WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

Sette giorni con Ferran Adrià. Vi raccontiamo come è andata

di: **Francesco Pensovecchio e Marina Carrera**

29 agosto 2018



Sette giorni con **Ferran Adrià** in Sicilia, tra Palermo e le Eolie. Tra curiosità, ricerca, ristoranti, mercati, pizza e vini. Tanti vini. Fantastici e di annata. Esperienze consumate fra il ritmo sincopato del flamenco di Miguel Vargas Jiménez e le melodie catalane di José Carreras e Montserrat Caballé.

Un piccolo passo indietro. L'ultimo piatto del ristorante **El Bulli** presso Roses in Catalogna (Spagna) è uscito dalle cucine il 30 luglio del 2011, il momento è ripreso in un video emozionante (https://interactius.ara.cat/sapiens/en/elbulli).

l'influenza la puoi misurare, l'innovazione no



A sette anni dalla chiusura **Ferran Adrià** è e resta lo chef più **influente** al **mondo**. Non per l'intramontabile fama, ma per l'incessante lavoro di ricerca e di innovazione nel settore della gastronomia che non ha mai interrotto e che attualmente svolge all'interno della fondazione da lui creata nel 2013, la **El Bulli Foundation** (https://elbullifoundation.com).

In riferimento al suo lavoro di chef, si noti che il concetto di "famoso" non è uguale ad "influente", e si discosta anche dal concetto di "creativo". Le innovazioni sviluppate per il ristorante sono consultabili e in parte documentate in una raccolta online che prende il nome di "**LABulligrafia**"; nel campo della sperimentazione nel mondo dei ristoranti gourmet, si stima che l'80% sia riconducibile a metodologie applicate da ElBulli di Adrà. Non a caso, per cinque volte consecutive, è stato eletto come miglior ristorante al mondo, mentre il New York Times ha inserito Ferran Adrià nella lista delle 100 persone più influenti del pianeta. Dalle sue cucine, lo ricordiamo, sono usciti altri numeri uno mondiali come Massimo Bottura, René Redzepi, Joan e Jordi Roca.

Le ricette create da Adrià per ElBulli? Sono 1846 e corrispondono anche all'anno di nascita di Auguste Escoffier. Una fortunata coincidenza per un altro suo progetto, "**elBulli1846"**, un centro multidisciplinare dedicato allo studio del processo creativo che, come afferma, *nessuno studia*. Tra i lavori in corso la **Bullipedia,** all'interno quale la sezione "Bebidas" (bibite – includerà il vino, un tema collegato intimamente con il servizio in sala) costituiranno un lavoro in sei volumi dove saranno catalogate per storia, tipi e composizione. Ma la sua attività ha respiro internazionale, come il recente progetto italiano ideato per **Lavazza**: si chiama **Condividere** il bistrò contemporaneo inaugurato l'8 giugno scorso a Torino, e vede ai fornelli lo chef modenese Federico Zanasi.

Anche l'artista più grande trova un suo periodo di fine dell'ispirazione. Picasso, uno dei massimi artisti, ha incontrato il momento in cui ha detto "Mi fermo qui." Ed è normale. È un grande errore confondere l'avanguardia con la creatività. L'avanguardia ha la stessa importanza degli schemi di guerra durante una battaglia: se non riesci ad essere avanguardista, sei fuori. E il miglior modo per essere avanguardista, nel nostro mestiere, è conoscere perfettamente i prodotti, le loro origini, studiare la storia e l'evoluzione dei piatti nel tempo.

Palermo e la Sicilia

Come anticipato, Adrià ha deciso di trascorrere una settimana in Sicilia, facendo tappa fissa a Palermo. Aiutandoci nelle assonanze fra la lingua italiana e quella spagnola, ne è scaturita una settimana esilarante e dai risvolti imprevedibili. Un sentiero di conoscenza reciproco nel quale l'italiano e il catalano si sono fusi in una nuova personale realtà. Base delle operazioni di visita, il **Grand Hotel Villa Igiea**, il cinque stelle lusso più rappresentativo della città.

Trattoria o Ristorante?

Il nostro primo incontro si è articolato sulla selezione di trattorie, ristoranti e di una pizzeria ("*come si fa a venire in Italia senza mangiare una pizza*?") tra Palermo e dintorni.
Qui la lista, l'abbiamo riportata anche su una pagina di Google Maps: http://bit.ly/adriasicilia. Tra i locali da noi suggeriti, la preferenza è ricaduta su ristoranti e trattorie con grandi vini e, soprattutto, **vecchie annate**.

