

ristorante: cappuccetti fritti, zuppa di legumi con i gamberoni e spaghetti con le uova di pesce fresco. a.f.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



#### IL LUOGO

Sopra, uno scorcio di Menfi tra le colline e il mare  
Sotto, degustazione di vino



L'ALBERGO  
Foresteria Planeta  
a Passo di Gurra

ti i sensi, sorprendere con i suoni della campagna, del vento tra le vigne, risvegliare i ricordi con i profumi del mosto e delle pietanze di casa, dei sughi e degli arrostiti, delle mani che affondano negli impasti per preparare il pane e la pasta, infine riconoscere gli arancioni degli ultimi tramonti di agosto.

Il programma è ampio, rispecchia la biodiversità del territorio ed è il risultato del lavoro di una grande famiglia di viticoltori che vuole coinvolgere il visitatore attorno all'esperienza della vendemmia. Gli amanti della natura potranno gioire delle passeggiate in mountain bike e avranno la possibilità di visitare i nidi della Caretta Caretta accompagnati dai volontari del Wwf, o fare le gite in barca o a cavallo, mentre i gourmet potranno partecipare agli *showcooking* e alle degustazioni tecniche in pineta.

Ma anche libri e musica, con una chiacchierata sul libro "Non esiste più la Sicilia di una volta" insieme all'autore, Gaetano Savatteri, e al presidente delle cantine Vito Varvaro, e i concerti degli "I fil gud" sabato nella spiaggia

pane fresco fatto col lievito di madre, le sarde appena pescate e cucinate allo spiedo, la frutta di stagione, i dolci semplici e genuini della tradizione. Al fresco della pineta Pelella saranno proprio loro protagonisti degli *showcooking* a insegnare come trasformare un ingrediente semplice in un sapore che diventa un sentimento, la nostalgia di casa che si sprigiona in un piatto di maccheroni.

Tutto questo intorno al vino. Il vino da conoscere quando è ancora uva da raccogliere in vigna partecipando fin dall'alba alla vendemmia, tra i canti e i racconti dei contadini e assaggiando subito il suo più nobile prodotto. E poi il vino da assaggiare nelle degustazioni tecniche alla scoperta delle caratteristiche organolettiche degli "Oscar di Mandrarossa": i pluripremiati Grillo, Urta di Mare, Santannella, Timperosse, Cartagho.

E il territorio fa sistema così nel weekend del Mandrarossa Vineyard tour i ristoranti di Menfi proporranno dei menù speciali dedicati al territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

con couscous al gambero rosso di Mazara oppure le busiate di grano di Tumminia alle sarde con finocchietto selvatico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL RISTORANTE  
Vittorio  
di via Venezia Giulia

# Le bollicine del vulcano da bere col calamaro

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

**Q**uando si parla di "bollicine di montagna" non si può non citare l'Etna e in particolare un vino che è frutto di una ricerca approfondita e sul tema. È il Mon Pit Blanc de Blancs Brut 2014 delle Cantine Russo, azienda storica di Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia di proprietà dell'omonima famiglia. Anima dell'azienda e grande promotrice è la vulcanica Gina Russo che racconta in giro per il mondo non solo i suoi vini ma tutto il territorio etneo. Dietro le quinte, il lavoro enologico del fratello Francesco che in tempi non sospetti ha capito le potenzialità di questo territorio oggi tanto apprezzato in tutto il mondo.

Il Mon Pit Blanc de Blancs Brut, è un metodo classico da uve Carricante (80 per cento) e per la restante parte da Catarratto. Il nome deriva dal piccolo cratere formatosi nel versante sud, denominato Pit Crater e da qui il nome Mon Pit, ovvero "Il mio Pit". I vigneti di provenienza, di poco distanti dalla cantina, in contrada Crasà, si trovano a 670 metri di altitudine. La sosta sui lieviti dura dai ventiquattro ai trentasei mesi e poi sono necessari altri due anni di affinamento in



#### IL VINO

Il Mon Pit Blanc de Blancs Brut 2014 delle cantine Russo è un metodo classico da uve Carricante (80 per cento) e per la restante parte da Catarratto. Colore giallo paglierino brillante un perlage fine e persistente. All'olfatto è complesso e intenso

bottiglia.

All'analisi visiva si presenta di colore giallo paglierino brillante, un perlage fine e persistente. All'olfatto è complesso intenso e fragrante, tre parametri che rispettano la tipologia. Tra i profumi riconoscibili la classica crosta di pane, sentori floreali e qualche nota di frutta secca, mandorla in particolare. Da non sottovalutare la mineralità e la sua spalla acida che al palato si traducono in freschezza persistente e in una sapidità che chiude l'assaggio in maniera elegante con un ritorno gradevolissimo di mandorla.

È uno spumante che si abbina a diversi momenti della giornata, da un aperitivo a bordo piscina a piatti a base di pesce come la ricetta proposta questa settimana, dallo chef Elia Russo del ristorante del resort Villa Neri, Le dodici fontane di Linguaglossa. È la sfoglia di calamaro e pepe Sichuan, insalata di frutta e verdura marinata all'aceto di frutta di riso, crema di sedano rapa e spugna d'asparago. La tendenza dolce di questo piatto è bilanciata e contrastata dalla freschezza del vino, mentre la bollicina ripulisce il palato da quel minimo di grassezza e succulenza indotta dal mix degli altri ingredienti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### LA RICETTA

### Frutta, verdura e sale

**S**i fa omogeneizzare il calamaro con l'album e il sale. Si riempie un sacchetto per sottovuoto con il composto ottenuto e si cuoce in forno a vapore per circa dieci minuti a circa novanta gradi; si passa poi all'interno dell'abbattitore. Con le verdure e la frutta (carote, zucchine, sedano etc.) si creano delle perline, si fanno marinare con aceto di riso, sale, zucchero e un filo d'olio. Si dispone sul piatto una prima sfoglia di calamaro e sopra le perline marinate con la crema di sedano rapa in gocce. Si chiude con una seconda sfoglia di calamaro e si decora con i pomodorini e i germogli.



di Elia Russo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'eno  
te  
ca