La prima cena di Dioniso

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 31 Maggio 2012 17:37

Finalmente a **Palermo** un centro di attività culturali, sociali e di degustazione del cibo, del vino, dell'olio della birra e dei distillati, s'aggiunge alle tappe imperdibili... e si chiama "**Dioniso**". Questo nuovo progetto, presentato lo scorso **29 Maggio** nella sua sede di **via Libertà 92,** coniuga letteratura, svago e cibo... impresa non facile, ma che Dioniso credendo nella propria proposta ha dato prova di saper fare già dalla prima serata con arguzia e professionalità. Gli ideatori del progetto sono già di per se una garanzia di buona riuscita, si tratta infatti di **Guido Falgares**, già presidente dell'**Union Européenne des Gourmets Italia**, **Maria Annunziata Lima**, docente di Storia dell'Arte, ed infine **Nino Li Causi e Francesca Bacile**, entrambi dell'**Oliver Wine House**, personaggi che daranno sicuramente una buona connotazione enogastronomico-culturale all'impresa.

Il Progetto Dioniso, tuttavia, ha anche degli sponsor di tutto rispetto, ovviamente in primis l'**Oliver Wine House**, il Brew Pub **Spillo** di Mauro Ricci, l'**Union Européenne des Gourmets-Italia**, ma anche il Ristorante "**Alle Terrazze**" di Mondello, "**il Salumiere**" di Angelo Armetta, l'Associazione "**Calici di Cultura**", l'Associazione "**Cerere**" per la birra, l'**Onaf**, la **Groupama Assicurazioni Ag.PA-1**, la **TM Servizi Globali**, la **Mondello Immobiliare Italo-Belga**, la casa editrice **Krea**, ed infine la tedesca **Bayer CropScience AG**.

I locali che accolgono Dioniso sono attigui all'**Oliver Wine House**, con cui condivide la cucina, infatti, i piatti degustati durante la cena sono stati preparati, all'insegna del tonno, da **Francesca Bacile** e dal suo staff. Ecco il menù e le mie impressioni sensoriali.

**Insalata di tonno alla pantesca.**
Oltre che dai capperi era impreziosita anche dai suoi frutti, i "cucunci", aromatica e dal gusto pulito, ha sicuramente rappresentato una buona scelta per iniziare il pasto e stuzzicare opportunamente le papille gustative.



Tabulè alla trapanese e gnocchi di patata ai profumi di Sicilia.
Il tortino di tabulè, preparato con il boulgur, era stato probabilmente trattato con della bottarga, che lo ben legava ai pezzettini di tonno. Gli gnocchetti facevano capolino da una spolverata di formaggio della giusta delicatezza.

**Tortino di melanzane con ragù di tonno.**
Un piatto forte e deciso, sicuramente da vino rosso, il tortino costituito dalle fette di melanzana era stato riempito con del tonno a pezzettini, aromatizzato con menta e condito con salsa di pomodoro.

**Parfait di pistacchi.**
Delicato, mostrava più la sua essenza di mandorla che di pistacchio.

Nei bicchieri hanno primeggiato un **Berlucchi Rosè**, **Bianco** e del **Marsala Vergine Rallo**.

Accanto alla parte gustativa, però, per completare lo scopo di Dioniso, mancherebbe quella della letteratura. Ebbene, poco prima del parfait, due attori, con un'insolita introduzione, sin dall'inizio sono stati presentati come camerieri, hanno dato vita ad un'originale e piacevole performance letteraria tra il reading animato e l'happening che, per circa 30 minuti, ha catalizzato l'attenzione del pubblico. I due attori, **Emanuele Abbagnato** e **Dario Frasca**, hanno interpretato dei testi, da essi recuperati tra libri vari, che opportunamente "incollati" tra di loro hanno creato un percorso letterario che si è snodato tra i classici della letteratura e l'enogastronomia, dando vita ad un simpatico duetto, denominato per l'occasione da Frasca "**Duonisio**". Magari potrebbe essere un'occasione per creare una nuova sinergia tra due bravi attori conosciutisi per l'occasione!

moocasa_albumid=5748098176720537521