WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

Il Contrasto di Daniela Cappelli. A Panarea, al Ristorante Broccia dell'Hotel Quartara

di: Redazione

29 maggio 2019

La cucina di **Daniela Cappelli**, perfetta padrona di casa del ristorante **Broccia** del Quartara Hotel sull'isola di Panarea, rende omaggio alle materie prime che il territorio unico e straordinario delle Eolie è in grado di offrire. ***Contrasto*** è un'insalata di calamari con gelsi neri e fragoline di bosco con melanzana ripiena di caponata. Una ricetta nata per gioco e strettamente legata alla primavera. E' questo, infatti, il periodo dell'anno in cui le isole dell'arcipelago all'improvviso, dopo il rigore dei mesi invernali, tornano a vivere in un'esplosione di colori, profumi e odori. Il calamaro incontra la dolcezza della frutta, in un vero e proprio "contrasto" che colpisce prima la vista e poi il palato. Il tocco di sicilianità di questo piatto, da gustare freddo, è dato dalla melanzana ripiena di caponata e dalla presenza dei malli di mandorle, ancora verdi, tipici dei mesi primaverili.

Il piatto: ***Contrasto – Insalata di calamari con gelsi neri e fragoline di bosco con melanzana ripiena di caponata***

Il Contrasto di Daniela Cappelli. Photo© di Benedetto Tarantino / Giunti Editore

Ricetta per 4 persone

- 4 calamari di media grandezza
- 4 piccole melanzane
- 1 cipolla
- qualche pomodorino
- capperi
- erba cipollina
- succo di 1 limone
- olio e.v.o.
- sale e pepe nero
- 4 cucchiai di conserva di fragoline di bosco
- 20 gelsi neri
- 150 g fragoline di bosco
- 12 mandorle fresche per decorare

Esecuzione
Pulire accuratamente i calamari e metterli a bollire per 15 minuti. Fare freddare, quindi tagliare i tentacoli ad anelli di circa 1 centimetro. Dividerli in due per la lunghezza, mettere tutto in una ciotola, spremere un limone, sale, olio, pepe nero, erba cipollina finemente tritata, e lasciare qualche minuto a insaporire. Prendere le piccole melanzane, scavarle e metterle in acqua e sale; fare appassire per qualche minuto in una padella l'interno tagliato finemente, con poco olio, la cipolla, i pomodorini e i capperi, quindi mettere da parte. Friggere la melanzana, riempirla con un po' della caponata già preparata e con i tentacoli del calamaro. In un piatto, possibilmente di vetro per rappresentare uno specchio di acqua, posizionare in un angolo la piccola melanzana ripiena, legata da un filo di erba cipollina.

Daniela Cappelli, chef e titolare dell'Hotel Quartara di Panarea, Eolie (la foto è tratta dal volume Sicilia Continente Gastronomico di Le Soste di Ulisse, Giunti Editore, Photo© Benedetto Tarantino)

All'angolo opposto, spalmare un cucchiaio di conserva di fragoline e porvi sopra gli anelli di calamaro precedentemente conditi. Disporre a piacere le fragoline di bosco e i gelsi, qualche mandorla fresca e un paio di fili di erba cipollina a decorare.

Daniela Cappelli
*Classe 1978, è chef e owner del ristorante Broccia del Quartara Resort Hotel**** di Panarea / Isole Eolie (Me). La passione per il mondo della ristorazione la accompagna fin da ragazzina, quando aiutava i genitori, che da sempre hanno lavorato in questo settore. In seguito i suoi interessi e i suoi studi si sono indirizzati altrove, tanto da conseguire una laurea in architettura, ma non ha mai perso del tutto i contatti con il mondo della ristorazione. Nel 2000 nasce il ristorante Broccia, nel quale Daniela propone la sua cucina d'autore legata alla tradizione, che prende spunto dalle ricette e i segreti che le ha trasmesso la nonna materna.*

Il vino e l'abbinamento
Per l'abbinamento del piatto, noi di **WIS** abbiamo scelto il **Bianco Pomice** di Tenuta di Castellaro. Ottenuto da uve malvasia, carricante e una piccola quota di altri vitigni autoctoni è un vino floreale e fruttato che gioca le sue carte sulla fresca acidità e su una sapidità tipicamente marina. Proprio le note agrumate, di frutta e di fiori di campo, sono ideali per creare un gioco di "contrasti", è il caso di dire, con le sensazioni dolci e fruttate del piatto.

Hotel Quartara
Via S. Pietro 15
98050 Panarea – Isole Eolie (ME)
Tel. +39. 090983027
http://quartarahotel.com

Sicilia Continente Gastronomico, il libro de Le Soste di Ulisse edito da Giunti

Ricetta tratta da:

Sicilia continente gastronomico
I grandi chef e la tradizione

Editore: Giunti
Testi: Francesco Pensovecchio
Foto: Benedetto Tarantino
Pagine: 288 pagine
Lingua: Italiano / Inglese
ISBN – EAN: 9788809856592