

€ 5,00

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

Soneva Fushi
Intelligent Luxury

PASTRY CHEF

Andrea Tortora
apre il suo atelier

COCKTAIL BAR

Al Central di Lima
vince il territorio

L'INTERVISTA

Matias Perdomo
lo chef si confessa

Giugno 2019

100



Le Soste di Ulisse e Val di Mazara

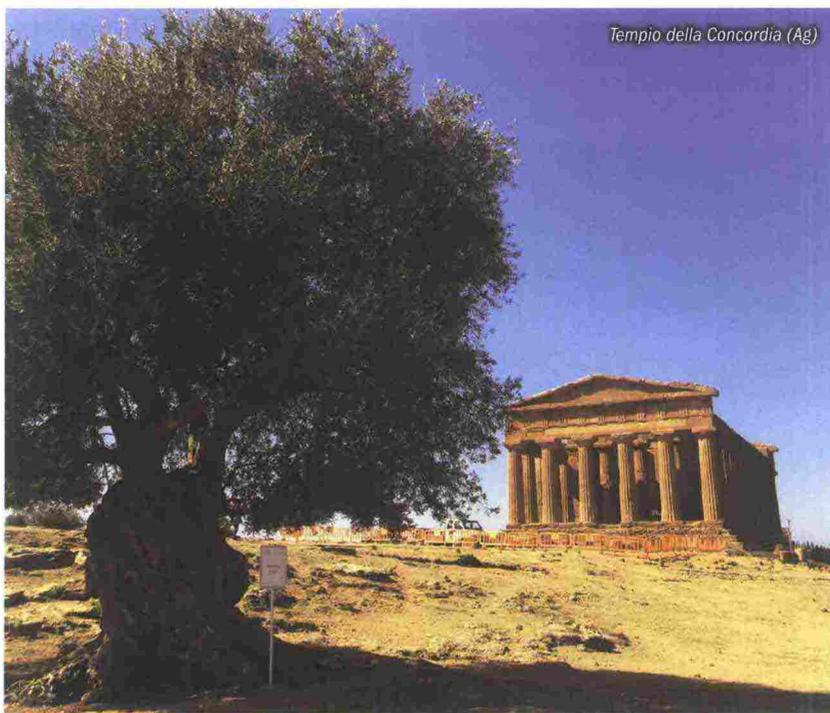
di *Giovanna Moldenhauer*

Il racconto di un viaggio in Sicilia nella Val di Mazara, avvenuto in occasione della 74 festa del Mandorlo in Fiore, ai margini del Parco Archeologico della Valle dei Templi.

La partnership per questa edizione della festa popolare tra le Soste di Ulisse e il Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, organizzatore della kermesse, è il primo tassello di un ampio

progetto dell'Associazione – presieduta dalla fine di novembre 2018 dallo chef biostellato Pino Cuttaia – per il triennio 2018-2020 che intende valorizzare le tre valli in cui si divide la Sicilia. Un primo evento quindi in cui le Soste di Ulisse e il Parco Archeologico hanno ospitato alcuni giornalisti perché raccontassero le vestigie doriche della valle dei Templi e i sapori tipici, i profumi, la cucina in particolare della Val di Mazara (che riguarda le provincie di Agrigento, Palermo e Trapani, ndr). “La nostra Associazione – sottolinea Cuttaia – ha una grande importanza perché valorizza le eccellenze gastronomiche della nostra terra, della

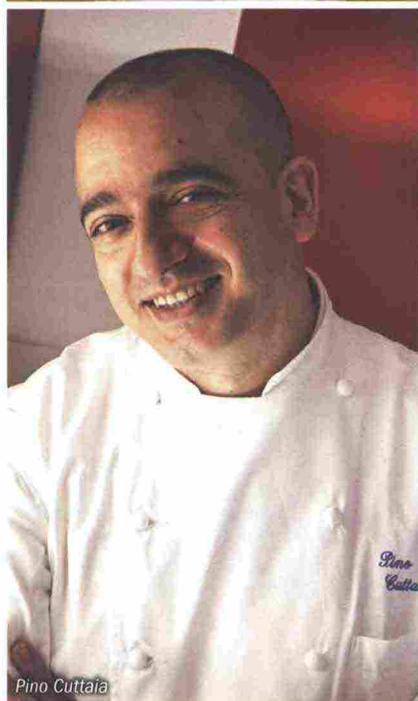
sua accoglienza, unendo ristoratori, albergatori, con cantine partner. Vogliamo esserne i narratori, ognuno rappresentando il proprio territorio, offrendo così ai nostri clienti una circumnavigazione, visto che ci chiamiamo Soste di Ulisse, del meglio della nostra isola. In questo modo riusciamo a comunicare non solo la cucina, ma anche la cultura, il paesaggio”. Al nostro arrivo in Sicilia siamo stati ospitati a pranzo dallo chef Damiano Ferraro, presso Capitolo Primo a Montallegro, all'interno del suo elegante Relais Briucia. La parte dedicata alla ristorazione ha sede in uno scenografico giardino d'inverno, coperto da una cupola di vetro. Lo chef, ospitale ed estroso, ci ha deliziato con piatti dal sapore speciale tra cui le “Mille foglie di pesce spada con estratto di sedano verde, mayonnaise di pomodori datterini al limone, riccioli di calamari e composta di mandarino” servito con un Metodo Classico Brut Milazzo e poi con il “Cilindro di tonno su insalatina di cous cous aromatico riccioli di calamari al pepe nero” accompagnato da un Bianco d'Altura 2018 di Tenute Lombardo da uve Catarratto. L'ospitalità per tutto il press tour è stata assicurata da Villa Athena, albergo a 5 stelle, praticamente immerso nel cuore del Parco Archeologico della Valle dei Templi e sito a 200 metri dal Tempio della Concordia. Quella stessa sera una cena, con le mandorle fra gli ingredienti, ha proposto i piatti di 6 chef associati. Dopo un “Tonno, le sue uova e chutney di cipolle rosse” abbinato a un calice di Sciaranera Pinot Nero 2016 di Duca di Salaparuta, realizzato dallo chef Carmelo Trentacosti dell'Hotel Villa Igea di Palermo, abbiamo apprezzato, tra gli altri piatti, la creazione di Pino Cuttaia



