**Sette giorni con Ferran Adrià – Vi racconto come è andata**

**Intro (già online)**

Non possiamo e non vogliamo raccontarvi dei perché. I fatti però questi: Ferran Adrià ha appena trascorso una settimana a Palermo e in Sicilia, sette giorni alla scoperta dei misteri della città, con una breve parentesi a Salina nelle Eolie. Tra bellezza e gusto, senza compromessi, senza mezze misure, sbirciando nelle cantine migliori e assaggiando vini da capogiro. Tante sorprese e moltissime domande, qualcuna imbarazzante; e piccoli suggerimenti. Per noi di WIS seguirlo è stato un incredibile piacere e privilegio. Appena ripartito, già ci manca. Vi racconteremo tutto nel prossimo articolo. Qui possiamo solo anticiparvi che il quartier generale è stato Villa Igiea. Noi aspettiamo di nuovo Ferran, le proposte sono in preparazione. #staytuned

**Premessa**

Sette giorni con Ferran Adrià in Sicilia, tra Palermo e le Eolie. Tra curiosità, ricerca, ristoranti, mercati, pizza e vini. Tanti vini. Fantastici e di annata. Esperienze consumate fra il ritmo sincopato del Flamenco di Miguel Vargas Jiménez (Bambino) e le melodie catalane di José Carreras e Montserrat Caballé.

Un piccolo passo indietro. L’ultimo piatto del ristorante **El Bulli** presso Roses in Catalogna (Spagna) è uscito dalle cucine il 30 luglio del 2011, il momento è ripreso in un video emozionante (<https://interactius.ara.cat/sapiens/en/elbulli)>. A sette anni dalla chiusura il suo artefice, **Ferran Adrià,** è e resta lo chef più **influente** al **mondo**. Non per l’intramontabile fama, ma per l’incessante lavoro di ricerca e di innovazione nel settore della gastronomia che non ha mai interrotto e che attualmente svolge all’interno della fondazione da lui creata nel 2013, la **El Bulli Foundation** (<https://elbullifoundation.com)>. In riferimento al suo lavoro di chef, si noti che il concetto di “famoso” non è uguale ad “influente”, e si discosta anche dal concetto di “creativo”. Le innovazioni sviluppate per il ristorante sono consultabili e in parte documentate in una raccolta online che prende il nome di “LA**Bulli**grafia”; nel campo della sperimentazione nel mondo dei ristoranti gourmet, si stima che l’80% sia riconducibile a metodologie applicate da ElBulli di Adrà. Non a caso, per cinque volte consecutive, è stato eletto come miglior ristorante al mondo, mentre il New York Times ha inserito Ferran Adrià nella lista delle 100 persone più influenti del pianeta. Dalle sue cucine, lo ricordiamo, sono usciti altri numeri uno mondiali come Massimo Bottura e René Redzepi.

Le ricette create da Adrià? Sono 1846, e corrispondono all’anno di nascita di Auguste Escoffier: una fortunata coincidenza per un altro progetto, “**elBulli1846”**, un centro multidisciplinare dedicato allo studio del processo creativo che, come afferma, *nessuno studia*. Tra i lavori in corso la **Bullipedia,** all’interno quale la sezione “Bebidas” (bibite) includerà il vino, un tema collegato intimamente con il servizio in sala) costituiranno un lavoro in sei volumi dove saranno catalogate per storia, tipi e composizione.

La sua attività ha respiro internazionale, come il suo recente progetto italiano ideato per Lavazza: si chiama **Condividere** il bistrò contemporaneo inaugurato l’8 giugno scorso a Torino, e vede ai fornelli lo chef modenese Federico Zanasi.

**Palermo e la Sicilia**

Come anticipato, trascurandone il perché, Adrià ha deciso di trascorrere una settimana in Sicilia, facendo tappa fissa a Palermo. Aiutandoci nelle assonanze fra la lingua italiana e quella spagnola, ne è scaturita una settimana esilarante e dai risvolti imprevedibili. Un sentiero di conoscenza reciproco nel quale l’italiano e il catalano si sono fusi in una nuova personale realtà.

