

Un Sensale di speranza al Ristorante CasaMia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Aprile 2012 14:27



A **Novembre del 2011** ho avuto modo di assaggiare la cucina del ristorante dell'**Hotel Villa Esperia**; si trattava della cena di gala a chiusura del convegno regionale dell'**URCS**, Unione Regionale Cuochi Siciliani, e già in quel frangente avevo notato, come poi ne scrissi, una certa ricercatezza di abbinamenti e di materie prime. La curiosità che mi contraddistingue mi ha quindi facilmente convinto ad accettare, per il **12 Aprile** scorso, l'invito dello Chef **Gioacchino Sensale**, titolato responsabile della cucina del ristorante, con lo scopo di approfondire i suoi piatti. Dal **Dicembre 2011** il ristorante di **Villa Esperia**, chiamato emblematicamente **CasaMia**, è aperto a tutti, non più solo ai clienti dell'hotel del quale, però, sfrutta la stupenda architettura liberty, tipica delle ville storiche di **Mondello** proprio a due passi da **Palermo**, ma anche a tutti coloro che volessero provare un'esperienza gustativa diversa senza allontanarsi dalla città.

In verità, questa mia curiosità, ha una spiegazione ben motivata, lo Chef **Gioacchino Sensale**, benché giovane trentenne, ha dei trascorsi molto interessanti: ad esempio è sempre stato presente, sin dalla sua fondazione, nel **Culinary Team Palermo**; con la sua opera ha collaborato a creare un pezzetto di quelle numerose medaglie che i ragazzi della squadra, ogni anno, hanno portato a **casa**. Inoltre **Gioacchino**, da **Settembre 2011** è anche membro della **NIC**, la Nazionale Italiana Cuochi, vero braccio armato di coltello e padella, incaricato di rappresentare la gastronomia del nostro paese in concorsi e manifestazioni, in Italia ed all'estero.

{youtube}oxNqjNeDYH0{/youtube}

Quante volte, leggendo le gesta del **Culinary Team Palermo**, ci si sarà posti la domanda: ma questi fuoriclasse del piatto perfetto, dove lavorano, che fanno, chi sono nella realtà. Ebbene, stavolta ho avuto la fortuna di approfondire uno di loro al di fuori dalle solite cene di gala, direttamente sul campo.

Nei confronti di **Gioacchino**, come sono solito fare, non ho posto limiti nella scelta dei piatti, si è quindi potuto esprimere liberamente, condizione indispensabile per poterlo conoscere meglio. Guidato dall'ottimo Maitre **Vincenzo Lo Coco** ho così assaggiato i seguenti piatti, a volte riconiandone il nome a scapito della loro chiarezza, spero **Gioacchino** mi perdoni, ma per ovviare ai miei titoli troppo criptici basterà leggere i commenti che seguono per le ben otto portate in degustazione.



Freschezza di tonno marino.

Il piatto era stato preparato con un mosciame di tonno, precedentemente disidratato per consentirne la conservazione e quindi rinvenuto per l'occasione; esso era caratterizzato dal caratteristico sapore di alghe che ricorda il mare, tutto concentrato nel tonno, che si è poi fuso con l'amarostico del pompelmo rosa e dei germogli di broccolo. Estrema la qualità del tonno, la cui leggerissima sapidità si è ruffianamente mescolata col resto degli ingredienti, con l'arancia che nettava il palato sul finale. Se è vero che la frutta va mangiata prima dei pasti, questo ha rappresentato un ottimo preludio a quello che sarebbe arrivato dopo.



Muro di branzino aromatico.

Eccellente tartare di branzino su letto di melone cartucciaro e sedano, con gelatina di anice e riduzione di sherry, impreziosita da un croccante di semi di zucca. Un piatto all'insegna dell'aromaticità, dove il sapiente mix costituito dal letto cubettato di melone e sedano, ha sostenuto con orgoglio la polpa cruda del branzino e l'amarostico dei germogli di broccolo e rapa rossa. I semi tostati di zucca, sostenuti da una croccante cialda, mi hanno stupito per il

Un Sensale di speranza al Ristorante CasaMia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Aprile 2012 14:27

loro profumo ed hanno soddisfatto l'esigenza di croccantezza del piatto. La riduzione di sherry, apparentemente solo decorativa, entrando suo malgrado nel boccone, ha svolto anch'essa la sua funzione. L'eterea gelatina di anice, oltre a creare un'aleggiante aria profumata, ha infine nettato la bocca.



Gambero marinato con tentacolo grigliato.

