Una cena con Luca Montersino al Baglio Cudia di Marsala

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 08 Agosto 2014 09:12

Da diverso tempo seguo e apprezzo il Maestro **Luca Montersino**, soprattutto tramite le sue trasmissioni divulgative su **Alice TV**, sul canale 221 del DTT, ma questa non è la sua sola attività didattica, egli infatti, negli ultimi 15 anni, ha organizzato corsi, scritto numerosi libri e pubblicato DVD dove illustra le basi della cucina nonchè quelle tecniche moderne che difficilmente vengono comunicate ad un pubblico di massa, essendo esse esclusivo appannaggio dei professionisti. Guardando i programmi Tv "**Accademia Montersino**" e "**Peccati di Gola**", mi sono sempre di più reso conto di quanto sia importante l'opera di diffusione che compie **Luca**, egli ha dunque sdoganato la cucina professionale rendendola fruibile a chiunque abbia la buona volontà di seguirlo, affrontando ogni argomento con chiarezza e dettagli, spiegando eventuali termini ostici e dimostrando grande preparazione e manualità, sia in pasticceria che in cucina. Proprio questa sua doppia attitudine è la cosa che mi ha principalmente incuriosito, a tal proposito **Luca** ama affermare che cucina e pasticceria sono la stessa cosa, sono solo formate da tecniche diverse, pertanto basta impararle per ottenere buoni risultati in entrambe, ciò non contrasta minimamente con il mio pensiero che ho più volte esposto su questo sito web, sul quale ho affermato che il pasticcere può fare lo chef ma lo chef non può fare il pasticcere. La mia deduzione deriva da un nutrito numero di esperienze personali e contrariamente a ciò che si possa pensare, rafforza la teoria di **Luca**, perchè trovare in un unico individuo, per quanto bravo professionista egli possa essere, la stessa preparazione in pasticceria e in cucina è veramente difficile, basterebbe solo applicarsi, ma proprio qui casca l'asino!

Questa mia lunga introduzione dovrebbe aiutare a far comprendere a chi sta leggendo quanto io fossi interessato a conoscere personalmente **Montersino** pertanto, quando mi è stata data la possibilità di condurre addirittura una serata con lui, mi sono immediatamente reso disponibile, superando quella serie di ostacoli che pur sempre possono capitare nella vita di tutti noi. L'occasione è nata grazie ad un'idea del giovanissimo Chef **Angelo Genna**, anch'egli fan del Maestro, che ha organizzato lo scorso **31 Luglio 2014**, presso il **Baglio Cudia** di **Marsala (TP)**, struttura nella quale lavora, una cena con **Luca** ed i suoi piatti. La mia richiesta di condurre la serata con un piccolo talk-show iniziale e poi la cena, sfruttando le pause tra una portata e l'altra per commentare i piatti insieme allo chef, è stata accolta sia da **Angelo** che dal Maestro stesso, permettendomi così di far conoscere meglio il personaggio, ma soprattutto di creare quell'osmosi tra chef e pubblico che immancabilmente sempre avviene con la formula da me applicata.

Il **Baglio Cudia** è una struttura risalente al periodo a cavallo tra '700 e '800 situata a due passi dalla Riserva Naturale dello Stagnone, recentemente acquisita e totalmente ristrutturata dal Prof. **Pasquale Cudia**, economista e commercialista di **Marsala**, il quale crede molto in questa forma di accoglienza turistica fatta di storia e buon cibo. I suoi prossimi progetti, che spera di realizzare entro un anno, sono una piscina e... un orto biologico che possa rendere autosufficiente il ristorante del Baglio. Il Prof. **Pasquale**, nella gestione della struttura, è coadiuvato dal figlio **Dario** e dalla Sig.ra **Morena**.