Tempio della Concordia (Ag)



Damiano Ferraro



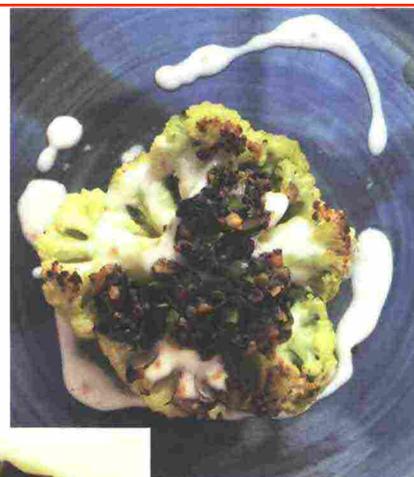
Pino Cuttaia

“Filetto lisciato al carbone di mandorla” abbinato a Floramundi Cerasuolo di Vittoria 2017 di Donnafugata. La mattina seguente dopo un'erudita visita al Parco Archeologico, con i suoi maestosi templi dell'arte dorica del V secolo a.C., dove gli alberi fioriti del mandorlo aggiungevano

un tocco romantico, siamo stati portati da La Foresteria di Planeta, costruita 10 anni fa, con il suo tipico borgo di case rurali che si affacciano su una collina con una distesa di vigneti e uliveti, a cinque minuti dal mare di Menfi. Il pranzo, realizzato dallo chef residente Angelo Pumilia, a cui ha partecipato Francesca Planeta, è iniziato con l'antipasto “Cavolfiore, besciamelle di mandorle e tapenade” perfetto in abbinamento con l'Etna Bianco 2017, ottenuto da uve Carricante nella cantina etnea Feudo di Mezzo, è proseguito con altri piatti tra cui il “Trancio di ricciola e maionese di mandorla” con il Mamerino 2016, proveniente dalla Tenuta di Capo Milazzo. Nel corso del pranzo abbiamo anche degustato le tre espressioni di olio extra vergine d'oliva Dop Val di Mazara ottenuti per 2 tipologie dalle cultivar Biancolilla denocciolato dal gusto delicato e dolce, Nocellara del Belice denocciolato delicato ma più deciso e poi con un tradizionale assemblaggio di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuolo dal gusto fruttato, piccante e intenso. In tutti e tre vi è una sensazione marina molto piacevole, data dagli uliveti a breve distanza dalla costa. L'incontro è stato l'occasione per conoscere come la famiglia, raccogliendo così l'eredità delle generazioni di olivicoltori, ha implementato la sua produzione di olio EVO, piantando nel 2017 13 mila alberi di ulivo su 50 ettari, che si sono aggiunti ai 100 già esistenti a Capparrina, nei pressi di Menfi realizzando così una tutela del paesaggio dall'importante valore ambientale. Il prosieguo della giornata ci ha portato a visitare la cantina Ulmo, luogo di suggestiva bellezza dove l'edificio centrale costituito da un baglio del '500, di proprietà della famiglia da



Filetto lisciato al carbone di mandorla



17 generazioni, si integra perfettamente nel paesaggio. La visita ad Agrigento, la mattina seguente, ha previsto la sfilata di tutti i gruppi folkloristici nel centro storico. Per concludere il nostro viaggio abbiamo visitato il Giardino della Kolymbethra, ombroso paradiso di 5 ettari ai margini del

Parco archeologico della Valle dei Templi, gestito dal 1999 dal Fai. La vegetazione alterna dei grandi olivi secolari a svariati agrumeti, dalle molte e rare varietà, a un giardino fiorente di piante mediterranee, sovrastato da un lato dai resti del tempio dedicato a Castore e Polluce. Percorrendo i sentieri si percepivano i profumi dagli agrumi a quelli delle zagare, delle mandorle, accompagnati da una lieve rumore di sottofondo dell'acqua che corre costante e che nel 480 a.C. costituiva una vasca, presto adattata a vivaio di pesci. Questo viaggio ha messo in risalto il pregio degli ingredienti che i fantasiosi chef de Le Soste di Ulisse, dalla professionalità ineccepibile, impiegano per le loro creazioni e la massima espressione del concetto di ospitalità che crea nel visitatore una sorta di nostalgia del sud della Sicilia. •