

In evidenza

# Accursio per Villagrande, un pranzo gourmet a Milo

di: Gianmaria Tesei

1 dicembre 2022



**Barone Di Villagrande, in quel di Milo ha ospitato, giorno 27 novembre, un momento conviviale d'autore nel corso del quale le prelibatezze di un grande chef stellato, qual è Accursio Craparo, studiate appositamente per l'azienda vitivinicola etnea, si sono combinate ottimamente con i vini proposti da Marco Nicolosi Asmundo, che hanno animato un'interessante verticale, incentrata sul DOC Etna Bianco Superiore, con due piacevoli ulteriori prodotti enoici di quella che rappresenta una delle più antiche cantine siciliane.**

Marco Nicolosi

Marco Nicolosi

Un "pane cunzatu" soffiato, accompagnato da un crostino di guanciale, ha dato la stura all'assaggio del piacevolissimo intreccio enogastronomico nato dalla creatività e capacità di sintetizzare in piatti gourmet le voci del territorio da parte di Craparo, raccogliendo anche le istanze gustative di grandi vini come quelli di Barone di Villagrande.

La collaborazione tra lo chef di *Accursio Ristorante* – che si trova a Modica – e Barone di Villagrande nasce da una chiacchierata fatta dal cuoco siciliano con Marco Nicolosi Asmundo. Da quel dialogo è nata l'idea di dare vita ad alcuni piatti, espressamente creati per la cantina di Milo ed intimamente connessi alle qualità peculiari dei vini che essa produce. E proprio dall'assaggio di questi nettari d'uva, come ha riferito lo stesso *Accursio*, si è sviluppata una cooperazione che dura da quattro anni, muovendo proprio dal vino- e non viceversa, come spesso accade- per connettere tra loro ed orchestrare ingredienti e portate di menu, esaltando i valori organolettici dei vini di Barone di Villagrande.

Lo chef originario di Sciacca ha affermato come nel corso degli anni, per questa collaborazione, abbia definito un ricettario in cui i piatti cambiano ogni stagione assecondando i prodotti dei vari periodi dell'anno. Craparo ha definito la sua cucina come "nuova tradizione", perché reinterpreta la cucina tramandata dal passato adottando nuovi linguaggi e forme, con un filo conduttore costituito dalla centralità dei prodotti vegetali a significare una cucina che parte dall'orto. Un'altra caratteristica della cucina del cuoco siculo è l'utilizzo di tagli poveri che, se cucinati con sapienza e conoscenza, possono regalare vertici gustativi rilevanti.

Uno dei principi base di *Accursio* è che tutto ciò che è commestibile ha un valore, per cui ogni prodotto può essere rivissuto ed accostato ad altri suggerendo nuove emozioni e piaceri, senza dimenticare che le basi della cucina sono il pane con l'olio, che è l'essenza della cucina italiana e la pasta con il pomodoro che è il piatto della memoria e degli affetti. L'ingrediente preferito da Craparo è proprio l'olio extravergine d'oliva, caratteristico delle suddette pietanze, con "la lattuga alla brace" che rappresenta il piatto che ama fare di più in assoluto. Per realizzarlo, la lattuga biologica viene tagliata a metà, laccata con olio EVO, cotta sulla brace, condita con guanciale, caviale e noci. E quindi è l'ortaggio ad essere protagonista, con la carne (il guanciale) ed il pesce (il caviale) a fare da condimento e contorno, al contrario di quanto accade classicamente. Lo chef ha infine aggiunto come abbia avuto molti riferimenti tra i grandi della gastronomia, avendo trovato un grande maestro in *Massimiliano Alajmo* de "Le Calandre" (rinomato ristorante, tre stelle michelin da vent'anni, che si trova a Rubano, in provincia di Padova) ed avendo maturato un ottimo rapporto collaborativo con *Corrado Assenza* di *Caffè Sicilia* a Noto.

**Marco Nicolosi Asmundo**, proprietario, enologo e direttore della produzione di Barone di Villagrande, si è dichiarato soddisfatto per come l'evento abbia raccontato la sua azienda e le potenzialità dell'abbinamento dei vini ai cibi, attraverso una giornata di valore anche per l'Etna, perché certifica la bontà degli accostamenti tra eccellenze del territorio che sono state apprezzate anche dagli ospiti stranieri presenti al convito. Tra le annate della DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande (ossia 2021, 2019, 2018 e 2017) proposte da Barone di Villagrande, secondo Nicolosi, la migliore è stata quella del 2017, una tra le più importanti dell'ultimo ventennio, dimostratasi pronta sin dall'inizio ed anche longeva e di prospettiva. Il Contrada 2019, ha aggiunto l'enologo, costituisce un momento di evoluzione a livello aziendale, poiché proprio a partire dal vino di quell'anno, per quanto attiene l'affinamento, la cantina ha cominciato ad adoperare una quota maggiore di acacia rispetto al rovere, ottenendo vini con un'eleganza più spiccata.