Il tema della cucina contemporanea vs. quella tradizionale (è proprio così?), invece, non si è presentato. L'innovazione e i nuovi punti di vista, mirabilmente sintetizzati nella sua frase "***non ho preferenze, la mia patria è il talento***" sono il suo credo. Per la sua idea di tendenza della cucina mondiale, preferiamo rimandare ad un articolo pubblicato da Gabriele Zanatta su Identità Golose (leggi qui), che il giornalista ha incontrato durante la nostra tappa a Salina.

Venerdì 17 agosto: Villa Igiea e cena con cucina tradizionale
Dopo un pomeriggio rilassante tra i giardini di Villa Igiea, la prima cena in città ha implicato una scelta "verace". Senza alcun nostro supporto, è ricaduta sul **Ristorantino da Spanò**. Un'esperienza che lo Chef Adrià ha descritto come piacevole, corretta e in linea con la richiesta, immaginiamo, per sondare senza filtri la cucina tradizionale del capoluogo.



Ferran al Mercato di Ballarò con panelle e crocché

Sabato 18 agosto: Palermo, i mercati e il duomo di Monreale
Prima tappa di Palermo, i mercati, dove l'isola – tra mare e terra – è in strada. La cornice è costituita da lampare sospese, *abbanniate*, pesci d'ogni genere, mitili, ghiaccio tritato, melanzane, pomodori, mazzi di tenerumi ordinatamente accatastati, ceste di vimini con i *babbaluci,* a quanto pare anche questa una raffinata e costosa specialità catalana; ma il mercato diventa anche luogo ideale per un assaggio ***sfincione***, ***panelle e crocché***. La visita è partita dalla chiesa di Casa Professa e si è inoltrata per i vicoli di Ballarò. Dopo un breve passaggio nel quartiere dell'Albergheria, si è passati al Palazzo Reale, poi lungo Corso Vittorio Emanuele fino ai Quattro Canti, piazza Pretoria con la Chiesa della Martorana e, in ultimo, alla Vucciria. Qui la pausa pranzo si è consumata alla trattoria **Aja-Mola** di Via dei Cassari, in cui l'attraente *postazione ospiti* con vista diretta sui fornelli e sul banco del pesce fresco, ha catalizzato l'attenzione di Adrià sul lavoro di **Giuseppe Calvaruso** ed **Ernesto Berardi** che, tra i patti del giorno, hanno proposto il ***polpo alla griglia*** e i ***tonnarelli aglio e olio*** con peperoncino, limone e bottarga.
A tutto pasto, le bolle francesi "D Bulles 2017" di Damien Bonnet del Domaine de Brin.
Pomeriggio dedicato al **Duomo di Monreale** e al **Chiostro Benedettino** con un passaggio ai magnifici tetti del Duomo e delle cappelle laterali. L' aperitivo defaticante ha avuto sede presso il **Bocum Mixology**, con tapas gourmet di **Massimo Infantino** e i cocktail – tra cui l'"Ottovolante" – del bartender **Gianluca Di Giorgio**, recentemente in competizione per la competizione nazionale Strega. Cena al ristorante Gagini con i piatti dell'impeccabile **Gioacchino Gaglio.** Importante la scelta dei vini:

- Philipponnat – Champagne 1522 Grand Cru Brut 2007
- Fleury – Champagne BdN Brut
- Fleury – Champagne Extra Brut 2004
- Gravner – Ribolla Gialla 2007
- Château Musar 1998
- Cornelissen – Magma 2012
- Federico Graziani – Profumo di Vulcano 2012

La vostra sarda a beccafico è un piatto molto buono della tradizione. È bene che le tradizioni non cambino ma diventa un male quando non si evolvono in favore della qualità. Non tutto quello che c'era una volta era necessariamente migliore di adesso. Oggi è facile trovare le stesse, se non addirittura migliori, materie prime di un tempo: bisogna cercare in modo approfondito e senza scendere a compromessi. La qualità si paga. Negli ultimi 15 anni la vostra cucina è stata molto influenzata dagli show televisivi, dai blog, dai social su internet: l'alta gastronomia è entrata nelle case della gente per intrattenere, convertendo così le vecchie concezioni di questo mondo che, un tempo, era riservato ad una ristretta élite. È un bene solo quando a questo approccio si abbinano studio e conoscenza. Senza questo, è solo moda.



