

Primo Piano Ristoranti

# La cucina di Nino Ferreri e Domenico Perna incontra i vini di Palmento Costanzo

di: Liliana Rosano

20 gennaio 2024



Corre sul filo della continuità, armonia, un gioco di richiami e rimandi, la cena a quattro mani di Domenico Perna e Nino Ferreri al ristorante **Pepe Rosa** di Capo d'Orlando Marina. Il primo, executive chef di **Pepe Rosa**, è un giovane chef siciliano promettente con esperienze nel mondo, che ha deciso di fare rientro nella sua isola condividendo le suggestioni apprese nelle sue trasferte all'estero e negli stellati siciliani (La Capinera, Il Capperò). Nino Ferreri, chef patron di **Limu**, una stella Michelin a Bagheria, esponente a pieno titolo della recente *nouvelle vague* culinaria Born in Sicily, è tra gli chef in prima linea che ha inaugurato il nuovo corso del fine dining in Sicilia.



Quattro mani che nello stile non si sovrappongono, che giocano insieme inseguendo una traiettoria in comune, senza contrasti, eccessi. Prevale la volontà di dare spazio alla materia prima nella sua essenza, definita però da tecniche come la fermentazione, la frollatura e la ricerca di equilibrio delle note acide. È una Sicilia che parla di territorio quella degli chef Ferreri e Perna, senza cadere però nella trappola della necessaria ed imposta rivisitazione dei piatti iconici o di inseguire mode e trend passeggeri. Una Sicilia capace di aprirsi al mondo e parlare del mondo attraverso ingredienti ed intuizioni che appartengono ad altre sponde. Al duo si unisce Alessio Magistro, giovanissimo pastry chef di Capo d'Orlando, reduce dalla formazione blasonata della scuola di cucina Alma, dallo stage all'Enoteca Pinchiorri di Firenze e dalle varie esperienze in Francia.

Vini e champagne della distribuzione **Sagna**, storica azienda piemontese che ha appena spento le 95 candeline, hanno firmato il wine pairing della serata con le versioni magnum degli champagne di Roederer, i vini dell'Etna di Palmento Costanzo, il Porto di Réhoboam Graham di 20 anni. **Palmento Costanzo**, tra i riferimenti della produzione vinicola etnea, oggi si prepara al passaggio generazionale con Serena Costanzo, fresca di laurea in Scienze viticole ed enologiche con sede ad Asti e con double degree "Vigne et vin" al Sup Agro di Montpellier. Insieme alla mamma Valeria Costanzo Agosta, Serena ha suggellato la sinergia dei vini scelti in abbinamento ai piatti degli chef.



Un menù che è stato una piena espressione del talento e della creatività degli chef. Che ha messo nero su bianco un nuovo Manifesto culinario mai autoreferenziale né puro esercizio stilistico. "Non viviamo più nell'ossessione di rivisitare piatti-simbolo della tradizione siciliana, commenta lo chef Nino Ferreri. È bello riportare le ispirazioni di altri mondi traducendole nel territorio e attraverso le materie prime dell'Isola. Oggi in cucina non si parla più di innovazione e tradizione ma di recupero ed ottimizzazione del tempo, di valorizzazione della materia prima in ogni sua componente". "La Sicilia ma anche il mondo sono la fonte di ispirazione della nostra cucina- gli fa eco lo chef Domenico Perna. Non più reinterpretazione ma recupero e centralità della materia prima, studio e ricerca attraverso la frollatura della carne, alla quale mi sto molto dedicando in cucina".

Le novità delle quali si fanno portavoce gli chef sembrano tangibili: recupero di carni o parti di esse meno utilizzate e un tempo ritenute "povere". Come la ventresca di tonno tanto amata dallo chef Perna o lo sgombrò dello chef Ferreri ormai diventato il suo *signature dish*. Anche la pasticceria non è esente da questa silenziosa ma incisiva rivoluzione.

"Una pasticceria leggera nel senso di alleggerita negli zuccheri, che si lascia sedurre da ispirazioni di altri mondi e che fa tesoro dei ricordi di ogni viaggio. Nel mio caso, la Francia e l'Asia", commenta il pasticcere Alessio Magistro. Allora qual è il futuro della cucina siciliana? Verso dove stiamo andando? Non hanno dubbio gli chef: "una cucina più ragionata, libera dai vincoli delle catene del passato, senza sperimentazioni eccessive e rivisitazioni. È una cucina dove al centro c'è l'ingrediente e non più lo chef."



Il ristorante **Pepe Rosa**, nato nel 2018 dal sogno dell'imprenditore Antonio Magistro, trova subito pieno supporto e collaborazione tra i componenti della famiglia di Antonio. Dallo scorso anno, Antonio Magistro, insieme allo chef Perna, decide di virare con successo verso il fine dining, diventando un punto di riferimento per la ristorazione della costa tirrenica che ha alle spalle il territorio dei Nebrodi. Oggi da Pepe Rosa la squadra in sala è formata da Claudia e Miriam, rispettivamente la moglie e cognata di Antonio, e dal maître Andrea Presti. Il cognato Giuseppe Migliaccio, ex titolare del Palazzaccio di Castelbuono, mette a frutto la sua competenza e professionalità in materia vinicola attraverso una cantina che vanta quasi 500 etichette, tra le più prestigiose, e una conoscenza approfondita del panorama enoico nazionale ed internazionale.

#### Il menù della serata

- **Amuse bouche di benvenuto**  
Esplosione di zuppa di cozze  
Pane mortadella zucca e tartufo nero  
Viaggio a Singapore

#### Nino Ferreri

- In un sol Negroni
- Tartelletta tonno funghi e perle di tartufo
- Camouflage! Wagyu e patate

#### Domenico Perna

##### Antipasti

- Lattuga scossa
- Cuore di lattuga al barbecue, crema di mandorle, limone semi candito – **Perna**  
In abbinamento Matusalemme di L. Roederer collection 241
- Coniglio nel bosco
- Cappuccino di patata affumicata, ragù di coniglio alla cacciatore, cardoncelli, erbe amare e polveri d'autunno – **Ferreri**

##### Primi piatti

- Slow motion  
Riso Antica riserva Pila Vecia Ferron carnaroli classico, ribes, lumache e aglio nero – **Perna**  
In abbinamento: Palmento Costanzo Magnum Contrada Cavaliere 2019
- Tortello ai carciofi  
Tortello carciofi alla brace, cicale di mare, limone e bottarga – **Ferreri**

In abbinamento: Palmento Costanzo Magnum Bianco di Sei 2020

### **Secondi piatti**

- Ventresca dimenticata

Ventresca di tonno 60 giorni dry aged, olandese al porro, caramello di carruba – **Perna**

In abbinamento: Palmento Costanzo Magnum Nero di Sei 2019

- Quaglia Rossini

Quaglia imbottita, cavolo nero, tartufo, jus di quaglia al foie gras – **Ferreri**

In abbinamento: Palmento Costanzo Magnum Contrada Santo Spirito 2017

### **Alessio Magistro**

- pre dessert
- dessert
- piccola pasticceria

In abbinamento Réhoboam Porto Graham 20 anni

*di Liliana Rosano*

---