

In evidenza Ristoranti

La cucina al vino, Fontana, il Gattopardo e Villa Lampedusa

di: Francesco Pensavecchio

19 dicembre 2017



La figura professionale di **Beppe Fontana** è tra le più difficili che mi siano capitate: architetto, amante del bello, del buon vivere e del design, fumatore di sigari e toscani, donnaiolo e “isolano” nello spirito, un po’ vagabondo e un po’ attaccato ai propri oggetti, illimitatamente fedele al proprio modo di essere e infedele ai locali dove ha lavorato, superficiale nella scelta dei vini e brand manager per una piccola cantina di Pantelleria, burbero e generoso, pare che la costante unica – soprattutto nel campo lavorativo – sia quello di frequentare i fornelli. Aggiungo io, con notevole talento. La difficoltà di tutto questo è seguirlo, anzi, inseguirlo. Un compito impossibile che accende un sorriso benevolo. Oggi qui, domani chissà dove...

Ma c’è una novità che rischia di fare di Fontana un elemento stanziale. L’ultima delle sue fatiche – condivisa con **Daniela Blandi** – si chiama **Il Gattopardo**, il ristorante di **Villa Lampedusa** a **Palermo**. Contrariamente a quanto accaduto solitamente, sarà un impegno-sfida in prima persona, totalizzante, che lo vedrà cimentarsi nella complessa arena della ristorazione palermitana.

Il Gattopardo di presenta mutevole, come un *work-in-progress*: rinnovato e inaugurato da poco più di dieci giorni, ma già si vedono importanti cambiamenti. Lo stile scelto è quello minimalista, chiaro, tavoli in legno senza tovaglia, gli ambienti si avvalgono di elementi di arredo di luci di design (arriveranno a breve), fotografie d’autore e quadri.

La cucina di Fontana, per chi la conosce già, è il motivo dell’attrazione: una cucina golosa, radicata alla tradizione di Palermo, generosa e rivista in chiave gourmet, che utilizza tantissimo il vino. Per certi versi, sembra la cucina da *grand hotel* primi novecento dove la ricerca si muove entro i canoni della classicità e delle ricette della tradizione.



Beppe Fontana

Ed ecco, dal menù: inizio soffice con la **"Pera glassata"**, aperta in due e ripiena di fegatini di pollo con cipolla caramellata, trito di pistacchi e salsa piccante al peperoncino e Passito di Pantelleria **"Magico"** 2016 di Abbazia San Giorgio (la cantina pantesca che cura per Battista Belvisi e sulla quale abbiamo scritto poco più di un anno fa, vedi qui: <https://www.wineinsicily.com/il-segreto-dellabbazia-di-battista-e-beppe/>). Poi, **"Lo Sfincione"** non è quello che pensate, bensì una cipolla ripiena di fonduta di caciocavallo con crostone di pane all'origano, acciughe, concassea di pomodoro crudo, carciofi e olio aromatizzato con aglio e origano. Un piatto delizioso ed esplosivo per gusto. Sempre tra gli antipasti, non abbiamo rinunciato alla **"Insalata di misticanza e coniglio"**, la farcitura dei medaglioni è fatta con i fegatini tagliati al coltello, passati in padella con cipolla stufata al Marsala, pistacchi, il fine cottura prevede una ulteriore riduzione al Marsala, aceto alle mele e fine cottura in forno. Un passo in avanti verso i primi: **"Bucatini gratinati"**, la celebre pasta della ricetta di tradizione con cavolfiore, caciocavallo fresco e la variante della bottarga di tonno. Anche questo un piatto sorprendente per profumi e aromi tra mare e campagna. Altro piatto celebre di un recente passato rivisto in chiave contemporanea: **"Lasagnette cacate"**, veli di pasta fresca con ragù bianco di maiale sfilacciato, crema di pomodorino ciliegino e mousse di ricotta.

Ma il piatto *ai limiti* è l' **"Agnello avvolto nelle sue stigghiola"**, un cosciotto in forma di medaglione con ripieno di prezzemolo e scalogno, il tutto sfumato al vino bianco e avvolto nel suo budello; infine guarnito da broccoletti croccanti. Per dessert, **"Sfoglio Madonita"**, la cui ricetta – come noto – è custodito dal segreto dei suoi stessi esecutori. Abbinano i piatti, il rosato **Cloé** 2016 di Abbazia San Giorgio e il **Cerasuolo di Vittoria** 2014 di Valle dell'Acate.

Il Gattopardo presso Villa Lampedusa

Via dei Quartieri, 104

90146 Palermo

tel. 091. 7742006

Aperto: solo a cena, la domenica anche a pranzo

Chiuso: lunedì

ferie: variabili

Google Maps: <https://goo.gl/maps/3M2k8ufLzP32>