Un assaggio di capperi e cucunci presso Pollara

Domenica 19 e Lunedi 20 agosto, Salina e le Eolie

Seconda tappa alle Eolie, le sette sorelle, con il fascino magnetico dell'arcipelago. Un passaggio – pur breve – era un punto fermo del viaggio. Salina, con i suoi due vulcani, è tra realtà più belle. La Malvasia delle Lipari è il suo fiore all'occhiello, forte di oltre il 90% della produzione complessiva, così come la produzione dei capperi. Il villaggio Pollara, per metà innestato dentro un cratere spento, è quasi un Cru nella produzione di questi ultimi. La tappa ha previsto prima un assaggio delle granite di **Alfredo** a Lingua (Santa Marina), una degustazione completa, una visita presso il produttore di capperi **Sapori Eoliani** e il tramonto sul belvedere di **Pollara**. Uno solo il pernottamento, la scelta è ricaduta sull'hotel Signum, una della cantine più belle di Sicilia. La cena e due pranzi sono stati accompagnati da vini notevoli. Tra pranzo e cena:

- Giulio Ferrari – Trento Doc 2006,
- Josephine Perrier – Champagne Cuvée Josephine Brut 2008,
- Corbon – Champagne Brut D'Autrefois,
- Krug – Champagne Brut 2004,
- Tenuta delle Terre Nere – Etna Rosso Calderara Sottana 2014
- Caravaglio – Malvasia delle Lipari Passito 2017
- Cà del Bosco – Franciacorta Dosage Zero 2012
- Dom Perignon – Champagne P2 1998
- Pieropan – Soave La Rocca 2014
- Case Basse – Brunello di Montalcino, Soldera 1993
- Emidio Pepe – Montepulciano di Abbruzzo 1983
- Château Bel Air 2003 – Pomerol
- Domaine Prieuré-Roch – Vosne Romanée Les Suchots 2012
- Domaine Prieuré-Roch – Nuits Saint Georges 1er Cru Vieilles Vignes 2006
- Petrolo – Galatrona 2010
- Ca' del Bosco – Cuvée Anna Maria Clementi 2006



La degustazione di vini presso “Capofaro, Locanda & Malvasia”

La visita di Salina è stata anche occasione di visitare il resort e i vigneti della famiglia Tasca d’Almerita, il **Capofaro Malvasia & Resort**. Due i vini approfonditi con una degustazione, la Malvasia delle Lipari “Capofaro” e il “Rosso del Conte” prodotto presso Regaleali.

Durante il rientro a Palermo, la richiesta è guizzata su una tipica trattoria dove poter mangiare pesce con una pasta in brodo. A Finale di Pollina, **Giovanni Tarantino** del **Ristorante Arrhais** ha centrato le aspettative anticipandole con un menù di antipasti e una zuppa. I vini scelti, il NeroMaccari 2010 di Gulfi e il Mosel Riesling Dr. H. 2015 di Thanish.

Martedì 21 agosto, Villa Igiea e Vespri
Lunga pausa a Villa Igiea in pieno relax e cena all’**Osteria dei Vespri** di Piazza Croce dei Vespri.
L’approfondimento richiesto: un menù di pasta che raccogliesse l’identità della cucina siciliana e di Palermo. In effetti, quello della pasta è stato il filo rosso di tutto il viaggio. Spesso le scelte sono ricadute sulla pasta e sul difficile accostamento ai condimenti. I piatti scelti dai Vespri, gli anelletti al ragoût di polpo, le pappardelle allo sgombro affumicato, olive nere, finocchio, origano fresco e cipolle in agrodolce e la calamarata con salsa alla ‘nduja, melanzane, caciocavallo di razza Modicana e spuma al basilico. Il tutto accompagnato da:

- Benoit Lahaye – Champagne Gran Cru Millesimé 2005
- Louis Martin – Champagne Grand Cru Cuvée Vincent 2004
- Tenimenti Ruffino – Cabreo La Pietra 1994
- Schloss Reinhartshausen – Erbacher Rheinhell Riesling Cabinet 1969
- Paolo Scavino – Barolo Bric del Fiasc 1989
- Château Belair 1996 – Saint Emilion
- Camille Loye – Arbois 1988
- Borgogno – Barolo Riserva 1982
- Ferrandes – Passito di Pantelleria 2012

il pomodoro si pela. Sempre.