Base delle operazioni di visita, Il **Grand Hotel Villa Igiea**, il cinque stelle lusso più rappresentativo della città.

**Trattoria o Ristorante?**

Il nostro primo incontro si è articolato sulla selezione di trattorie, ristoranti e di una pizzeria (“*come si fa a venire in Italia senza mangiare una pizza*?”) tra Palermo e dintorni (<http://bit.ly/adriasicilia>). Tra i locali da noi suggeriti, solo alcuni hanno soddisfatto una sua specifica indicazione: ristoranti e trattorie con grandi vini e, soprattutto, **vecchie annate**. Una richiesta scomoda che ha ristretto notevolmente il nostro campo di azione.

Il tema della cucina contemporanea vs. quella tradizionale (è proprio così?) non si è presentato. L’innovazione e i nuovi punti di vista, mirabilmente sintetizzati nella sua frase “***non ho preferenze, la mia patria è il talento***” sono il suo credo. Per la sua idea di tendenza della cucina mondiale, preferiamo rimandare ad un articolo pubblicato da Gabriele Zanatta su Identità Golose, che il giornalista ha incontrato durante la nostra tappa a Salina. <http://www.identitagolose.it/sito/it/98/20203/zanattamente-buono/ferran-adri-dopo-il-bulli-la-cucina-ha-smesso-dinnovare-ma-non-finita-qui.html?p=0>

**Venerdì 17 agosto: Villa Igiea e cena con cucina tradizionale**

Dopo un pomeriggio rilassante tra i giardini di Villa Igiea, la prima cena in città ha implicato una scelta “verace”. Senza alcun nostro supporto, è ricaduta sul **Ristorantino da Spanò**. Un’esperienza che lo Chef Adrià ha descritto come piacevole, corretta e in linea con la richiesta, immaginiamo, per sondare senza filtri la cucina tradizionale del capoluogo.

**Sabato 18 agosto: Palermo, i mercati e il duomo di Monreale**

Prima tappa di Palermo, i mercati, dove l’isola – tra mare e terra – è in strada. La cornice è costituita da lampare sospese, *abbanniate*, pesci d’ogni genere, mitili, ghiaccio tritato, melanzane, pomodori, mazzi di tenerumi ordinatamente accatastati, ceste di vimini con i *babbaluci,* a quanto pare anche questa una raffinata e costosa specialità catalana; il luogo ideale per ***sfincione***, ***panelle e crocché***. La visita è iniziata presso la chiesa di Casa Professa e si è inoltrata per i vicoli di Ballarò. Dopo una breve passaggio nel quartiere dell’Albergheria, si è passati al Palazzo Reale, e poi lungo Corso Vittorio Emanuele fino ai Quattro Canti, e nella adiacente piazza Pretoria con la Chiesa della Martorana e, in ultimo, alla Vucciria.

Qui la pausa pranzo si è consumata alla trattoria **Aja-Mola** di Via dei Cassari, in cui l’attraente postazione ospiti con vista diretta sui fornelli e sul banco del pesce fresco, ha catalizzato l’attenzione di Adrià sul lavoro di **Giuseppe Calvaruso** ed **Ernesto Berardi** che, tra i patti del giorno, hanno proposto il ***polpo alla griglia*** e i ***tonnarelli aglio e olio***, con peperoncino, limone e bottarga. A tutto pasto, le bolle francesi “D Bulles 2017” di Damien Bonnet del Domaine de Brin.

Pomeriggio dedicato al **Duomo di Monreale** e al **Chiostro Benedettino** con un passaggio ai magnifici tetti del Duomo e delle cappelle laterali.