Ovviamente non potevo certamente esimermi dall'intervistare **Luca Montersino**, con il quale è subito nata una cordiale intesa, grazie alla contiguità di pensiero, ma soprattutto alla sua grande disponibilità. **Luca** in cucina applica la cura dei dettagli, le cotture perfette, l'aspetto nutrizionale e salutistico e le tecniche moderne che aiutano la tradizione, tutti elementi per i quali mi sono battuto e che ho sempre evidenziato su questo sito web

e durante la mia attività enogastronomica ormai più che decennale, come non andarci d'accordo! Inoltre, conoscendolo meglio, sono emersi alcuni suoi tratti che difficilmente si riescono a notare o comunque poco divulgati, forse per questo uno dei suoi prossimi libri sarà per l'occasione autobioagrafico. **Luca**, originario del paese di **Alba**, figlio di papà piemontese e mamma marsalese, sin dalla tenera età di 6 anni ha avuto ben chiaro quale dovesse essere il suo campo lavorativo, cucinare lo appassionava sin da quell'epoca, probabilmente grazie all'influenza dei suoi genitori che, usando le sue stesse parole, formavano una famiglia che difficilmente "apriva le buste a tavola" ! Seguendo un percorso fatto di scuola alberghiera, stagioni e quindi tanta gavetta, **Luca** ha in breve bruciato le tappe, riversando le risorse economiche che riusciva a guadagnare in attrezzature e formazione. Avvenne così il suo importante incontro con l'**Etoile Academy** di **Rossano Boscolo**, dove da alunno diventò poi anche docente e direttore, questa sua voglia di rendere compartecipe il pubblico delle sue conoscenze, 15 anni fa lo ha spinto a dedicarsi alla didattica ed oggi egli è diventato un imprenditore della buona pasticceria ed un insegnante d'eccezione. Importante per la sua carriera è stato anche l'introduzione, ben 9 anni fa circa, del fattore nutrizionale e l'attenzione per la celiachia, argomenti nei quali è stato un antesignano e che stanno alla base del marchio "**Golosi di Salute**". Infine, recentemente, per lui è arrivata anche la notorietà presso un certo pubblico di qualità, grazie alle TV ed alla partecipazione, con le sue pasticcerie, nel progetto **Eataly** di **Oscar Farinetti**.

{youtube}q60UKChcKGA{/youtube}

Durante la conoscenza di **Montersino** mi si sono svelati altri aspetti della sua indole che giustificano in pieno il suo successo, il primo è sicuramente l'umiltà che egli dimostra, senza la quale, lo dico sempre, ci si ferma, non si impara più anzi si comincia a regredire, per poi scadere nella mediocrità professionale se non nell'arroganza e nella prepotenza, non a caso il desiderio attuale di **Luca** è quello di fermarsi uno o due anni, per riprendere a studiare seguendo i corsi degli altri! Un'altra peculiarità che oggi scarseggia è il rispetto dei colleghi di lavoro e dei propri clienti, caratteristica sempre più rara, ma collegata a doppio filo con la dote dell'umiltà, proprio questo rispetto ha delineato il profilo dei piatti che egli ha scelto per il menu della serata, incentrandolo su ricette non particolarmente complicate o innovative, sicuramente inusuali ma apprezzabili da tutti. Il menu era stato costruito sulla frutta, coi suoi colori e sapori, e sul freschissimo pesce, entrambi caratteristici ingredienti siciliani, che a volte incontravano anche l'agrodolce, altra formula molto usata sull'isola.

In cucina, oltre a **Montersino**, c'era ovviamente anche lo Chef **Angelo Genna** con **Daniele Cammarata** e **Vito Filingeri**, staff che si è subito amalgamato come in una delle più perfette emulsioni! La storia di **Angelo**, appena ventiduenne, sembra ricalcare quella di **Luca**, anche lui diventato chef giovanissimo, con la passione per la cucina, dopo aver frequentato l'alberghiero ha subito varcato i confini della sua regione e della sua nazione ed adesso si ritrova con un bagaglio tecnico culinario di tutto rispetto. **Angelo** è dunque un giovane chef dalle sane idee, indirizzate verso una cucina dove si rispetta la tradizione e le materie prime, senza tralasciare le cotture sotto vuoto ed a bassa temperatura, in sostanza, un profilo da **CucinArtusi.it**, dove prima o poi comparirà, sicuramente dopo che l'orto del Prof. **Cudia** sarà pronto, magari con qualche piatto condito col mitico finocchietto marino, particolare erba aromatica che cresce in quella zona lungo le rive del mare.

Dopo il talk-show da me condotto, che in sostanza è stata una sorta di intervista che ha ricalcato le orme del video qui pubblicato, ma con l'aggiunta dell'intervento dei visitatori, è finalmente iniziata la cena, strutturata da **Luca** in maniera assolutamente classica, perchè come lui stesso afferma: siamo italiani, a noi piace l'antipasto, il primo, il secondo etc... etc... A prima vista, i piatti scelti per la cena potevano quindi sembrare assolutamente ordinari, nulla di strano o complicato a parte gli inusuali abbinamenti con la frutta, ma in realtà essi nascondevano un'infinità di trappole tecniche, prevalentemente derivanti dalla difficoltà di alcune cotture e preparazioni, del polpo piuttosto che del tonno, del riso oppure del gelato all'olio d'oliva.

