Crostino con carabaccia (salsiccia con cipolla rossa).

Ottima la salsiccia di maiale, la carne era scelta, magra e morbida.

Crostino con mallegato (salame di sanguinaccio).

Non avevo mai mangiato il sanguinaccio, ma in questa versione a mo' di salame, credo non abbia eguali. il gusto ricordava lontanamente quello di un cotechino, ma molto più delicato. La consistenza, ovviamente, era alquanto morbida.

Piatto di salumi e formaggi.

Era stato preparato con: pecorino fresco toscano, finocchiona, salame toscano, coppa di testa e lonza di maiale lardellata, di cui gli ultimi due erano stati preparati da un **Pippo** nella sua "salumeria" casalinga.

Trippa alla fiorentina.

Non capita spesso di poter mangiare con gusto una trippa, di solito la evito; questa era particolarmente piacevole, morbida e gustosa nel condimento, senza pesantezze particolari dovute alla sua natura di... trippa.

Ribollita alla Pippo.

La ribollita porta tale nome in seguito alle reiterate cotture, in questo caso **Pippo** ha ritenuto opportuno alleggerirle, ottenendo ua specie di zuppa di ribollita, preparata con cavolo nero, verza, biete, fagioli zolfini e pezzetti di pane. La zuppa era stata sapientemente resa leggermente piccante ed era movimentata dalla sinfonia di sapori generati dal mix di verdure: notevole.

Pici senesi con ragù bianco di vitello.

I pici sono un formato di pasta preparata con farina, acqua e sale, essi ricordano la foggia delle busiate trapanesi, ma in verità sono degli spaghetti un po' più larghi perchè fatti a mano, in questo caso conditi con un delicato ragù di vitello.

Tortelli ripieni di patate con rigatino.

Dei tortelli ho apprezzato la pasta fesca ed il saporito rigatino, una sorta di pancetta, ma non il ripieno, secondo me poco gustoso per farcire i giganteschi tortelloni triangolari.

Stracotto alla fiorentina con contorno di fagioli zolfini.

Fortunatamente la naturale stoppositià del vitello era stata compensata dalla quantità su fondo di cottura e verdurine poste sopra, esaltando il buon sapore di carne sottostante.

Cardi rifatti.

Un intermezzo che apparentemente si discosta poco dai nostri cardi in pastella, ma che in pratica, per l'aggiunta di sugo, non raggiunge la somiglianza. Essi vengono prima infarinati e fritti, quindi conditi con sugo e basilico ed infine infornati.

Tagliata di vitello con rucola e olio al rosmarino.

Tipica la cottura al sangue, che ha esaltato il gusto della buona carne utilizzata.

Stiacciata alla fiorentina.

Qui Pippo si è superato, nonostante la semplicità del dolce, tipico del periodo carnevalesco e preparato con un pandispagna all'arancia farcito con crema chantilly, il risultato finale è stato sublime ed ampiamente onorato, nonostante la sazietà di fine pasto incombesse in modo straripante.

Vinsanto e cantuccini.

Impossibile non chiudere un pranzo toscano senza i classici cantuccini accompagnati dal vinsanto, in questo caso, quest'ultimo era stato preparato in modo del tutto artigianale nelle campagne toscane.

Da bere, minerale e ovviamente vino Chianti, che però non era all'altezza delle succulente portate.

Questa tipologia di pranzo, offerta dal **Pit Stop** ai propri clienti solo in alcuni periodi dell'anno, costa solo **28 Euro**, una cifra assolutamemente abbordabile, considerando la tipologia di cucina e le chicche che si possono trovare tra i piatti. Confesso però, che non sono riuscito a finire tutto, io ho mangiato molto tuttavia credo che bisognerebbe avere uno stomaco molto capiente per riuscire a consumare le infinite portate previste dal menu. Per me, però, la sorpresa è arrivata l'indomani, nonostante gli eccessi alimentari e l'apparente pesantezza di alcuni piatti, non ho avuto nessun contraccolpo digestivo, segno che **Pippo** in cucina ci sa fare molto bene.

moocasa_albumid=5840810945979980273