Gli altri vini degustati sono stati il *DOC Passito di Pantelleria*, *Malvasia delle Lipari 2017* e *Sciara Rosso 2017* (80% Merlot e 20% Nerello Mascalese), con quest'ultimo che si trova unicamente da Barone di Villagrande che non lo commercializza esternamente in quanto nato dalla volontà del nonno di Nicolosi di coccolare la propria famiglia e gli amici con le sensazioni di un vino dei ricordi e della famiglia.

## I VINI

## **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2021 – 2019 – 2018 – 2017**

*90% Carricante e 10% vitigni autoctoni etnei*

Il colore paglierino di questo vino, che fa 12 mesi in botti da 500 litri, si evidenzia in tutte le annate con la 2018 che ha assunto nuance dorate. All'olfatto la 2021 dona, con maggiore facilità, sentori di frutta bianca e fiori, che si schiudono più lentamente nelle annate 2017 e 2018, con queste ultime annate che dichiarano aromi di mandorla più evidenti. Al sorso, la freschezza e mineralità delle annate più giovani trovano una bella rispondenza anche nelle meno recenti che si prestano a possibili nobili evoluzioni anche con una permanenza in bottiglia più lunga.

## **DOC Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari 2017**

*Malvasia delle Lipari e 3% Corinto Nero*

Il colore di questo vino è dorato ed al naso spiccano aromi di fiori ed agrumi con una nota balsamica finale. Al sorso c'è piena consonanza con l'olfatto, il miele si avverte delicatamente.

## **Sciara Rosso 2017**

*80% Merlot e 20 % Nerello Mascalese*

Un rosso rubino accoglie la vista di questo vino che fa affinamento di diciotto mesi in tonneaux e barrique. Al naso evidenzia sentori di frutti di bosco, pepe e liquirizia ed in bocca è morbido, avvolgente, con una buona struttura e persistenza.

## **IL PRANZO**

### ***Benvenuto***

- Crostino di pane origano e pomodoro con riduzione di olio
- Mousse di ricotta su crostini di panelle
- Arancinetto allo zafferano con ragusano croccante e limone su fonduta degli stessi ingredienti

*Abbinamento: DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2021*

### ***Prima portata: ORTO***

Pâté di ceci con erbe spontanee, ortaggi fermentati, sale a spray, menta, polvere di rapa rossa e lampone, "sabbiolina" di tè nero e finocchio tritato a simboleggiare la cenere dell'Etna.

*Abbinamento: DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2019*

### ***Seconda Portata: RAVIOLI DI PATATE IN BRODO DI GALLINA, CASTAGNE E FUNGHI***

Ravioli di patate con ripieno di castagne, con funghi chiodini, olio di tartufo e brodo di gallina vecchia.

*Abbinamento: DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2018*

### ***Terza portata: AGNELLO AGGRASSATO CON BROCCOLI CAPPERI E OLIVE NERE***

Coscia di agnello aggrassato (glassato nei suoi stessi fumi ed aromi), servito con fondo di broccoli e polvere di olive nere e capperi croccanti fritti.

*Abbinamento: DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2017*

### ***Quarta portata: UOVO A LA COQUE – BIANCOMANGIARE DI RICOTTA E LOTI***

Un guscio d'uovo bianco, aperto sul fondo, contiene al suo interno loti e frutto della passione che creano l'effetto albume e tuorlo, con la granella di mandorla da aggiungere in fase di degustazione.

*Abbinamento con DOC Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari 2017*

### ***Quinta portata: HUMUS***

Cioccolato, tartufo bianco e nocciole, con crumble proprio di cioccolato e nocciole.

*Abbinamento con Sciara Rosso 2017*

### ***Chiusura***

Pralina di cioccolato soffiato, cannolicchio alla ricotta e "mpanatigghia" ripiena di cioccolato e, al posto della consueta carne di manzo, lenticchie.

*di Gianmaria Tesei*

---