L’ aperitivo defaticante ha avuto sede presso il **Bocum Mixology**, con tapas gourmet di **Massimo Infantino** e i cocktail – tra cui l’“Ottovolante” – del bartender **Gianluca Di Giorgio**, recentemente in competizione per la competizione nazionale Strega. Cena al ristorante Gagini con i piatti dell’impeccabile **Gioacchino Gaglio.**

Importante la scelta dei vini:

Philipponnat - Champagne 1522 Grand Cru Brut 2007

Fleury - Champagne BdN Brut

Fleury - Champagne Extra Brut 2004

Gravner - Ribolla Gialla 2007

Château Musar 1998

Cornelissen – Magma 2012

Federico Graziani – Profumo di Vulcano 2012

**Domenica 19 e Lunedi 20 agosto, Salina e le Eolie**

Seconda tappa alle Eolie, le sette sorelle, con il fascino magnetico dei vulcani dell’arcipelago. Un passaggio – pur breve – era un punto fermo. Salina, con i suoi due vulcani, è tra realtà più belle. La Malvasia delle Lipari è il suo fiore all’occhiello, forte di oltre il 90% della produzione complessiva, così come la produzione dei capperi. Il villaggio Pollara, per metà innestato dentro un cratere spento, è quasi un Cru nella produzione di questi ultimi. La tappa ha previsto prima un assaggio delle granite di Alfredo a Lingua, una degustazione completa, una visita presso il produttore di capperi Sapori Eoliani e il tramonto sul belvedere di Pollara. Uno solo il pernottamento, la scelta è ricaduta sull’hotel Signum, una della cantine più belle di Sicilia. La cena e due pranzi sono stati accompagnati da vini notevoli.

Tra pranzo e cena:

Giulio Ferrari – Trento Doc 2006,

Josephine Perrier – Champagne Cuvée Josephine Brut 2008,

Corbon – Champagne Brut D’Autrefois,

Krug – Champagne Brut 2004,

Tenuta delle Terre Nere – Etna Rosso Calderara Sottana 2014

Caravaglio – Malvasia delle Lipari Passito 2017

Cà del Bosco – Franciacorta Dosage Zero 2012

Dom Perignon – Champagne P2 1998

Pieropan – Soave La Rocca 2014

Case Basse – Brunello di Montalcino, Soldera 1993

Emidio Pepe – Montepulciano di Abbruzzo 1983

Château Bel Air 2003 – Pomerol

Domaine Prieuré-Roch - Vosne Romanée Les Suchots 2012

Domaine Prieuré-Roch - Nuits Saint Georges 1er Cru Vieilles Vignes 2006

Petrolo - Galatrona 2010

Ca’ del Bosco – Cuvée Anna Maria Clementi 2006

Durante il rientro a Palermo, la richiesta è guizzata su una tipica trattoria dove poter mangiare pesce con una pasta in brodo. A Finale di Pollina, **Giovanni Tarantino** del **Ristorante Arrhais** ha centrato le aspettative anticipandole con un menù di antipasti e una zuppa. I vini scelti, il NeroMaccari 2010 di Gulfi e il Mosel Riesling Dr. H. 2015 di Thanish.

**Martedì 21 agosto, Villa Igiea e Vespri**

Lunga pausa a Villa Igiea in pieno relax e cena all’**Osteria dei Vespri** di Piazza Croce dei Vespri. L’approfondimento richiesto: un menù di pasta che raccogliesse l’identità della cucina siciliana e di Palermo. In effetti, quello della pasta è stato il filo rosso di tutto il viaggio. Spesso le scelte sono ricadute sulla pasta e sul difficile accostamento ai condimenti. I piatti scelti dai Vespri, gli anelletti al ragoût di polpo, le pappardelle allo sgombro affumicato, olive nere, finocchio, origano fresco e cipolle in agrodolce e la calamarata con salsa alla ‘nduja, melanzane, caciocavallo di razza Modicana e spuma al basilico. Il tutto accompagnato da:

Benoit Lahaye – Champagne Gran Cru Millesimé 2005

Louis Martin – Champagne Grand Cru Cuvée Vincent 2004

Tenimenti Ruffino – Cabreo La Pietra 1994

Schloss Reinhartshausen – Erbacher Rheinhell Riesling Cabinet 1969

Paolo Scavino – Barolo Bric del Fiasc 1989

Château Belair 1996 – Saint Emilion

Camille Loye – Arbois 1988

Borgogno – Barolo Riserva 1982

Ferrandes – Passito di Pantelleria 2012

**Martedì 22 agosto, la pizza di Perciasacchi**

Come anticipato, “*non si può passare dall’Italia senza mangiare una pizza*”. Il metro di paragone per Ferran è la Pizzaria La Notizia di Napoli, che lo chef ha avuto modo di conoscere con un suo caro amico recentemente scomparso, Bob Noto, e che reputa la migliore della penisola.

