

In evidenza Ristoranti

Aria dall'Etna. A Caltanissetta una cena con Marco Calabrese e Vincenzo Gulino

di: Francesco Pensavecchio

5 marzo 2017



Non mi trovo a mio agio nelle cosiddette "cene a 4 mani". C'è una competizione latente che si trasferisce al tavolo. La vanità del sovrano della cucina merita rispetto.

Ma la cena al **Ristorante Aria** di Caltanissetta, accaduta il 3 marzo scorso, era diversa: emanava naturalezza e bontà. Un menù ben pensato, armonico, goloso. Fine.

Marco Calabrese, chef di casa, e **Vincenzo Gulino** del ristorante **Nerello** del Relais **Monaci delle Terre Nere** di Zafferana Etnea hanno tenuto nella suspense circa sessanta intervenuti, per il piccolo locale il pienone. Ogni piatto era una sorpresa. Complici della riuscita, i vini della vicina cantina **Masseria del Feudo** di **Francesco Cucurullo**, un gioiellino seguito dall'enologo Emiliano Falsini.



Insalatina di Sicilia

La sequenza dei piatti inizia con una fresca *insalatina di Sicilia*, seguita da una *tartare di vitello di Cinisara* dalla perfetta consistenza e temperatura. Il **Doc Sicilia Giglio Nero d'Avola Bio 2015** di Masseria del Feudo, netto e varietale, conferma le fragranze e rilancia sulle note agrumate e di menta.

Si prosegue con un *tortino di porri su fonduta di formaggio di capra Girgentana e verdure selvatiche spadellate*. Con lo stesso Nero d'Avola un abbinamento pressoché perfetto.

La portata successiva è un *raviolo* (o dei tortelli?) *con ragù di coniglio e borragine, con i profumi del limitrofo mercato di "Strata Foglia"*. Cips di tartufo nero impreziosiscono e accelerano un piatto già complesso; attenua con delicatezza la borragine che si rivela complice del ripieno al coniglio. Il cambio del vino mette in luce il **Doc Sicilia, Giglio – Syrah 2015**, il fruttato varietale si fonde con una nota fumé e di pepe nero, mentre in bocca vince la rotondità tipica del vitigno. Il secondo è un piatto di "pancia", anzi, di guancia: *Guancia di manzo con erbe spontanee*. Ma la dolcezza e la tenerezza del taglio della carne sono sopraffatte, nel senso migliore, da un piccolo contorno di erbe spontanee: incredibile la composizione e il sapore delle verdure che perfettamente si armonizzano tra loro. Troppo poche, resta il desiderio. In abbinamento, il **Doc Sicilia, Rosso delle Rose – Nero d'Avola Bio 2014**, un vino coinvolgente ottenuto da una bella annata. La polposità del frutto e l'indispensabile affinamento restituiscono un vino dai complessi aromi di viola, ciliegia, prugna, cioccolato e chicchi appena tostati di *Ethiopia Bale Forest*.



Più che onorevole la chiusura: *il cannolo siciliano* è proposto in "nuova cialda", chiara, leggerissima e friabilissima, una vera chicca; e dei *petit fours*, tra cui delle prelibatezze di tradizione modicana, compreso il cioccolato.

Alla serata hanno collaborato, in sala **Liborio Polizzi**; in cucina, **Alessandro Parisi**.

Un bell'evento per il quale i complimenti sono d'obbligo. **Auguri anche a Vincenzo Gulino che durante a serata ha compiuto gli anni**.

Ma non è finita qui: gli incontri proseguono. Il prossimo è il **28 marzo**. Ospite **Claudio Ruta** del **Ristorante La Fenice** di Ragusa (1 stella Michelin, presso l'Hotel Villa Carlotta).

Di seguito alcune foto della serata.

Aria Ristorante

Via Tommaso Tamburini 63/65

93100 Caltanissetta

Tel. 0934 584955 | Cell. 324 8624209

Orari di apertura: Lunedì – Sabato: 20:00 – 22:30

Domenica: 13:00 – 14:30; Mercoledì: Chiuso

www.ristorantearia.it

Ristorante Nerello de I Monaci delle Terre Nere

Via Monaci

95019 Zafferana Etnea (CT)

Tel: +39 3311365016 / +39 0957083638

<http://www.monacidelleterrene.it>

Vini:

Masseria del Feudo

C.da Grottarossa CP115

93100 Caltanissetta (CL)

Tel.: 0922 856755

www.masseriadelfeudo.it



**Lo Chef Claudio Ruta de La Fenice 1 stella Michelin
e Marco Calabrese Chef Patron di Aria Ristorante
vi aspettano**

**MARTEDÌ 28 MARZO ore 20:00 da ARIA RISTORANTE
CALTANISSETTA**

Per una cena a 4 mani stellata

