

Ballarò-Sensale, cena a 4 mani capace di sorprendere(FOTO)

redazione web

Ballarò-Sensale, cena a 4 mani capace di sorprendere

Ci sono due categorie di chef che accettano la sfida di portare in tavola un menù stellato: i pazzi assoluti e le persone preparate e con gli attributi. Sensale e Ballarò rientrano nella seconda categoria.

Gioacchino Sensale e **Massimiliano Ballarò**, ovvero una cena sorprendente, ideata e realizzata a quattro mani nel ristorante dell'hotel **Baglio della Luna**, tra **Slow Food**, **Accademia del Buon Gusto** e avanguardia. Con un pizzico di ironia: sul menu della serata erano presenti eccellenze del territorio e rivisitazioni in chiave moderna di pietanze comunemente ritenute "povere" che invece sono state valorizzate ed esaltate da una rivisitazione in alta cucina. Una strizzata d'occhio all'offerta del territorio con un servizio impeccabile in una location raffinata e con un vino di sicura sintonia come il **Cristo di Campobello**. Nota non di poco conto, la presenza dei sommelier (Associazione Italiana Sommeliers Delegazione di Agrigento). "**Incontriamoci a metà strada**" è il titolo del menù, con riferimento alle due influenze culinari dei due giovani chef. Uno palermitano, l'altro agrigentino, entrambi con esperienze all'estero. Tutti e due giovani e per questo con grandi margini di crescita. **Ballarò** mette in mostra la sua filosofia di cucina, alcune volte semplice, tradizionale, con sapori mediterranei ma dalle sicure influenze transalpine e con uno stile unico. Anche **Sensale** mostra attenzione ai colori del Mediterraneo con particolare riguardo ai profumi della sua città, Palermo. Entrambi mettono in tavola prodotti a chilometro zero. Viene fuori una sorta di competizione tra i due chef, una rincorsa nel sorprendere con portate dalle personalità forti e dai sapori spesso intensi. Un menù raffinato e al tempo stesso originale, come il dessert, che non ti aspetti. Importanti gli accostamenti delle varie etichette di "**Cristo di Campobello**", il tutto arricchito dalla presenza in sala di **Carmelo Bonetto**, di giornalisti di settore, **Massimo Brucato**, *Fiduciario di Slow Food Agrigento* e di un pubblico molto attento. (a cura di Domenico Vecchio)

La cena a 4 mani

Ma torniamo a parlare della cena: bellissima l'atmosfera chic e rilassante del ristorante che ci ha ospitato. Eccezionale la selezione dei vini ad opera di Carmelo Bonetta.

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

"Filetto di sgombro in olio di cottura con crema di patate ai cristalli di eucalipto, gelatina di arance rosse IGP e crumble di pane nero di Castelvetro". (Sensale)

"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)

"Creste di pasta fresca allo zafferano con baccalà, mozzarella di bufala Ragusana e mandarino tardivo di Caculli su macco di fava larga di Leonforte profumato al finocchietto selvatico e vongole veraci" (Sensale)



"Filetto di triglia rossa su zuppetta di fagiolo "Cosaruciaru" di Scicli e millefoglie di patate al rosmarino, guancialino fumè e cialdina di Calia simenza". (Sensale)

"Maialino nero dei Nebrodi laccato con demi di glace al miele di ape nera sicula, crema brulèe al caprino Girgentano e albicocca candita di Scillato". (Ballarò)

"Cassata Siciliana che ti aspetti" (Sensale)

LE FOTO DI KALOS LONGO



Cena a quattro mani d' autore



Cena a quattro mani d' autore



<https://picasaweb.google.com/105520740578079364333/CenaAQuattroManiDAutore?authuser=0&feat=directlink;>



