



Quando **Gioacchino Sensale** mi ha esposto la possibilità di poter essere invitato ad una cena a quattro mani, non mi sono neanche posto il problema di chi potessero essere le altre due, ed ho accettato immediatamente. Per me, sapere che **Gioacchino** è inserito in un evento enogastronomico è sempre garanzia di grande soddisfazione gustativa. Infatti, così è stato, inoltre, ho avuto il piacere di conoscere

Massimiliano Ballarò

, un altro bravo chef favarese che opera di ruolo presso l'

Hotel Foresteria Baglio della Luna

, un'esclusiva struttura ricettiva immersa nelle campagne della Valle dei Templi di

Agrigento

Queste sono state le premesse che mi hanno portato ad **Agrigento** lo scorso **6 Marzo 2016**, reduce di una prima tappa al

MandorlaFEST

, manifestazione inserita nell'ampia rassegna culturale ed enogastronomica chiamata

Sagra del Mandorlo in Fiore

. L'Hotel, come già detto, gode di una posizione invidiabile, inoltre è dotato di personale e servizi all'altezza delle sue 4 stelle, esso è composto da due parti principali, la vecchia torre di avvistamento risalente al 1300 e la foresteria del 1600. Il

Baglio della Luna

, oggi gestito dalla società pugliese

Concordia Gestioni

e diretto dal Dott.

Gianofrio Pagliarulo

, presta grande attenzione al palato dei suoi ospiti, infatti, per dirigere la cucina ha scelto

Massimiliano Ballarò

Con la Luna nel Baglio e le Stelle in cucina

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Marzo 2016 12:16

uno chef dall'invidiabile curriculum.

Max

, come preferisce farsi chiamare il nostro

Ballarò

, a dispetto del suo cognome, uguale ad un popolare quartiere della città di

Palermo

, è originario del paese di

Favara

(AG) e li ha frequentato l'Istituto Alberghiero, dopo alcuni episodici incarichi in Sicilia

Max

si è spostato al Nord Italia, frequentando le cucine di alberghi a 4 e 5 stelle e di ristoranti stellati, è in quegli anni che il nostro chef ha incontrato

Giorgio Nardelli

, Maestro di Cucina, Chef e giudice che lo ha introdotto come observer nel mondo dei concorsi internazionali.

Max

però non si è fermato nelle cucine italiane, infatti non si è fatto mancare esperienze in Austria, Svizzera, Germania e Francia, quest'ultima forse è la regione che più lo ha influenzato, ovviamente dopo la sua terra natia. Forse purtroppo per lui, ma fortunatamente per tutti noi,

Max

qualche anno fa ha strappato un biglietto di sola andata per New York grazie all'amore, trovato proprio nel suo paese di origine.

Di **Gioacchino Sensale**, invece, [ho scritto molto su questo mio sito web](#), pertanto sarò breve per non tediare i vecchi lettori, ma comunque essenziale per informare i nuovi.

Gioacchino

, originario del paese di

Capaci

(PA) trae gran parte della sua forza dalla grande esperienza maturata dal contatto di grandi professionisti della cucina, membri come lui del

Culinary Team Palermo

, e dalla sua conseguenziale partecipazione per più di un decennio a numerosissime gare internazionali. Dedicato alla docenza ed all'avvio di alcune strutture ristorative di particolare rilievo, egli ha raccolto di buon grado l'invito del suo collega

Max Ballarò

, dando così vita ad un "

Incontriamoci a metà strada

" una cena d'autore a 4 mani.

La sala è stata curata dallo staff del **Baglio della Luna**, composto da **Felicia** ed **Emilio**, ma per l'occasione sono stati chiamati anche

Enza Pendolino

e

Ignazio Montalto

, due sommelier dell'AIS agrigentina che si sono occupati dei vini del

Baglio del Cristo di Campobello

, azienda selezionata seguendo la nota strada, secondo la quale, per una grande cena è necessaria una grande cantina. Inoltre, i due chef

Ballarò

e

Sensale

, hanno voluto dedicare l'evento a

Mimmo Bonetta

, fratello di

Carmelo

recentemente scomparso, rimanendo così ancora più vicini al lutto della famiglia nella sua prima uscita pubblica dopo il tragico evento.



“Pani cunzatu” con filetti di masculina da magghia, pomodoro e origano (Ballarò)

Il "pane condito" è un classico molto diffuso in quasi tutta la Sicilia e pertanto anche ad **Agrigen**
to, esso

ha però infinite varianti, in questo caso è stato interpretato da

Max Ballarò

nella sua versione più gustosa grazie a delle acciughe sapientemente messe sotto sale. Il panino, insieme al pane impiegato per tutta la cena, era stato preparato dal ristorante stesso con un'eccellente farina di rimacino, molto profumata. Come già detto, le acciughe erano state lavorate in maniera ineccepibile, probabilmente impiegando sale marino, infatti, non era più presente la sapidità apportata da esso, ma si notava ancora quel sottile gusto amaro conferito

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 16 Marzo 2016 12:16

dai preziosi oligoelementi tipici di quel prodotto.

