



Ci sono storie che una volta ascoltate non ti mollano più. Storie che raccontano pezzi di vita altrui, e che sono finestre verso una realtà possibile che spesso si preferisce solo sognare, per paura di fallire, o solo perché non si crede abbastanza nelle proprie possibilità. C'è la storia di un uomo che alle soglie dei cinquant'anni decide di compiere un viaggio per ritrovare le proprie radici e finisce per non ritrovare solo quelle, ma la possibilità di un futuro nuovo e diverso rispetto a quello che si era immaginato, per il quale aveva studiato, lavorato e fatto carriera. In un'età in cui si pensa generalmente a riposarsi per godersi i frutti di una vita di lavoro, **Nicolas Gatti Russo**, con moglie e figli, molla l'Argentina e come il Max Skinner di "Un'ottima annata" (film di Ridley Scott del 2006) si reincarna viticoltore, donando nuova linfa all'attività del padre, che produceva un vino sfuso di ottima qualità

C'è la storia della famiglia **Alessandro di Camporeale**, impegnata fin dai primi del novecento nel mondo del vino e che vede la quarta generazione degli eredi di nonno Antonio impegnata su più fronti nel portare avanti, con impegno e passione, un progetto produttivo che trova le proprie risorse nella tutela della storia di una famiglia e della sua identità legata così profondamente alla terra.

E c'è la storia di **Gioacchino**, un giovane e promettente chef, che dopo anni trascorsi a lavorare lontano da casa decide di rischiare portando una cucina innovativa proprio nella sua città natale, dove soprattutto in fatto di cibo, le novità arrivano sempre un po' in ritardo.



C'è voluta una serata come quella di sabato **22 Settembre 2012**, nonchè l'intuizione e la volontà di **Maurizio Artusi** per far confluire queste tre storie in un'avventura gastronomica molto particolare. La famiglia **Petruso**, che gestisce l'**Hotel Villa Esperia** al cui interno si trova il ristorante "**Casamia**" che è stato la sede dell'evento, da circa un anno ha deciso di cavalcare la tendenza a far dei ristoranti all'interno delle strutture alberghiere i punti di riferimento cittadini per la ristorazione di alta qualità. Una tendenza che nel meridione sta lentamente ricevendo consensi, data la scelta di proporre dei prezzi totalmente competitivi con quelli di mercato.

Al **Casamia** l'atmosfera è gradevole e rilassata, grazie alla scelta di colori tenui e di luci soffuse, con un arredamento fra il provenzale e lo zen. Lo Chef **Gioacchino Sensale**, membro della **Nazionale Italiana Cuochi**, nonché premio "**Orgoglio Siciliano**" 2012 per l'impegno e il modo di interpretare la cucina, ha sviluppato per la serata un menù sorprendente dal titolo "**Da Mare a Mare via Terra**". Giocando sul dualismo dei piatti, per la presenza di ingredienti sia di terra che di mare, lo Chef ha sfruttato con maestria tempi e modalità di cottura diverse per creare delle piccole magie con consistenze inaspettate, con profumi e sapori che colpiscono la mente e il cuore. Nell'elaborazione del menù e nella selezione dei vini da abbinare, Maurizio e Gioacchino si sono lasciati guidare dal cuore, hanno messo un po' da parte le schede tecniche per farsi trascinare dall'intuito e dalle sensazioni.

Un piatto di **Gioacchino Sensale** è frutto di studio, riflessione e sperimentazione. C'è un'idea, che nasce accostando sapori già nella mente, grazie all'esperienza e a quella "memoria dei sensi" che ognuno di noi possiede ma che un bravo chef coltiva e alimenta. Si pensa a quali ingredienti usare e a come manipolarli al meglio in relazione al risultato desiderato....si fanno prove, si elaborano alternative. Si curano i dettagli in modo quasi ossessivo, come le scelte cromatiche o la disposizione nel piatto affinché tutto sia perfetto e niente lasciato al caso, fin dalla scelta dell'ingrediente, quasi sempre a chilometro zero. Altrimenti che "Orgoglio Siciliano" sarebbe?

La cena, moderata e animata da **Artusi**, che tra una portata e l'altra introduceva e spiegava i piatti e i vini avvalendosi del supporto dello Chef e dei proprietari delle cantine, si è articolata in sei piatti, dall'entrée al dessert

con gli abbinamenti dei vini della **Tenuta Gatti** e dell'Azienda **Alessandro di Camporeale**.



Il **"cannolicchio di baccalà con cuore di gambero rosso di Mazara, su carpaccio di datterino e bastoncini di sedano e sale di Mothia, cialdina di calia e semenza"** regala tutti profumi del mare, il datterino è dolce ma smorzato dal sedano e dal sale in un perfetto equilibrio. Ritroviamo le stesse sensazioni con il **Pressinga** della **Tenuta Gatti**. È un vino bianco, un Grillo che generalmente trova dimora nelle terre del trapanese, ma anche qui mantiene le caratteristiche del vitigno, segno che si trova bene anche nella provincia di Messina. È un vino di carattere, giallo paglierino con riflessi verdini, con sentori di fiori tropicali e vaniglia. È molto minerale, sapido, tanto da regalare una salivazione persistente. Man mano che la temperatura del vino aumenta i profumi fruttati diventano protagonisti