Martedì 22 agosto, la pizza di Perciasacchi
Come anticipato, “*non si può passare dall’Italia senza mangiare una pizza*”. Il metro di paragone per Ferran è la Pizzaria La Notizia di Napoli, che lo chef ha avuto modo di conoscere con un suo caro amico recentemente scomparso, Bob Noto, e che reputa la migliore della penisola.
Pochi ingredienti costituiscono l’architettura di una realizzazione complessa e unica per estetica. E a proposito di pomodoro, Ferran ci ha chiesto “*come mai in Sicilia non si pela il pomodoro? Nemmeno per le insalate? Fate delle diversità tra la cucina e il crudo, e se si perché*?”. La batteria che ha accompagnato il menù degustazione pizze, cui è stato aggiunto un assaggio di pappardelle al ragoût di maialino nero e una tagliata con patate e verdure, è la seguente:

- Terrazze dell’Etna – Brut Rosé “50 mesi” 2012
- David Léclapart – Champagne Rosé L’Alchimiste 1er Cru
- Jacques Selosse – Grand Cru 1986
- Matthias Müller – Edition MM Riesling Trocken “S” 2015
- Ferdinando Principiano – Langhe Nebbiolo Coste 2010
- Valcerasa, Alice Bonaccorsi – Rosso Relativo 2013

Giovedì 23 agosto – Manifesta12 e Osteria dei Vespri *alla carta*
La settimana è all'epilogo, l'ultima tappa è Manifesta12, la biennale mondiale di arte contemporanea in programma a Palermo sino al prossimo novembre. Sette i luoghi visitati: Palazzo Butera, Palazzo Trinacria, Palazzo Forcella De Seta, Palazzo Ajutamicristo, l'Orto Botanico e la Chiesa dello Spasimo.



Street food alla Kalsa: il "musso"

Poche le istallazioni, forse troppi i video in riproduzione, la parte più interessante è costituita senza dubbio dall'apertura al pubblico delle antiche dimore, parte di esse in restauro. Una particolare nota di ammirazione per l'Orto Botanico "*verrei a passeggiare qui ogni mattina*". Alla Kalsa, sotto la Chiesa di Santa Teresa, lo ha attratto il "***musso***" (il muso del vitello), un'altra espressione di *street food* panormita condiviso con la Catalogna, condito solamente con un po' di sale.
La scelta per la cena è ricaduta nuovamente sull'**Osteria dei Vespri**, complici la passeggiata nel centro storico che si è protratta sino a tarda ora, la bellezza della piazza, la carta vini personale e profonda per annate, il servizio curato e la conduzione accogliente del padrone di casa.

- Aless. Viola – Metodo Classico Blanc de Blancs Pas Dosé "Over 60"
- Philipponnat – Champagne Grand Blanc Brut 1989
- Schloss Reinhartshausen – Erbacher Hohenrain Riesling 1971
- Giacomo Conterno – Barolo Monfortino 2001
- Boccone – Nero d'Avola Torre Merlo 2014
- Conti Cantine del Castello – Boca 1989

Le riflessioni conclusive su Palermo sono sulla sua unicità e si possono riassumere nella frase: "*bella e dalle notevoli potenzialità". "Le occasioni si presentano e bisogna coglierle. Anche Barcellona, la mia città, ha avuto con le olimpiadi il suo momento. Il sindaco, una persona intelligente e capace, ha sfruttato la circostanza con intelligenza e ha fatto un importante lavoro di rilancio della città; oggi è un capolavoro mondiale*".

Il racconto del percorso fatto con El Bulli è impossibile da affrontare con uno scritto e alla domanda di come si faccia a diventare Ferran Adrià risponde: "*Semplice, bisogna concedersi il tempo di vedere le quindici puntate di "**El Bulli: La storia di un sogno**" in visione su Prime Video.*

A El Bulli facevo un menù degustazione con 44 portate, piccole portate che riassumevano l'essenza del mio locale. Un'esperienza sensoriale ed emotiva di tre ore nella quale la cadenza dell'uscita di ogni piatto era fondamentale quanto l'efficienza e la prontezza del servizio in sala. Non ho mai inserito dei vini in abbinamento, perché immaginate cosa può scatenare bere vini diversi su 44 piatti. C'era chi si lasciava prendere dall'euforia di essere finalmente arrivato da noi e, "furbescamente", accompagnava i piatti con vari vini, anche molto impegnativi. I risultati erano sempre gli stessi e abbastanza prevedibili: abbiamo raccattato gente ubriaca in ogni angolo del ristorante, dalle scale alle terrazze. Io, per mio conto, suggerivo sempre uno Champagne fresco a tutto pasto.

di Francesco Pensovecchio e Marina Carrera
© Riproduzione riservata

Palermo, il mercato di Ballarò

Tappa sull’isola di Salina

Cena all’Osteria dei Vespri di Palermo

Il momento della pizza

Manifesta12 e serata conclusiva presso l’Osteria dei Vespri