

In evidenza Ristoranti

L'anima cisalpina del Dodici Fontane di Elia Russo. A Linguaglossa, Etna

di: Francesco Pensavecchio

25 ottobre 2021



Due visite, due piacevoli esperienze. Il ristorante **Dodici Fontane** dell'hotel **Villa Neri** di Linguaglossa, nonostante le difficili stagioni lasciate alle spalle, trova una congiuntura felicissima. Elia Russo, chef executive della struttura, riesce a sorprendere con piatti audaci e creativi da un lato, dall'altro con esecuzioni tecniche finissime. Tanto più che in un paio di passaggi abbiamo pensato di trovarci tra Cremona e Mantova, un'altra volta tra Sorrento e Amalfi. Ma incominciamo dall'inizio.

Presso il comune di Linguaglossa, **Villa Neri** è un *boutique hotel* 5 stelle lusso con ristorante gourmet – come accennato il Dodici Fontane – a ridosso del Parco dell'Etna. Rigogliosa la vegetazione, uliveti e vigne fanno parte della cornice: propria la produzione di oli extravergine di oliva e vini Etna DOC. Verdi e lussureggianti prati all'inglese sono il gradevole colpo d'occhio per chi arriva. L'edificio principale è costruito secondo criteri di bioarchitettura, con materiali naturali siciliani quali il coccio pesto per gli intonaci dell'azzurro, abbinato alla pietra bianca del ragusano, il rosso fuoco e nero lava per le corti, la pietra arenaria di Taormina per le pavimentazioni esterne e il marmo bianco per quelle interne. L'ospitalità si compone di 24 camere, tutte ampie e arredate con gusto e oggetti d'arte: per gli enofili, sono 9 le "suite enoteca" con vasca idromassaggio, loggia o terrazzo, e dispongono di cantinetta privata con una selezione di vini, bianchi e rossi prodotti dall'azienda o da altre aziende etnee. Gli amanti del Wellness possono usufruire di una grande piscina e della Petra Spa, un'area benessere attrezzata con sauna finlandese, bagno turco, vasca idromassaggio, docce emozionali, fontana di ghiaccio, sala relax con letti ad acqua riscaldati e anche un angolo tisaneria. Tutto, ovviamente, in uso esclusivo e da prenotare per le necessarie sanificazioni.

funghi porcini e triglie per questa arancina

Se gli elementi caratteristici del lusso ci sono già tutti – spazio, servizi tailor-made e benessere – non è da meno la ristorazione. Trenta i coperti in sala, i colori sono tenui, il design contemporaneo con arredi minimali e luci led (forse un po' troppo soffuse e fredde). I tavoli all'aperto godono della vista sulle "dodici fontane" o, da altro angolo, sulla grande piscina e i giardini.

Elia Russo propone due menù degustazione a partire da 80 euro, "Ieri" e "Oggi", il primo prende spunto dai vecchi cavalli di battaglia, il secondo dalle novità e le sperimentazioni in corso. Materie prime etnee ed estro vanno a braccetto, nessun confine tra terra e mare. Il benvenuto di cucina è al plurale, un'esperienza che sorprende e che riesce nel suo intento. Apertura all'ostrica, una concassé di melone affianca il mollusco, insieme ad una mayo di mare, gel al limone e salicornia. Notevole lo scampo leggermente affumicato su gelato di mela verde, basilico, zeste di limone e caviale. Deliziosa l'arancina ai funghi porcini e triglia, così come il bottoncino di vitello farcito con foie gras, riduzione al vino e cioccolato modicano. Da intenditori la lingua salmistrata in lenta cottura, limone, crema di fave e cenere.

zuzzu

lo "Zuzzu"

Merita una menzione speciale lo "zuzzu", un antipasto che troverebbe reazioni entusiastiche anche Copenaghen: si tratta infatti di un cubo di spalla di maialino, chips, erbette, miele, zenzero e confettura di mele. Così come era accaduto per il gelato dello scampo, vi è un dinamico gioco di equilibri tra temperatura freddo-tiepida, dolce, piccante e la velata sapidità, davvero raro da trovare. Golosissimo il primo, lo spaghettono Vicidomini "aglio e olio" con guazzetto di mandorle pizzute di Avola e acqua di pomodoro: fresco, profumato, perfettamente "al dente", se ne vorrebbe subito un altro piatto una volta afferrato l'ultimo spago.

Appagante la pancia di maialino cotto al forno con salsa barbecue, verdure di campagna e roast di patate. In chiusura, una golosa variazione di Cassata, oppure la più audace tartelletta di frolla al timo, composta al rabarbaro, ribes nero sottaceto e quenelle di ricotta mantecata al miele e pepe di Sichuan. Oltre solo i petits fours. La carta vini, curata da **Antonio Catania**, è di respiro nazionale con chicche d'Oltralpe. I suoi pairing, tuttavia, si esprimono grandiosamente con le referenze etnee e siciliane in generale, dall'Isola di Salina a Marsala, sino a Pachino. Il servizio è garantito dal bravo maître **Kamlesh Rughoodoyal**, anche nel non facile compito di preparare un fresco cocktail al tavolo.

12 Fontane dell'Hotel Villa Neri

Contrada Arrigo

95015 Linguaglossa (Ct)

Tel. 0958133002 – 3939026408

reservations@hotelvillanerieta.com

<https://www.nerieta.com>

<https://www.facebook.com/villanerieta>

Aperto: solo cena

Ferie: da metà novembre a metà marzo

Posteggio privato: si
