

Appuntamenti In evidenza

Dal tramonto all'alba, un originale ciclo di incontri a La Foresteria Planeta

di: Salvatore Spatafora

21 ottobre 2018



Dal Tramonto all'Alba, prende il via l'originale ciclo di incontri della Foresteria Planeta.

Le cene a 4 mani sono ormai una formula consolidata e rodata: il *resident chef* invita e accoglie nella propria cucina un collega per deliziare i propri ospiti con un'alternanza di piatti elaborati da entrambi. Ma perché limitarsi alla sola cena e non includere anche la prima colazione del giorno dopo?

L'originale idea è di **Chiara Bordonaro**, sommelier della **Foresteria Planeta** di Menfi (Ag), il *wine-resort* dell'omonima famiglia, subito accolta con entusiasmo da **Francesca Planeta** che non ha voluto perdersi il primo week-end di questo ciclo d'incontri che riprenderà mensilmente dalla primavera 2019.

Ospite del primo appuntamento **Accursio Craparo**, chef 1 stella Michelin del ristorante Accursio di Modica. *"Ho voluto chiamare un amico – afferma Angelo Pumilia, chef del ristorante de La Foresteria – e riportarlo a casa (Accursio è originario di Sciacca). Insieme abbiamo scelto il tema delle antiche ricette dei monsù, così legate alla storia e alla tradizione della famiglia Planeta".*

E' partito così il primo esperimento, che ha subito registrato il *sold-out* e una lunga lista d'attesa. Venerdì 19 ottobre i fortunati ospiti hanno potuto vivere l'emozione di un viaggio immaginario attraverso la macchina del tempo, indietro fino alle cucine delle famiglie nobiliari siciliane, tra lunghissime preparazioni, antichi e preziosi profumi. Un salto indietro e un passo nel futuro! Una cena stellata che ha reso omaggio alla grande tradizione dei monsù siciliani al servizio delle famiglie aristocratiche dell'isola e alle contaminazioni con la cucina francese.

Quattro portate, *Maccheroni del gattopardo, Pollo ripieno e "gattò" di patate, Capocollo di maiale* con profumo di rosmarino e *"sinapa"* e, sul finale, un trionfale *Croquenbouche* tutte abbinata ad alcune delle migliori annate di Planeta, storico marchio del vino siciliano:

- Chardonnay 2000
- Santa Cecilia 2010
- Burdese 2008
- Passito di Noto 2016

magnificamente conservate in doppie magnum. Accursio Craparo:

Siamo partiti dalle antiche ricette della famiglia Planeta per far rivivere le atmosfere della cucina di una volta e da qui la scelta di portare in sala le intere portate e fare poi le singole porzioni davanti agli ospiti. Proprio come facevano i monsù di casa Planeta

I due chef hanno poi firmato la prima colazione del 20 ottobre, la vera novità di questa esperienza gourmet. Ecco le proposte:

Accursio Craparo

Una creazione ispirata alla classica colazione dei contadini, *"azabbina"*, ricotta fresca di pecora accompagnata dal pane in cubetti, un filo di olio novello (siamo in piena raccolta) e del pepe nero.

Angelo Pumilia

French toast con pesce spada affumicato dallo chef e formaggio caprino.

Accursio Craparo

La *"bioscia"*, una semplice brioche profumata agli agrumi (buccia grattugiata di limoni e arancia) e un po' di vaniglia. All'interno una farcitura di mousse di carne (ecco che ritorna l'influenza francese) e bietole selvatiche. Per la glassatura esterna, invece, una fonduta di formaggio ragusano, uova e funghi porcini dell'Etna.

In chiusura, la versione dolce del french toast con crema pasticcera, mela cotogna e cannella.

Appuntamento a marzo 2019, in Foresteria, per la nuova serie di incontri *"Dal tramonto all'alba"*.