Vino abbinato: **CDC Rosato 2015**

Questa versione di CDC è stato un bel modo di aprire una cena importante, per piatti e chef, come quella che si prospettava al **Baglio della Luna**, quindi un inizio con fresche note di fragole e lamponi, provenienti dalla vinificazione in rosato del

Nero d'Avola

, hanno fatto da piacevole contraltare alla leggera, ma presente, sapidità dell'amuse-bouche costituito dal piccolo "pani cunzatu".



Filetto di sgombro in oliocottura con crema di patate ai cristalli di eucaliptolo, gelatina di Arance Rosse IGP e crumble di Pane Nero di Castelvetrano (Sensale)

Gioacchino Sensale ha iniziato sin da subito sfoggiando una cottura particolare applicata ad uno straordinario filetto di sgombro, del quale mi ricordo ancora il sapore, delicato e gustoso al tempo stesso, ricco di sfumature marine, creando così un risultato finale nel boccone che si può realizzare solo grazie ad una cottura come la bassa temperatura, in questo caso in olio. L'idea della gelatina è stata pulente e quindi vincente, mentre invece la presentazione ha rasentato la perfezione per eleganza e impatto cromatico.

Vino abbinato: **CDC Bianco 2015**

Con un piatto così ricco di note marine, non poteva mancare un bel blend a base di **Grillo, Inzolia, Chardonnay e Catarratto**

dalle note tropicali, pera, frutta bianca in genere e pietra focaia, in un abbinamento veramente ben riuscito che non si è fatto mancare una certa affinità anche con la gelatina d'arancia.



Cubi di lingua di Vacca Cinisara alla piastra con Carciofi Spinosi di Menfi, insalata verticale in crosta di Ragusano DOP, salsa verde acidulata, yogurt alla senape antica (Ballarò)

Max ha ripreso il quinto quarto nobilitandolo con una cottura sottovuoto, quindi a bassa temperatura, donando così caratteristiche di morbidezza inusuali per il tipo di carne impiegata. Intelligente l'uso dell'insalata "verticale", inserita nel tubo di **Ragusano**, la cui estensione verso l'alto e la sapidità ha movimentato tutto il piatto, dal punto di vista estetico e gustativo. Compendio indispensabile anche le salsette su base acidula, sgrassanti e aromatizzanti che opportunamente utilizzate con i cubetti di lingua, donavano nuovi spunti al boccone. Degna di nota, la particolare sbiancatura del carciofo, ottenuta ancora con una cottura sottovuoto sempre a bassa temperatura per circa 25 minuti e quindi poi saltato in padella, per un risultato saporito e croccante al punto giusto: un grande piatto di alta cucina.

Vino abbinato: **Lalùci 2015**

Il **Grillo** in purezza è uno dei cavalli di razza del **Baglio del Cristo**, esplosivo con i suoi freschi profumi agrumati iniziali che solo in seconda battuta lasciano il campo ai frutti tropicali ed alla pesca gialla, ecco la risposta a chi forse considera difficile da abbinare un vino ai carciofi o un formaggio particolarmente gustoso come il **Ragusano**



Creste di pasta fresca allo zafferano con baccalà, mozzarella di bufala Ragusana e Mandarino Tardivo di Ciaculli su macco di Fava Larga di Leonforte profumato al finocchietto selvatico e vongole veraci (Senseale)

La pasta ripiena è un gioco ricorrente nella cucina di **Senseale**, stavolta cimentatosi in un pericoloso equilibrio costituito da una farcia di baccalà e mozzarella di bufala, però ben riuscito. Un piatto complesso, con numerosi ingredienti, ma tutti ben equilibrati, che conducono per mano il degustatore lungo un percorso fisicamente immaginario, ma organoletticamente reale, in quasi tutti i migliori territori della Sicilia. Pertanto, abbiamo Ragusa, Palermo, Enna e poi quei territori montani e marini che hanno regalato alla Sicilia lo zafferano, il finocchietto e le vongole veraci. La sfoglia poteva sembrare un po' più spessa del normale, ma evidentemente il ripieno ha costretto a utilizzare una maggiore sua grammatura che comunque si è totalmente integrata con il boccone. In conclusione, un lavoro composto da tanti piccoli abbinamenti, utilizzati finora singolarmente in tanti piatti, ma mai entrati a far parte tutti contemporaneamente dello stessa ricetta e in un modo così armonico tra di loro: bis obbligatorio!

Vino abbinato: **Laudàri 2014**

Un altro vitigno in purezza, stavolta **Chardonnay**, ha sfoggiato quelle doti di eleganza che il piatto richiamava a gran voce. Profumi e sapori classici con una mela verde caratterizzante e solo con una punta di legno in più, ha degnamente accompagnato le complessità del piatto di **Senseale**

Con la Luna nel Baglio e le Stelle in cucina

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Marzo 2016 12:16



Con la Luna nel Baglio e le Stelle in cucina

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Marzo 2016 12:16

