

Turismo

Missione cappuccino con le blogger (1/3). Viaggio alla scoperta delle delizie di Palermo

di: G. Monteleone

2 luglio 2016



Prima puntata

Una premessa. Trovo che fare la turista nella propria città sia cosa divertente. Magari i 30 gradi di questi giorni non saranno piacevolissimi, soprattutto in ascesa sui tetti della cattedrale alle 3 del pomeriggio. Eppure, dopo questa nuova full immersion nella storia, nella cultura e nel cibo, torno ad esclamare "Wow, quanto è bella Palermo!!".

Jemma e Grace sono due esperte inglesi alla scoperta di Palermo e dei suoi sapori. La loro è una missione speciale: trovare il meglio che il vino e la gastronomia panormita possa offrire. Per farlo, si sono saggiamente affidate a noi di *Wineinsicily*, che – immodestamente – siamo assoluti esperti di caponata e pasta con le sarde!

L'appuntamento è all'Antico Caffè Spinnato il giorno dopo l'esito del Brexit. L'imbarazzo si taglia col coltello. Immaginiamo che quell'aria stralunata, oltre l'escursione termica Sicilia-Devon, sia da imputarsi allo shock del nuovo tasso di cambio euro/sterlina.

Il tavolino è ombreggiato. Sono le tre. Ordiniamo acqua fresca, per combattere la calura, e caffè, contro la sonnolenza post prandiale; le signore, invece, nonostante l'ora del breakfast sia passata da un pezzo, prendono un... cappuccino. Con nostra inevitabile sorpresa.

A salvare Jenna e Grace da una paternale sulla discutibilità della loro scelta ci pensa il patron, **Roberto Spinnato**, che ci raggiunge accompagnato da cannoli, cassate, torte, mousse al pistacchio, Setteveli e ogni altro ben di dio, rigorosamente ad alto indice glicemico.

Mentre sorseggiamo alcuni tra gli specialissimi caffè della casa (provate il Borgia!!), Roberto ci racconta dell'azienda, nata nel 1860, e della nuova collaborazione con il pasticciere **Maurizio "Black" Santin**, volto noto su Gambero Rosso Channel e, soprattutto, inventore del tortino con cuore caldo al cioccolato, insomma il candidato ideale per il nobel per la pace.

Con il celebre pâtissier, la famiglia Spinnato vuole intraprendere un percorso che realizzi un perfetto mix tra tradizione e innovazione, e sembra siano sulla buona strada!

Il cuore pulsante dell'azienda è il laboratorio. Qui si preparano 2.000 pezzi per la colazione, gelati, gastronomia, prodotti da forno, torte, si produce davvero di tutto. Le nostre amiche guardano affascinate i pasticceri esibirsi in uno showcooking improvvisato sulla preparazione del cannolo.

Il pomeriggio e la serata scorrono serenamente, tra un "lapino" con tendalino dall'aspetto vagamente precario e un romantico tramonto con aperitivo a Villa Igiea, allietato da fenomenali stuzzichini di Carmelo Trentacosti, l'executive chef della casa.

All'indomani, **Monreale!** Il meraviglioso Duomo patrimonio dell'Unesco e inserito nel 2015 nel circuito "Sicilia arabo-normanna" si staglia contro un cielo azzurro e senza nuvole. Le tessere d'oro dei mosaici bizantini riflettono la luce del sole creando un atmosfera irreale. Non meno affascinante la passeggiata nel silenzio del chiostro.

Il tempo di un caffè e un cappuccino in piazza e ci si rituffa nel traffico cittadino. Prossima tappa: il pranzo. Abbiamo scelto la storica trattoria **Ai Cascinari** di via D'Ossuna, esercizio con la chiocciolina nella guida alle Osterie d'Italia edita da Slow Food. Una certezza per chi ha a cuore il "buono, pulito e giusto".

Piero Riccobono è il perfetto oste moderno. Ci racconta la storia della sua famiglia che dal 1967 si dedica con passione e dedizione all'autentica cucina popolare Made in Palermo. Panelle, crochè, sfincionello e polpette di melanzane segnano il via di questo viaggio gastronomico. Poi, pennette al pesce spada, melanzane e menta fresca; e bucatini con le sarde e finocchietto. Un evergreen della cucina panormita. Per secondo, cipollata di tonno, involtini di spada e calamaro ripieno.

Dopo un rapido saluto alla cucina e al fratello di Piero, **Vito Riccobono**, il suo regno, non ci resta che invocare ad alta voce un espresso per noi, e con un certo imbarazzo, due cappuccini per le nostre ospiti. E' evidente che il cappuccino sta alle nostre ospiti come il Martini agitato e non mescolato sta a James Bond. Per nostra fortuna...

(To be continued)