

Brevi Ristoranti

Il Primo Capitolo di Damiano Ferraro

di: Redazione

13 maggio 2016



Il Primo Capitolo di Damiano Ferraro il ristorante di Montallegro (Ag)

E' l'emblema della sicilianità. Ospitale ed estroso, qualche ora dopo diffidente e introverso. Lavoratore instancabile e geniale, solitario nel lavoro e in cucina, ma legato alla famiglia in modo totale. Anzi, è proprio la famiglia l'asse portante della sua attività. "Casa e putia" – direbbe un dizionario siciliano di fine ottocento – si alberga lì dove tiene bottega.

Si tratta di Damiano Ferraro, chef e patron del Capitolo Primo di Montallegro, un piccolo Relais a metà strada tra Sciacca e Agrigento. Un siciliano che si rispetti deve essere, almeno in una passata vita un emigrato, almeno per metà, anche se nel suo caso non è proprio la stessa cosa. Le sue esperienze in cucina iniziano in Svizzera a Gstaad; poi a Grindelwald; al Le Richemond di Ginevra; all'Ermitage di Zurigo; per poi continuare in Inghilterra al The Dorchester di Londra e a Le Gavroche dei fratelli Roux. E poi stop, il ritorno alla Valle dei Templi, l'avventura a Montallegro e il "Capitolo Primo". Nel nome quasi una (dolce) minaccia.

E a proposito di albergo, di casa e putia, nel suo elegante e piccolo Relais, una casa nobiliare dell'800 interamente ristrutturata, ci sono una decina di camere tutte finemente arredate, due con tanto di Jacuzzi. Della cucina, se andrà a Damiano, potrete provare la piccola rancia di riso al nero di seppie, peperoni e calamari su essenza di datterino alla cannella; la Cupoletta di finto marzapane alla tuma fresca di pecora e gambero rosso su riduzione di verdure di campo e d'essenza di crostacei; gli stozzapreti di patate al cacao amaro e di pepe nero su ristretto di bietoline calamari scampetti e possesso di arancia; il pezzo di cernia al vapore di rosmarino e insalatina di lenticchie nere in essenza di tenerumi. E, per finire, il Soffiato di ricotta al miele limone e basilico fresco. Della cantina si occupa Adriana, eccellente padrona di casa e moglie di Damiano. La scelta non è sconfinata ma sicuramente ben ponderata.