Pochi ingredienti costituiscono l’architettura di una realizzazione complessa e unica per estetica. E a proposito di pomodoro, Ferran ci ha chiesto “*come mai in Sicilia non si pela il pomodoro? Nemmeno per le insalate? Fate delle diversità tra la cucina e il crudo, e se si perché*?”. La batteria che ha accompagnato il menù degustazione pizze, cui è stato aggiunto un assaggio di pappardelle al ragoût di maialino nero e una tagliata con patate e verdure, è la seguente:

Terrazze dell’Etna 2011 – Brut 50 mesi

David Léclapart – Champagne Rosé L’Alchimiste 1er Cru

Jacques Selosse – Grand Cru 1986

Matthias Müller – Edition MM Riesling Trocken “S” 2015

Ferdinando Principiano – Langhe Nebbiolo Coste 2010

Valcerasa, Alice Bonaccorsi – Rosso Relativo 2013

**Giovedì 23 agosto – Manifesta12 e Osteria dei Vespri *alla carta***

La settimana è all’epilogo, l’ultima tappa è Manifesta12, la biennale mondiale di arte contemporanea in programma a Palermo sino al prossimo novembre. Sette i luoghi visitati: Palazzo Butera, Palazzo Trinacria, Palazzo Forcella De Seta, Palazzo Ajutamicristo, l’Orto Botanico e la Chiesa dello Spasimo. Poche le istallazioni esposte, tanti i video in riproduzione (“*si* … *me li posso vedere anche da Youtube*”), la parte più interessante è costituita senza dubbio dall’apertura al pubblico delle antiche dimore, parte di esse in restauro. Una particolare nota di ammirazione per l’Orto Botanico “*verrei a passeggiare qui ogni mattina*”.

Alla Kalsa, sotto la Chiesa di Santa Teresa, lo ha attratto il “***musso***”, un’altra espressione di *street food* panormita condiviso con la Catalogna.

La scelta per la cena è ricaduta nuovamente sull’**Osteria dei Vespri**, complici la passeggiata nel centro storico che si è protratta sino a tarda ora, la bellezza della piazza, la carta vini personale e profonda per annate, il servizio curato e la conduzione accogliente del padrone di casa.

Alessandro Viola – Metodo Classico Blanc de Blancs Pas Dosé “Over 60”

Philipponnat – Champagne Grand Blanc Brut 1989

Schloss Reinhartshausen – Erbacher Hohenrain Riesling 1971

Giacomo Conterno – Barolo Monfortino 2001

Boccone – Nero d’Avola Torre Merlo 2014

Conti Cantine del Castello – Boca 1989

Le riflessioni conclusive su Palermo sono sulla sua unicità e si possono riassumere nella frase: “*bella e dalle notevoli potenzialità”. “Le occasioni si presentano e bisogna coglierle. Anche Barcellona, la mia città, ha avuto con le olimpiadi il suo momento. Il sindaco del momento, una persona intelligente e capace, ha sfruttato la circostanza con intelligenza e ha fatto un importante lavoro di rilancio della città; oggi è un capolavoro mondiale*”.

Il racconto del percorso fatto con El Bulli è impossibile da affrontare con uno scritto e alla domanda di come si faccia a diventare Ferran Adrià risponde: “*Semplice, bisogna concedersi il tempo di vedere le quindici puntate di “****El Bulli: La storia di un sogno****” in visione su Prime Video* <https://www.primevideo.com/detail/0JGJBQBKQQRQMSBXJYXCM6PPII/ref=sr_hom_c_unkc_1_1?sr=1-1&qid=1535458917>