Nella zona fresca del piatto era seduto il gambero rosso, il quale si è fatto subito riconoscere presentandosi in tutto il suo splendore, fatto di crudità e aromaticità. Con esso ecco di nuovo l'arancia e il pompelmo rosa pelati a vivo, più di una volta sorpresi a pettegolare con la parte verde del piatto. A disturbare gentilmente il salotto dei freschi è, ad un certo punto intervenuto, l'uovo di salmone, con la sua voce leggermente sapida. Dall'altro lato del piatto un tentacolo di gustosissimo polpo guardava la scena, facendosi aiutare da un salsetta all'aglio di Nubia di insospettabile gentilezza, esso era deciso ad entrare in gioco solo a discussione terminata, magari rumoreggiando un po' con il marino crumble di nero di seppia. Un piatto solo apparentemente scomposto!



Tagliatelle al finocchietto con carne di mare.

Gli ingredienti di questo piatto chiamavano a gran voce la carne, magari selvaggina, invece, con le tagliatelle fresche all'uovo con finocchietto, che per tutto il tempo si è fatto educatamente i fatti suoi, le favette sgusciate dal gusto magistrale, il pomodoro secco e con il lardo di Colonnata che univa tutte queste voci in un unico coro, cosa ha scelto lo chef? La carne sì, ma di mare: una grossolana julienne di seppia! Purtroppo la seppia è un po' perita sotto lo strapotere dei suoi compagni di piatto, ma mi ha fatto capire una cosa, che il marchio di fabbrica di Sensale non è l'uso del pepe di Sarawak oppure di Sichuan, che a lui piacciono tanto, bensì l'incontro mare-terra senza la spiaggia in mezzo. In questo caso, il mare lambisce direttamente ortaggi e verdure che, diversamente, non ci sogneremmo mai di coltivare davanti alla sua riva.



Cappellacci con ripieno arriminato e aria di vongole.

Il cappellaccio di pasta fresca, con il ripieno di broccoli arriminati con vongole e filetti di carciofo, è stato un abbinamento mare-terra veramente azzeccato. Per chi non lo sapesse, coi broccoli arriminati si mette dell'uvetta, perfettamente replicata nel ripieno di Sensale, che in questo caso faceva da ponte per arrivare a toccare il dolciastro tipico delle vongole veraci. I filetti di carciofo, appena scottati, fornivano una certa croccantezza. Come tocco finale, Sensale ha, però, furbescamente utilizzato una schiuma di acqua di vongole, che ha piacevolmente profumato di mare l'aria sovrastante il piatto, creando un potente impatto olfattivo.



Baccalà con crosta di cozze e verdure.

Io amo il baccalà, soprattutto quando è di ottima qualità come questo in degustazione, mi piace anche la sua sapidità, difficile da togliere del tutto come in questo caso, ma è bastato completare il boccone con la dolce julienne di ortaggi su letto di passata di ceci e con la tipica aromaticità delle cozze a braccetto con il pomodorino concassè, per controbilanciare il gusto. Inutile dilungarsi sulla perfetta cottura del pesce, tenero ma con struttura. Un triangolino di croccante pasta brik donava la croccantezza mancante e impediva l'ausilio del pane.



Dado d'aria dolce con polpa di fragola.

Uno spumoso quadratino di dolce meringa all'italiana al limone, con aggiunta di panna, sosteneva una polpa di fragola al profumo di menta, in un connubio tra i più freschi e nettanti da me mai assaggiati. In questo caso,

Un Sensale di speranza al Ristorante CasaMia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Aprile 2012 14:27

bisognerà scomodare il grande Lucio Battisti, ma non parafrasandolo bensì purtroppo storpiandolo in "se vuoi, chiamala emozione della semplicità".



Bavarese alle mandorle, tarocco e tartelletta alle mele.

Qui casca l'asino, ed invece... è rimasto in piedi. Gioacchino non è d'accordo con me, ma l'esperienza mi ha insegnato che un pasticciere può fare lo chef ma uno chef non può fare il pasticciere, ed infatti, tantissimi eccellenti cuochi mi hanno un po' deluso arrivando al dolce. Stavolta non è stato così, Sensale ha saputo donare parola al gusto essenziale delle mandorle, sapientemente dosate tra dolci e amare, trapiantandogli un cuore di gelè al tarocco: un ottimo modo per alleggerire la bavarese. Di fronte a tutto ciò, un po' di frutta fresca in bella vista ed una croccante tartelletta con le mele, anch'essa oggetto di trapianto, stavolta con un cuore di crema gialla delicatamente vanigliata, benedetta fu la bacca utilizzata!

Ovviamente, i **biscottini salati** serviti prima del pasto, il **pane aromatizzato o condito variamente**, i **cioccolattini e biscottini dolci** di fine pasto, erano stati preparati in proprio, nella cucina del **CasaMia**.