Entrè

Sgombri in saor di agrumi all'aspretto di lamponi

Questo è stato un piatto che ha subito transitato il commensale dal **Veneto** alla **Sicilia**, e mi ha subito ricordato la saga di mio nonno paterno, il quale agli inizi del secolo scorso si trasferì dalla cittadina di **Mestre** a **Palermo**. A parte i ricordi personali, ciò è facilmente riscontrabile dalla scelta di utilizzare il termine "saor" per l'agrodolce, così come viene chiamato dai veneti, dalla presenza del radicchio e dei frutti di bosco, ma anche di un pesce azzurro come lo sgombro, pescato prevalentemente nei mari siciliani e degli agrumi, che hanno finalmente costruito il ponte sullo stretto. Sul fronte del palato l'abbinamento funzionava molto bene, anche grazie all'acidulità della frutta che puliva perfettamente il palato da quella seppur minima grassezza portata dal fritto e dal pesce azzurro.

Antipasto

Polpo croccante in carpione di frutta

Arrivati all'antipasto riecco ancora la frutta, in questo caso delle pesche con ciliegie, albicocche, prugne, more, lamponi e mele smith saltate in padella con aromi e spezie. Su di essa erano stati adagiati dei pezzetti di polpo fritti in una panatura di semola rimacinata e mais, quest'ultimo aggiunto per amplificarne la croccantezza esterna. Anche in questo caso c'è stato un incontro tra due regioni e due importanti persone, questa volta vicine a **Luca**, mi riferisco alla presenza del grano e del mais, il primo tipico ingrediente siciliano e il secondo del nord e quindi anche del **Piemonte**, come a simboleggiare le radici di **Montersino** nato da papà piemontese e mamma marsalese. Dire che l'effetto finale era straordinario e che ha stupito tutti mi sembra superfluo. La panatura era perfettamente asciutta, croccante e nel suo interno custodiva un polpo turgido, ma morbido e succoso, una grande esempio di cottura e realizzazione. Infine, una particolare nota estetica era data dal verde dei fagiolini tagliati a julienne ed un'altra ben più fresca proveniva dai sentori di limone che impreziosivano e alleggerivano l'approccio olfattivo.

Primo piatto

Risotto alle erbe fine e gamberi mantecato al burro di mandorle

Con il primo piatto **Luca** ha giocato in casa, ma sempre con un occhio alla **Sicilia**, ha infatti preparato un risotto condito con una bisque di gamberi e del burro di mandorle. Ennesimo incontro di culture e tradizioni diverse, ma in questo caso compenetrabili tra il riso e la mandorla. La bisque aromatizzava in modo quasi afrodisiaco il risotto, ma veniva spezzata non tanto dalle scaglie di mandorle che lo ricoprivano quanto dal particolarissimo fiocchetto di burro che faceva bella mostra di se sulla sommità del piatto. Il burro era stato preparato utilizzando solo mandorle, acqua e olio, ingredienti che tramite un potente cutter erano stati trasformati in una sorta di maionese, un'emulsione da lavorare rigorosamente a freddo onde evitare la fuoriuscita dell'olio naturalmente contenuto nelle mandorle. Qui ho avanzato a **Montersino** una mia osservazione, poichè la bisque mi era sembrata un po' troppo tostata, ma la risposta è stata più che esauriente in quanto l'effetto era stato appositamente voluto al fine di controbilanciare la dolcezza delle mandorle. Il tutto era stato "variegato" con un rivolo di bisque opportunamente

ridotta, in modo da regalare al palato uno spunto aggiuntivo.

