WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

A Tenute Nicosia, Calici di Stelle racconta gli sfavillanti anni ‘80

di: Gianmaria Tesei

15 agosto 2025

Il 6 agosto, in occasione di *Calici di Stelle*, **Tenute Nicosia** ha ospitato un laboratorio del gusto dedicato alla **Cucina degli anni Ottanta**. Guidati dal giornalista Nino Aiello, i partecipanti hanno riscoperto alcuni piatti simbolo di quel decennio, rivisitati in chiave contemporanea e abbinati ai vini della cantina, in un dialogo continuo tra passato e presente.

La serata ha offerto banchi d’assaggio curati dai **Maestri Assaggiatori di ONAV Catania**, con proposte gastronomiche firmate dal resident chef **Salvo Baudo**: dai piatti tipici anni Ottanta ai classici della tradizione, fino al barbecue. Non è mancato un angolo dedicato al gelato artigianale fatto in casa e alla mixology di **Mavric**.

Ad arricchire il programma: visite guidate in cantina, il **Pop Up Market Sicily** con creazioni vintage e handmade, osservazioni astronomiche a cura del **Gruppo Astrofili Catanesi**, performance artistiche e musica. Il dj set di Rumori Sound System, con **Antonio Vetrano**, ha animato il pubblico tra new wave, elettro-pop e dance.

Il laboratorio

Cuore della serata, il laboratorio ha rievocato il clima culturale e sociale degli anni Ottanta, dall'edonismo reaganiano alla *Milano da bere*, con riferimenti al panorama siciliano e al ristorante Charleston di Palermo, simbolo di quell'epoca. Il racconto, arricchito da aneddoti e dagli interventi di **Graziano Nicosia**, dell'enologa **Maria Carella**, dello chef **Salvo Baudo** (bravissimo nel recuperare e nell'interpretare una cucina che ha trovato pochissimi proseliti nelle decadi successive) e del sommelier **Vittorio Cardaci**, ha preso forma in quattro piatti rappresentativi, ciascuno accompagnato da un vino della cantina.

Primo Abbinamento
Si inizia con la **Tartina al salmone, con spuma di mascarpone e zeste di limone**, una pietra miliare della cucina dell'epoca. La spuma di mascarpone, sostenuta dalle zeste di limone, troverebbe l'equilibrio nel gusto intenso del salmone sulla tartina, solo che – essendo entrambi grassi – c'è il rischio di eccedere in pesantezza. Il mascarpone, inoltre, potrebbe coprire la qualità e il piacere dell'affumicatura. Il pericolo: se la base della tartina non è perfettamente croccante, il piatto perde subito di appeal.

Passuluna 2024
Moscato d'Alessandria (Zibibbo) 50% e Insolia 50%
Aiuta nel bilanciamento sensoriale un Moscato/Insolia. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi verdognoli. Al naso emergono sentori di zagara, di cedro, di frutta esotica e di albicocca. Si avvertono fragranze di erbe aromatiche, soprattutto salvia e timo, accompagnate da note di miele millefiori. In bocca è aromatico e fresco grazie ad un'acidità tesa e ad una sapidità vitale. Indispensabile per guadare una palude gustativa.

Secondo abbinamento
Sembra che il **Cocktail di gamberi** abbia avuto la sua origine in un bar del porto di Boston nel 1941. Lo *shrimp cocktail* originale prevedeva gamberi cotti serviti in un calice con salsa a base di ketchup, salsa al rafano, limone e spezie. Più precisamente, sarebbe l'intuizione di un barista che, avendo una grande quantità di gamberi a disposizione, decise di servire un miscuglio di succo di pomodoro, salsa inglese, limone, salsa al rafano e vodka, inserendo appunto dei gamberi cotti. La ricetta, con alcune variazioni, fu portata a Las Vegas dall'italo-americano Italo Ghelfi nel 1959. Da lì ebbe un discreto successo in tutto il mondo, a partire proprio dagli anni'80. Nella particolare e discutibile rielaborazione italiana, maionese e ketchup vanno fieramente a braccetto.

DOC Etna Spumante Rosato, Sosta Tre Santi 2022
Nerello Mascalese 100% – 24 mesi sui lieviti
Premessa: crostacei e bollicine dovrebbero essere istituzionalizzati. Le uve di questo vino provengono dai terreni di Trecastagni (sud- est etneo), ricchi di minerali e costituiti da sabbie vulcaniche. Ci troviamo tra i 700 e i 750 metri s.l.m. Questo vino è un blanc de noir pas dosé, anche se in etichetta, come accade per tutti vini spumanti dell'azienda, è iscritto come brut, in attesa delle nuove regole del nuovo disciplinare. Sosta sui lieviti per due anni. Il perlage di questo vino è fine e persistente. Il colore è tra cipolla e rosa antico. Al naso sprigiona sensazioni di agrumi, soprattutto arancia sanguinella, frutti rossi, nocciola, con accenni mielati. Si palesano aromi speziati di chiodi di garofano, vaniglia e cannella. In bocca è corposo, morbido. Spiccata l'acidità, definita la sapidità. Lunga persistenza con echi fruttati.

