

Turismo

Missione cappuccino con le blogger (1/3). Viaggio alla scoperta delle delizie di Palermo

di: G. Monteleone

2 luglio 2016



Prima puntata

Una premessa. Trovo che fare la turista nella propria città sia cosa divertente. Magari i 30 gradi di questi giorni non saranno piacevolissimi, soprattutto in ascesa sui tetti della cattedrale alle 3 del pomeriggio. Eppure, dopo questa nuova full immersion nella storia, nella cultura e nel cibo, torno ad esclamare "Wow, quanto è bella Palermo!!".

Jemma e Grace sono due esperte inglesi alla scoperta di Palermo e dei suoi sapori. La loro è una missione speciale: trovare il meglio che il vino e la gastronomia panormita possa offrire. Per farlo, si sono saggiamente affidate a noi di *Wineinsicily*, che – immodestamente – siamo assoluti esperti di caponata e pasta con le sarde!

L'appuntamento è all'**Antico Caffè Spinnato** il giorno dopo l'esito del **Brexit**. L'imbarazzo si taglia col coltello. Immaginiamo che quell'aria stralunata, oltre l'escursione termica Sicilia-Devon, sia da imputarsi allo shock del nuovo tasso di cambio euro/sterlina.

Il tavolino è ombreggiato. Sono le tre. Ordiniamo acqua fresca, per combattere la calura, e caffè, contro la sonnolenza post prandiale; le signore, invece, nonostante l'ora del breakfast sia passata da un pezzo, prendono un... **cappuccino**. Con nostra inevitabile sorpresa.

A salvare Jenna e Grace da una paternale sulla discutibilità della loro scelta ci pensa il patron, **Roberto Spinnato**, che ci raggiunge accompagnato da cannoli, cassate, torte, mousse al pistacchio, Setteveli e ogni altro ben di dio, rigorosamente ad alto indice glicemico.

Mentre sorseggiamo alcuni tra gli specialissimi caffè della casa (provate il Borgia!!), Roberto ci racconta dell'azienda, nata nel 1860, e della nuova collaborazione con il pasticciere **Maurizio "Black" Santin**, volto noto su Gambero Rosso Channel e, soprattutto, inventore del tortino con cuore caldo al cioccolato, insomma il candidato ideale per il nobel per la pace.

Con il celebre **pâtissier**, la famiglia Spinnato vuole intraprendere un percorso che realizzi un perfetto mix tra tradizione e innovazione, e sembra siano sulla buona strada!

Il cuore pulsante dell'azienda è il laboratorio. Qui si preparano 2.000 pezzi per la colazione, gelati, gastronomia, prodotti da forno, torte, si produce davvero di tutto. Le nostre amiche guardano affascinate i pasticceri esibirsi in uno showcooking improvvisato sulla preparazione del cannolo.

Il pomeriggio e la serata scorrono serenamente, tra un "**lapino**" con tendalino dall'aspetto vagamente precario e un romantico tramonto con **aperitivo a Villa Igiea**, allietato da fenomenali stuzzichini di **Carmelo Trentacosti**, l'executive chef della casa.

All'indomani, **Monreale**! Il meraviglioso Duomo patrimonio dell'Unesco e inserito nel 2015 nel circuito "Sicilia arabo-normanna" si staglia contro un cielo azzurro e senza nuvole. Le tessere d'oro dei mosaici bizantini riflettono la luce del sole creando un'atmosfera irreale. Non meno affascinante la passeggiata nel silenzio del **chiostro**.

Il tempo di un caffè e un **cappuccino** in piazza e ci si rituffa nel traffico cittadino. Prossima tappa: il pranzo. Abbiamo scelto la storica trattoria **Ai Cascinari** di via D'Ossuna, esercizio con la chiocciolina nella guida alle Osterie d'Italia edita da Slow Food. Una certezza per chi ha a cuore il "*buono, pulito e giusto*".

Piero Riccobono è il perfetto oste moderno. Ci racconta la storia della sua famiglia che dal 1967 si dedica con passione e dedizione all'autentica cucina popolare Made in Palermo. Pannelle, crocchè, sfincionello e polpette di melanzane segnano il via di questo viaggio gastronomico. Poi, pennette al pesce spada, melanzane e menta fresca; e bucatini con le sarde e finocchietto. Un evergreen della cucina panormita. Per secondo, cipollata di tonno, involtini di spada e calamaro ripieno.

Dopo un rapido saluto alla cucina e al fratello di Piero, **Vito Riccobono**, il suo regno, non ci resta che invocare ad alta voce un espresso per noi, e con un certo imbarazzo, due cappuccini per le nostre ospiti. E' evidente che il cappuccino sta alle nostre ospiti come il Martini agitato e non mescolato sta a James Bond. Per nostra fortuna...

(To be continued)