Con questi piatti posso serenamente affermare che **Gioacchino** ha rasentato la perfezione gustativa; tuttavia qualche appunto lo devo pur fare, giusto per farmi nuocere un po': nel letto del branzino io avrei gradito più parsimonia col sedano, così com'era appariva troppo aromatico; il tentacolo di polpo, abbinato al gambero rosso, aveva preso un pò troppo fumo ed infine, io avrei dissalato un po' di più il baccalà, anche se a me è piaciuto così. Queste mie osservazioni, ovviamente, tendono alla ricerca dell'equilibrio e all'armonia di sapori perfetti ed in tal senso sono sicuramente da interpretarsi come una sorta di estremismo culinario, con obiettivi indubbiamente costruttivi.

La cucina di **Gioacchino** è una cucina mediterranea, con alcuni "tocchi" internazionali che tradiscono le esperienze "estere" dello chef, tuttavia sempre limpida, nonostante il buon numero di ingredienti a volte utilizzati, e di grande impatto gustativo. Nei piatti di **Sensale**, a fronte di una tecnica non estremizzata, c'è sempre una grandissima attenzione alla scelta delle materie prime ed all'abbinamento delle stesse; la cosiddetta "progettazione del piatto" è in primo piano, difatti nulla, nella cucina del **CasaMia**, nasce per caso, consentendo un'originalità non comune.

I punti deboli? Ci sono, ma considerando che il locale è giovanissimo e che **Vittorio Petruso** li conosce già, confido nella loro rapida soluzione: il primo è la mancanza di una carta di vini adeguata al locale, la seconda è la mancanza di un menu degustazione, due punti che sono relativamente facili da risolvere. Per la carta dei vini, basterebbe dotarsi di una figura professionale che possa curare la cantina ed accompagnare i clienti negli abbinamenti, mentre per le cantine da scegliere, oltre alle siciliane più conosciute, ne ho già in mente delle ottime da suggerire, poco note ma interessanti come rapporto qualità/prezzo. In merito al menù degustazione suggerirei di approfittare, con qualche dovuta modifica, di quello preparato in occasione della mia visita, magari come "**menu degustazione mare-terra senza carne**", indicato anche per quei vegetariani che mangiano il pesce.

Con tali premesse, ovviamente, i cosiddetti "**manciatari**" dovranno astenersi dal frequentare il locale, a meno che non siano disposti ad abiurare il proprio credo, accomunante la quantità alla qualità, al **CasaMia** ci si deve recare per un'esperienza sensoriale gustativa, solo questo può essere l'approccio giusto. Il prezzo di un pasto completo, considerando la qualità dei piatti di alta cucina, è molto competitivo, attestandosi a circa **50 euro senza vino**, rispetto a quei locali dove, in cambio di tanta "apparenza" si paga molto di più senza avere nessun riscontro reale, sia nella scelta ed abbinamento delle materie prime sia nella progettazione dei piatti.

Un Sensale di speranza al Ristorante CasaMia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Aprile 2012 14:27

Cosa io penso della ristorazione palermitana è noto, compresa quella alberghiera, caduta nel più nero pozzo della mediocrità, quando non nel pessimo più assoluto nel dispregio di stelle alberghiere e prezzi alti. Avendo già parlato dell'opera di ristrutturazione della cucina dell'**Hotel Magaggiari** di **Cinisi**, grazie al suo titolare e allo Chef **Pino Farina**, non posso certamente fare a meno di spendere un plauso per la meritoria opera della famiglia dei **Petruso**, ex imprenditori nella vendita del mobile di qualità che, già ventennali gestori dell'**Hotel Villa Esperia**, hanno deciso di portare la loro filosofia, fatta di attenzioni e pochi compromessi, anche nella ristorazione.



Vittorio Petruso e lo Chef **Gioacchino Sensale**, hanno la possibilità di riscrivere la ristorazione palermitana, ma soprattutto quella alberghiera, spero che non demordano e che ciò rappresenti un modello anche per altri imprenditori del settore. A mio parere, oggi, i tempi sono maturi per "osare" qualcosa di nuovo e di qualità; pochi mesi fa una stella (Michelin) è caduta in città, speriamo che ne cadano molte altre, ovviamente tutte ben motivate, allargando le zone della buona ristorazione per dare quel lustro che **Palermo**, nel bene e nel male, merita. Auspicando che **Gioacchino** sia il **sensale** di tale **speranza** passo la voce ai consumatori, ricordando che nei piaceri del palato, che incidono anche sulla nostra salute, è bene concedersi **di meno, ma di meglio... sempre.**

moocasa_albumid=5730664999588524753