Terzo Abbinamento

Il **Vitel tonnè**, nonostante la provocazione francese, sembrerebbe nascere in Piemonte nel XVIII secolo. Infatti, l'unico elemento connesso alla terra d'oltralpe pare essere il legame con il termine *tanné*, che significa "conciato". Inizialmente la ricetta prevedeva carne di vitello bollita per molto tempo e poi "conciata" con capperi e acciughe. Non a caso, non infrequentemente, si mettevano assieme resti dei giorni precedenti, soprattutto tra le classi meno agiate. Nel corso dell'800, il piatto si è arricchito del tonno e della maionese, divenendo un must della cultura gastronomica degli anni '80. Gli amanti di questo piatto, di non semplice presentazione estetica, si concentravano sull'evidente ridondanza dei sapori, che si interseca con la pungente sapidità dei capperi e delle acciughe. Il difficile bilanciamento degli ingredienti però rischia di fare rilevare poco il vitello a vantaggio di un eccesso di grassi. Vi è anche un problema di temperature. Servito freddo (come da tradizione), il piatto rischia di mortificare piacere e sensibilità, mentre caldo diventa banale. Anche qui la mano dello chef ha fatto il miracolo.

DOC Etna Rosato, Vulkà Etna Doc Rosato 2023

Nerello Mascalese 100%

Giusta l'intuizione per l'abbinamento. Le uve di questo vino sono sottoposte a macerazione a freddo per 24 ore a contatto con le bucce, prima di ricevere una soffice pressatura. Il vino affina in vasche d'acciaio inox e, successivamente, per circa 3 mesi in bottiglia. Il colore è rosa chiaro. All'olfatto si colgono note di rosa canina e glicine. Il fruttato si esprime con note di fragolina di bosco, ribes e pompelmo. Si avvertono accenni di note speziate di pepe. Al palato è fresco e agile, seppur dotato di una buona struttura.

Quarto abbinamento

Il **Risotto allo Champagne** nasce e si afferma proprio nel corso degli anni'80. Va premesso che lo Champagne, una materia prima nobile e costosa, spesso rischia di non mostrare tutta la sua identità nella cottura, trasmettendo la sua acidità, ma non manifestando appieno le sue sfumature. Il piatto si è affermato in quel periodo per ostentare lo status. Infatti, molti lo percepiscono come un esercizio di stile più che come un vero piatto creativo. La difficoltà, anche qui deve essere risolta dallo chef, nella combinazione tra parti grasse (parmigiano e burro) e l'acidità dello Champagne, e nel "risottare". Un errore minimo può rendere il piatto slegato o poco armonico e anche per questo non è mai diventato un grande classico della tradizione italiana.

DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi 2020

Nerello Mascalese 100% 36 mesi sui lieviti

L'alternativa etnea è un grande spumante da Neretto Mascalese. Il perlage è vivace e costante. Il colore è giallo paglierino, luminoso, con qualche riflesso ramato. Al naso si percepiscono agrumi e frutta rossa. Il bouquet si espande a riconoscimenti di frutta secca, crosta di pane e lievito. Accenni vanigliati. Al palato, è armonico, cremoso, elegante e fresco. Si contraddistingue per una grande acidità e mantiene le sue caratteristiche gustative a lungo. Finale intenso e persistente.

Il laboratorio "Anni '80" si è rivelato molto divertente. Oltre il gioco, abbiamo anche avvertito una sorta di avvertimento, un monito: la cucina di quegli anni ha rappresentato un laboratorio di mode, eccessi e sperimentazioni che hanno puntato molto sull'estetica e sull'opulenza e, forse, meno sulla sostanza, quasi traducendo il riscatto di una nazione che, improvvisamente (a 35 anni dalla guerra), si è scoperta agiata. Molti di quei ricettari sono da rileggere soprattutto perché legati contesto sociale, meno al valore gastronomico. Il loro rapporto con la memoria, però, aiuta meglio a capire il presente e la direzione che la cucina vuole assumere nei prossimi anni.

di Gianmaria Tesei

Tenute Nicosia
Via Luigi Capuana, 65
95039 Trecastagni (CT)
https://www.tenutenicosia.it/
https://www.tenutenicosia.it/calici-di-stelle-2025-back-to-the-80s-special-edition