

In evidenza Ristoranti

# Ozio Gastronomico, il capolavoro di Dario Genova chiamato Sfincione Fenicio

di: FP

20 maggio 2024



Una pizza unica, frutto di ricerca, di storia, di materie prime eccezionali e di esperti cuccinieri, con l'intento di realizzare un prodotto al sapore irripetibile, espressivo di autentica sicilianità.

L'estro di **Dario Genova**, pizza-chef di **Ozio Gastronomico** di Palermo, è stato rivelato durante "La Pizza, la Birra e l'Extravergine" del 16 maggio scorso un incontro-degustazione organizzato da **Slow Food Palermo**.

L'evento ha messo in luce lo "Sfincione Fenicio", uno *sfincione bianco* che combina ingredienti eccezionali come la ricotta di Gangi, la cipolla di Giarratana stufata, la bottarga di tonno di Ustica, la mollica bianca, le zeste di limone, e l'olio extravergine di oliva da cultivar Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla di Miceli & Sensat (Roccamena, Pa). Non da meno gli impasti ottenute da farine siciliane, integrali di tipo 2 (grano tenero) a basso indice glicemico.

Sul fronte bevande, l'abbinamento è stato curato birrifico artigianale palermitano Brassicula condotto da Peppe Genchi e Marco Parrivecchio che per le sue etichette utilizza alcuni prodotti dei Presidi Slow Food dell'Isola come l'albicocca di Scillato, il mandarino di Ciaculli, la manna delle Madonie e il miele di ape nera sicula.

Che dire sullo *sfinicione fenicio*? Prodotto ultra-tipico della gastronomia palermitana, inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF), considerato uno dei più simbolici cibi da strada del capoluogo siciliano, ha dimostrato di essere la base perfetta per le morbidezze della ricotta madonita di Ganci e della cipolla di Giarratana stufata, ravvivate dalla pungenza sapida e marina della bottarga di tonno di Ustica unita all'aromaticità delle zeste di limone. Il tocco finale, verde e avvolgente, lo hanno dato gli oli biologici di Miceli & Sensat. Due etichette proposte, la nocellara del Belice di "U'Ciuri", e il blend di Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla del "Verde". Entrambi mettono in evidenza fragranze di foglia di pomodoro, la banana verde, la mandorla verde e sedano, con note balsamiche di menta e pepe verde. Nel primo, più netta l'erba fresca tagliata. Al gusto sono piacevolmente intensi, con un amaro che ricorda la cicoria e il piccante della rucola o del pepe verde.

#### **Ozio Gastronomico**

Via Francesco Paolo di Blasi, 2

90144 Palermo PA

tel. 091 346306

[www.ozioastronomico.com](http://www.ozioastronomico.com)

FB -> <https://www.facebook.com/ozioastronomico>

---