L'antipasto è il **"Tentacolo di polpo arrosto su passatina di zucchina "friscaredda" di Misilmeri e pomodoro picchi-pacchi, il suo fiore con ricotta di pecora al limone e ricci"**. È un piatto che regala sensazioni diverse con un abbinamento di vino interessante. Un piatto dalla composizione asimmetrica e simmetrica insieme, a secondo della prospettiva da cui lo si guarda. C'è l'affumicato del polpo bilanciato dalla dolcezza della zucchina e dal pomodoro, tagliato senza la pelle a dadini piccoli tutti uguali e un fiore ripieno di ricotta al limone che è stato una sorpresa, per me quasi un'epifania gastronomica. Ho sentito una signora proporre l'uso di un fiore più grande, Ogm, per poterne mangiare di più. Il **Nocera** della **Tenuta Gatti** è l'unico in purezza in Sicilia. Rosso rubino, regala sentori di legno che però non sconfinano nel barrique, con note di cannella, noce moscata e frutti rossi. Credo di aver sentito le susine e le prugne, ma si parla sempre del mio palato! È un rosso sapido, mediamente tannico, con profumi di cedro, citronella, e un retrogusto barbecue che rendono questo Nocera una scelta indovinata per un polpo arrosto e una ricotta al limone.

Su ogni tavolo persino i cestini del pane avevano una dignità propria. Il pane arrivava direttamente dalla cucina del **Casamia**, ed era morbidissimo e così gustoso che terminava in fretta. C'era quello alle olive, quello al pomodoro, con farina di Kamut o di Tumminia, e il bastoncino con i semi di papavero. Il primo è frutto di accostamenti un po' matti, ma indovinati.



"Creste di pasta all'uovo con maialino nero dei Nebrodi su ragù di seppia e aria al prezzemolo". Un ragù bianco, volutamente senza sugo per non snaturare il maialino. La pasta fresca è fatta solo con i tuorli così da essere più resistente ed elastica. L'aria al prezzemolo, dono della lecitina di soia, è scenografica e impalpabile, donando il profumo del prezzemolo senza lasciarne traccia. Il **Curpanè di Tenuta Gatti** è un rosso strutturato con sentori complessi di sughero e frutti rossi. È un Mamertino rosso, di buona trama tannica. È un vino con un notevole equilibrio, tanto che il 14% di gradazione alcolica non si percepisce molto.



Il secondo è il **"Sandwich di triglie con caponata di melenzane, sardina e tuma persa con manto croccante al passito su canazzo"**. Una triglia con diverse consistenze e un contrasto agrodolce conferito dalla caponata e dalla tuma persa di Salvatore Passalacqua per un risultato esplosivo, una sardina di Sciacca con

crosta perfettamente croccante e asciutta (non unta e bisunta di olio come alle volte è la frittura che si trova in giro) e un canazzo equilibrato, essenziale e definito dalle tre diverse cotture, al forno, sottovuoto e microonde e sbiancamento in acqua e sale. C'è chi lo chiama "complicarsi la vita" ; a me piace pensare, invece, a un atto di generosità, perché pulire la triglia dalle sue spine una ad una, togliere la buccia dal pomodoro prima di tagliarlo, vuol dire non pensare solo a declinare se stessi in ogni piatto, bensì pensare soprattutto a chi il piatto lo mangerà e al benessere che potrà trarne. Il vino abbinato è quello di punta della **Tenuta Gatti**, è il **Franco** vendemmia 2008, particolare nella capacità di mantenere anche nel blend le caratteristiche dei singoli vitigni, Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinato un anno in barrique e sei mesi in vetro, possiede note balsamiche e di erbe officinali, con profumi di frutti di bosco e semi di finocchio. Un rosso deciso e complesso, perfetto per un secondo articolato come quello di Chef **Sensale**.



La "**granita di limone e basilico con brioscina**" ci traghetta verso il dessert, tuttavia offre finalmente la possibilità di esprimere un giudizio parzialmente positivo. Un'adorabile brioscina giocattolo, perfetta con il suo tuppò, a decorare una granita troppo spinta in ogni sapore. Troppo aspro il limone tanto da costringere all'uso di più zucchero, e troppo basilico, diventato alla fine predominante su tutto. Nel complesso mangiabile e funzionale allo scopo.



Il dessert è stato un **parfait ai fichidindia dell'Etna**, italianizzato con il termine "perfetto", con una **mousse al cioccolato fondente con granella di cacao tostato** e **piccola iris con crema alla cannella**. Davvero buono e delicato, non troppo dolce. Non il classico parfait spacca-piatto, ma molto più morbido grazie al bilanciamento della base semifreddo ottenuto con una precisa percentuale di colla di pesce, uno studio di consistenza indovinato. L' iris mi ha fatto lo stesso effetto della brioche mignon. Decorativa, ma senza particolare carattere. La mousse al cioccolato è perfetta da gustare con il **Kaid Vendemmia Tardiva** dell'Azienda **Alessandro di Camporeale**. Il bouquet di questo fortunatissimo "errore" aziendale si sposa alla perfezione con il Valrhona 70%, per le sue note di frutti di bosco, tabacco, chiodi di garofano e cannella, pepe nero, marasca...un vero e proprio vino da meditazione, un piacere da godere in solitudine per la sua eleganza e classe. Peccato che le bottiglie rimaste siano poche...

Sono rare le occasioni in cui senti che ogni dettaglio è curato così bene da non lasciare spazio alle critiche, se non a quelle effimere espresse solo per un'inclinazione del carattere, e questa è stata una di quelle. Alla prossima.