

## Feudi del Pisciotto, non solo vino...

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 07 Novembre 2024 08:51

---



**Feudi del Pisciotto** nasce in **Sicilia** dalla volontà di **Paolo Panerai**, giornalista, editore e imprenditore del vino che ha voluto investire in questo settore in **Toscana** ma anche nell'isola, creando, in un antico feudo del '700 con palmento dell'epoca, circa 50 ettari situati a **Niscemi** (RG), con una cantina con wine relais e ristorante, incastonate nello straordinario territorio della **Val di Noto** regno della **DOCG Cerasuolo di Vittoria**, completato dagli 1,5 ettari situati a **Porto Palo**, nel territorio di **Menfi** (AG), con la vigna di **Gurra di Mare**. Da **Feudi del Pisciotto** vige la precisione e l'attenzione, come vedremo più avanti non solo in cantina grazie all'enologo **Marco Parisi**, ad esempio l'uva da vendemmiare si raccoglie solo a mano. Inoltre l'azienda è partner di una ricerca scientifica ideata da **Assovini** sull'uso delle anfore per affinare il vino e alcune sue etichette sono state ideate con noti stilisti che le hanno poi firmate, iniziativa benefica che destina una parte del ricavato a opere a sfondo sociale.



**Marco Parisi**, enologo dell'azienda ormai da otto anni, ha impresso il suo marchio di fabbrica, palermitano, da adolescente, come tanti giovanissimi della sua età, è rimasto folgorato dalle avventure nello spazio, ma meno male che non ha avuto l'occasione di approfondire questa sua passione, in **Sicilia** ci siamo persi un astronauta, ma ci abbiamo guadagnato un bravo enologo. Galeotto fu comunque un suo viaggio in **Galizia**, terre di vino spagnolo che ha letteralmente reindirizzato il suo percorso universitario, deviandolo verso l'enologia, così come mi ha raccontato lo scorso **21 Settembre 2024** nel video qui di seguito allegato.

{youtube}hBHbwkx6j7I{/youtube}



Come già anticipato, il gruppo di **Panerai** però non ha curato solo la parte vitivinicola, ma anche l'ospitalità e soprattutto la ristorazione, affidando i piatti del **Ristorante Il Palmento** allo Chef **Giuseppe Costantino**, già ideatore e conduttore del **Ristorante Terrazza Costantino** di **Sclafani Bagni** (PA), che si è avvalso della collaborazione in cucina di **Luca Assiso** e **Giuseppe Bonaffini**.

Piatti che abbiamo avuto la possibilità di assaggiare grazie alla manifestazione **Terroir Cerasuolo**, durante un pranzo all'interno della cantina nel già citato ristorante, inoltre abbiamo avuto la fortuna di essere accompagnati da **Marco Parisi**, e chi meglio di lui che li ha "fatti" avrebbe potuto spiegarci i quei vini!



### Antipasto

La "**Sfera di battuto di gambero rosso e mousse di stracciatella di vaccino in acqua di pomodoro e olio al basilico**", ci ha subito messi sulla giusta strada: l'equilibrio ci ha accompagnato sempre e ha molto ben assolto al suo compito istituzionale di antipasto. Anche il vino ci ha convinto, un **Davolarosa** con le giuste note sapide e acidità controllata che ha completato diversi nostri bocconi. Uno spumante rosè metodo Charmat da **Nero d'Avola** con lunga permanenza in autoclave, in modo che possa sprigionare tutti i profumi e la frutta di uno dei migliori cru di Feudi del Pisciotto.

## Feudi del Pisciotto, non solo vino...

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 07 Novembre 2024 08:51

---



### Primo piatto

A seguire, ecco il primo piatto costituito dai **"Plin con farcia a base di condimento di pasta con le sarde, in guazzetto di acqua allo zafferano"**. Un'ottima scomposizione e riassetto del notissimo piatto della tradizione palermitana che ci ha più che convinti. I profumi e i sapori c'erano tutti, ma con delicatezza, le sarde/alici entravano in punta di piedi solo quando ce n'era bisogno. Insomma, un perfetto connubio con il vino selezionato, il **Tirsat**, un blend alla pari di **Chardonnay** e **Vioignier** del 2022, prodotto con uve di un vigneto a bordo spiaggia in contrada **Gurra di Mare**, nel territorio di **Menfi** e dalla lunga permanenza sui lieviti.



### Secondo piatto

Come secondo abbiamo assaggiato il **"Baccalà alla puttanesca con il relativo condimento e salsa di bietola"**. Il particolare condimento alla puttanesca che ha consentito l'abbinamento con il **Cerasuolo di Vittoria 2022** grazie alla particolare struttura degli ingredienti del piatto ed all'opportuno abbassamento di temperatura di servizio del vino.

Prima del dessert è stato ritagliato uno spazio per una degustazione fuori programma, si trattava di due annate di **Pinot noir**, del 2016 e del 2019, un cru della cantina di cui **Marco Parisi** è particolarmente orgoglioso, non a caso è il suo vitigno preferito. L'eleganza e l'equilibrio ha quindi dominato anche questa sosta, confermando la vocazione di quei territori non solo per i vitigni autoctoni ma anche per gli internazionali.



### Dessert

Sorprendente per inventiva e realizzazione soprattutto il dessert, tallone d'Achille di tanti ristoranti a volte anche blasonati, infatti la **"Tartelletta integrale con mousse allo yogurt gelato fiordi latte con salsa ai lamponi"**, si è difesa molto bene innalzando il livello di tutto il pranzo e concludendoli con stile. In abbinamento non poteva mancare il **Passito Ferrè 2016**, un tripudio di frutta secca e bucce di frutta candita, in costante equilibrio tra dolcezza e acidità, ma anche con qualche speziatura che ricordava la **Botrytis Cinerea**, cioè la muffa nobile, tanto comune nei **Sauternes** francesi, pur non essendosi sviluppata comunque la richiamava alla memoria. Una vendemmia tardiva composta dal 50% di **Gewurztraminer** e dal 50% di **Sémillon**, un blend e due vitigni unici per la Sicilia e dalle particolari caratteristiche aromatiche e di struttura, ideali per la produzione di un vino dolce, non a caso il **Sémillon** è la base dei già citati **Sauternes**. Un affinamento di 12 mesi di barrique e 6 mesi o più in bottiglia di solito completano questo vino, ma nel nostro caso nel vetro ci aveva trascorso ben 7 anni!

Al **Ristorante Il Palmento**, un menu degustazione di carne o pesce composto da 4 portate, più un aperitivo con 6 portate e un vino, costa **70 Euro**, uguali portate ma in versione vegetariana invece viene venduto a **65 Euro**, costi che denotano un ottimo rapporto qualità prezzo, considerando anche la location, il servizio e la possibilità di

## Feudi del Pisciotto, non solo vino...

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 07 Novembre 2024 08:51

---

abbinare, aggiungendo altri **30 Euro**, un calice di vino a portata.



In conclusione, un pranzo all'insegna della precisione, nei piatti, tutti eseguiti dalla brigata di cucina con grande attenzione e con interessante inventiva, nonché sapiente connubio tra ingredienti, ma ovviamente anche nell'esecuzione dei vini e nel loro abbinamento, evidente frutto di ponderato studio, pertanto questa esperienza ci ha aperto nuovi orizzonti culinari, dimostrando che la perfezione tra cucina e cantina esiste e sorprende senza spendere cifre esagerate o doversi per forza rivolgersi a stelle e lustrini.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)