

In evidenza

Shà...nizza d'amùri. Il report della festa

di: Marina Carrera / Marco Miuccio

31 agosto 2021



Le origini dell'effervescenza di questo "vino-non-vino" per sua paradossale fortuna, affondano le radici alla fine del 1600, data in cui viene decretata l'attribuzione ad un preciso terroir: la Champagne. Da allora si afferma, senza tanto sforzo ma con molto sfarzo, come pozione delle feste e dei ricchi, in un tourbillon che negli anni trascinerà a sé citazioni cinematografiche, letterarie, teatrali e politiche. A sdoganare le massime classiste di Christian Pol Roger (*Io Champagne è una questione di palato e di portafogli*) o del direttore generale di Ruinart, Roland de Calonne (*Lo Champagne è la cultura della distinzione*), è intervenuta la lungimiranza della famiglia Pennisi con la creazione di *Shà – La festa dello Champagne*.

Per il quinto anno consecutivo, la corte antistante lo Shalai Resort ha visto fra i suoi più illustri protagonisti la musica, il cibo e le bollicine in una triade celebrativa che, nell'edizione 2021, ha reso omaggio alla Sicilia, per una sera dal clima angioino, sotto la benedizione del vulcano più attivo d'Europa. L'amore ancestrale per quella *Sicilia Bedda* incastonata nelle note di Roy Paci, ospite d'onore, e di Sofia la sua inseparabile tromba. Attimi di commozione durante il tributo al compianto Maestro Franco Battiato, per l'interpretazione della performer jazz Manuela Ciunna che ha intonato, tra le altre, *Stranizza d'Amùri*. Un plauso a scena aperta per Luciano e Leonardo Pennisi, anime dello Shalai Resort e artefici di un'organizzazione che ha esaltato l'iconografia folk delle feste rionali patronali, prive di ogni masochismo penitenziale. Una tranche de vie, dunque, di sola devozione allo Champagne e ai piatti della tradizione isolana a firma dello chef stellato Giovanni Santoro: una carrellata di street food haute couture fra luminarie e bancarelle, nove per l'esattezza, in rappresentanza di ogni provincia siciliana.

Sfincione palermitano, anelletti "fuori dalla Norma", spaghetti con le sarde, ravioli di ricotta con sugo al maialino nero dei Nebrodi, baccalà alla ghiotta e pitone fritto, gâteau di riso con fonduta di piacentino ennese, focaccina con una caponata "blanche" con crudo di "rouge" di Mazara e crema di vastèdda del Belice, crema di piselli con seppia arrosto, filetto di scorfano in brodo, capone fritto con cipolla caramellata e altri ancora, hanno trovato conforto in: Bollinger – "Special" Cuvée Brut Magnum; Christian Gosset – Brut "A01" Grand Cru Magnum; Francois Bedel – "L'âme de la Terre" Extra Brut Cuvée Magnum; Jacquesson – "744" Extra Brut Cuvée 744 Magnum; Jean Louis Vergnon – "Eloquence" Blanc de Blancs Extra Magnum; Dom Pérignon – brut vintage blanc Magnum; Krug – Grande Cuvée Magnum; Mouzon Leroux – "L'Atavique" Extra Brut Grand Cru Magnum; Rémi Leroy – "Champagne" Extra Brut Magnum; Ruinart – "R de Ruinart" Brut Magnum; Steinbrück – Cuvée de l'Anniversaire Johan Heinrich Theodor 2010 Grand Millésimé.

Non sono mancati i cocktail del **Morgana** di Taormina e i dessert, partendo dall'intramontabile cannolo espresso di ricotta, passando per la peccaminosa iris fritta ripiena di crema bianca e crema al cioccolato, il gelo di anguria, e concludendo con l'emblematica brioche col *tuppo* accostate alle granite di fragola o pesca del **BamBar** di Taormina.

"Ci siamo divertiti! – ha commentato Luciano Pennisi, a nome di tutta la famiglia Pennisi – Lo avevamo detto e abbiamo fatto il possibile per farlo. Anche se sono di parte, penso che questa edizione di Shà non la dimenticheremo facilmente. Avevamo voglia di rilassarci e divertirci: un desiderio di novità e di leggerezza, all'insegna dell'accoglienza "Made in Sicily". Lo abbiamo fatto, trasformando la corte antistante il nostro Shalai in una piazza siciliana, così come si presenta durante la festa del patrono tra bancarelle, arredi, luminarie, composizioni floreali ed essenze arboree che fanno rigorosamente di Sicilia. Ed ancora musica dal vivo e il grande regalo che ci ha fatto Roy Paci, amico personale, di Shà e di Shalai, che con la sua immancabile tromba Sofia ci ha fatto sognare. Alcune novità erano programmate, altre sono state un coup de théâtre, conferendo ulteriore allegria e unicità alla manifestazione. Una festa dello Champagne e della nostra famiglia, vissuta affianco del nostro meraviglioso staff, sempre generoso e professionale, grazie al quale siamo riusciti ad omaggiare la Sicilia in tutta la sua prepotente bellezza. Sottolineo il prezioso supporto dello chef Giovanni Santoro per ciò che abbiamo vissuto e che ha instillato il desiderio di organizzarci per la prossima edizione, parallelamente alla programmazione per l'autunno dello Shalai. Ringrazio tutti coloro che, a vario titolo, hanno reso reale il nostro sogno. Adesso si comincia a pensare a Shà 2022".

di Marina Carrera e Marco Miuccio
