

Primo Piano

# Aeolian Report: Cincotta, antica tradizione, nuovo chef

di: Giulia Monteleone

25 luglio 2016



Tra i migliori dell'isola, l'hotel **Cincotta di Panarea** è un delizioso hotel proteso sul mare. Integrato, anzi, mimetizzato nell'abitato dell'isola, si distingue per un'architettura e una estetica tipicamente eoliane. Una bianca terrazza su più livelli si affaccia sul porto e sulla strada principale dell'isola ed è il perfetto punto d'osservazione del "passio" di turisti e isolani. La reception, all'interno di una grande sala, sfrutta gli spazi aperti con porte a vetri che guardano su un lussureggiante e coloratissimo giardino. E' una struttura ideale per collocazione strategica, offre una tipologia di comfort tradizionale, solido e *family friendly*. Non a caso, è stato il primo hotel dell'isola, con una storia personale di particolare fascino.

## Le origini e l'hotel

Tutto iniziò con Giuseppe Cincotta, il medico condotto dell'isola, una personalità molto amata dai suoi concittadini. Erano gli anni '50 ed in tanti abbandonavano Panarea alla ricerca di un futuro migliore. *"U dutturi"*, invece, decise di comprare per poche lire case ormai vuote, motteggiato persino da chi aveva deciso di restare: che ci avrebbe fatto con quei ruderi *"supra li scogghi"*? Aveva ragione lui. La splendida posizione sono la fortuna di questo *petit hotel* frequentatissimo da stranieri che anno dopo anno eleggono Panarea a meta delle loro vacanze. Sono stati, poi, i cinque figli del Dottore a prendere le redini del *"Villaggio Cincotta"*. Lina Cincotta, gestisce tutt'oggi con suo figlio Antonio questo piccolo hotel. La struttura offre **29 camere**, alcune di queste con vista mare. Le suggeriamo vivamente. Le soluzioni di arredo ricordano lo stile *navy*, quelle da cabina. Mobilia in legno, luci dai toni caldi e, grande protagonista, il mare! La terrazza, panoramica e ampia quasi quanto la stanza, ne costituisce parte integrante. Privacy e vista sono assicurate. La notte poi ci si addormenta cullati dal frangersi delle onde sugli scogli. Una bella piscina d'acqua salata è a disposizione delle clientela. Gli amanti del mare, invece, dovranno solo scendere una breve scala in pietra lavica per fare un tuffo nelle acque azzurre del Tirreno.

## Il ristorante

Interessanti le novità al ristorante. La stagione 2016 è condotta dal giovane chef palermitano **Gabriele Potenzano**. Tra i suoi trascorsi, il Gagini Social Restaurant. La sua è una cucina siciliana con degli spunti orientali, ad esempio con il tataki di tonno e salsa teriaki. I piatti cambiano spesso, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e delle esigenze dei clienti, le cui scelte ricadono spesso su piatti semplici e tradizionali. Attenzione quindi alle materie prime, freschissime e di prima qualità: la pasta secca è Vicidomini, gli ortaggi provengono dall'orto della fattoria Lombardo di Menfi. Della cena, gustata nella bellissima terrazza, abbiamo apprezzato la *pasta fagioli e cozze* servita con un Grillo di **Disisa**. A proposito, la carta vini e gli abbinamenti sono curate dal maître-sommelier **Mimmo Billeci**. Molto buono anche il *fritto di pesce* in abbinamento con una bolla della cantina **Gorghi Tondi**, il Palmares. Tra gli abbinamenti, abbiamo giocato anche con un Etna Bianco di **Tornatore** e uno Chardonnay dei **Principi di Spadafora**, in questo caso perfetto con il *dentice scottato*. Per dessert, il Passito della cantina **Gorghi Tondi**, si sposava molto bene al dessert preparato dal pasticciere Ficarra. Forse avremmo preferito una autoctona Malvasia delle Lipari, ma si sa, non tutte le ciambelle riescono col buco...

(To be continued...)