Secondo piatto

Filetto di tonno con umido di cipolle rosse e barbabietole, mostarda di arance e limoni

Ormai, nei migliori ristoranti, è molto diffusa l'abitudine di servire il tonno rosso crudo, le tartare impazzano, ed io stesso a casa mia, quando posso, faccio lo slalom tra freezer e anisakis pur di godermene una con le erbette aromatiche del mio giardino e un filo d'olio extravergine siciliano. Tutto ciò deriva anche dalla difficoltà di cottura che questo pesce causa in cucina, i suoi tagli magri sono un vero incubo per il cuoco di turno, pertanto ero ansioso di constatare come **Luca** avrebbe affrontato la prova. Non voglio neanche commentare l'immagine del trancio di tonno perchè la mia fotocamera penso renda molto bene l'idea, ma voglio solo aggiungere che non mi era mai capitato di trovare un tonno cotto-non cotto come questo e non penso, quella sera, di essere stato particolarmente fortunato. Anche in questo caso la frutta creava un piacevole contrasto, questa volta aiutata dal curry e dall'ormai abituale profumo di limone.

Dessert

Pesche spadellate allo zafferano, gelato all’olio extra vergine d’oliva, crumble alle mandorle e zabaione al marsala.

Fresco ma sostanzioso abbinamento quello realizzato con il dessert, anche se ovviamente qualcosa nel piatto doveva pur spiccare, in questo caso i fuoriclasse sono stati il gelato e lo zabaione. Di solito, quando si introduce l'olio d'oliva in un gelato, lo si fa con lo scopo di sostituire i grassi animali in esso contenuti, ma stavolta l'obiettivo era quello ardito di dare anche il gusto e caratterizzare il prodotto. Il risultato finale è stato sublime, nonostante fosse un gelato dagli ingredienti semplici, ha rappresentato per me uno dei più buoni che abbia mai assaggiato, tanto è vero che l'indomani ho approfittato di ciò che era rimasto introducendo una mia personalissima variante, mi perdonerà **Luca**, variegandolo con lo stesso olio utilizzato per prepararlo, posso garantire l'aumentata piacevolezza anche se ad affermarlo è un fanatico dell'extravergine siciliano. La cultivar scelta da **Luca** era una **Biancolilla** in purezza proveniente dal territorio e prodotta da **Davide Marino**, essa a dispetto dell'abituale delicatezza che si attribuisce a questa varietà, era invece particolarmente fruttata, con profumi salmastri perfettamente fusi coi sentori di pomodoro, mentre invece al palato presentava un avvolgente effetto di mandorla verde, caratteristica tipica della cultivar in oggetto. Unico neo del dessert era costituito dalla poco crumble, secondo me, se fosse stato in quantità maggiore, avrebbe potuto svolgere l'importantissima funzione di raccogliere lo zabaione rimasto grazie alla sua capacità assorbente, in modo da realizzare una specie di dolce "scarpetta"! Per quanto riguarda lo zabaione, seriamente preso in considerazione in una puntata dell'**Accademia Montersino**, era stato piacevolmente caratterizzato dal **marsala** di **Martinez**, che tra l'altro ero riuscito ad assaggiare nelle sue varie versioni prima della cena grazie alla disponibilità di **Laura Doro**, addetta al marketing e sesta generazione dell'antica impresa marsalese che ha tra l'altro anche partecipato alla cena.

Pochi i commenti da poter fare i piatti della cena se non quelli elogiativi di una serie di scelte azzeccate, ma soprattutto eseguite tecnicamente in modo perfetto, difficilmente si arriva a questi livelli considerando anche chef a 2 e 3 stelle. La cucina è fatta di dettagli e **Luca** non ne tralascia mai uno, ha infatti cucinato con un ausilio informatico da lui ideato chiamato **Icookeat**, un software dove ragionevolmente presumo abbia codificato tutte le sue ricette, ha inoltre eseguito personalmente tutte le fasi della preparazione dei piatti, ovviamente avvalendosi dell'ausilio dello staff, ma solo quando necessario.

I prossimi programmi di **Luca** sono ancora in TV, dopo lo stop di **Accademia Montersino** approderà infatti su **Rai 1** alla **Prova del Cuoco**, ma tranquilli, porterà una ventata di qualità in uno di quei programmi che ne ha proprio molto bisogno, è con questo patto che ha infatti accettato l'importante contratto con il quale sarà il presidente di giuria per un nuovo concorso. A me, invece, non rimane che il piacere di aver conosciuto un uomo ed un professionista straordinario, che merita pienamente la fama attribuitagli, uno chef a 360 gradi che continuerò a seguire ma da adesso con un occhio diverso, nonchè una bella struttura del territorio ed uno chef marsalese che promette molto più di quanto si potrebbe apparentemente immaginare.

Foto di Danila Catalano e Maurizio Artusi

moocasa_albumid=6042603472652757889