

Ristoranti

Gli Equilibri Perfetti di Bonetta Dell'Oglio e Gabriele Rizzo. Tra grani antichi, allevatori bio e Frappato di Vittoria

di: Salvatore Spatafora

4 luglio 2016



Equilibri perfetti. E' questo il nome scelto dagli Chef **Bonetta Dell'Oglio** e **Gabriele Rizzo** per dare il via a una lunga e ricca serie di appuntamenti che, grazie alla collaborazione di **Valentina Vitale**, caratterizzeranno l'estate appena iniziata. La prima serata si è svolta **venerdì 1 luglio**, nella suggestiva corte interna di **Villa Cefalà** a Santa Flavia (Palermo) di proprietà della Famiglia Scaduto.

Il Menù è stato un evidente e chiaro omaggio alla Sicilia, ai suoi prodotti d'eccellenza e ai suoi produttori virtuosi che, ogni giorno, lottano e combattono per portare alto il nome dell'isola.

Protagonisti del primo appuntamento sono stati **Giuseppe Grasso** dell'azienda biologica **Palazzetto** di Vizzini (Catania), uno dei pochi allevatori che può vantarsi, in Sicilia, non solo di assicurare il pascolo all'aria aperta e allo stato semibrado ma anche di auto produrre tutto il mangime destinato all'alimentazione dei propri animali; **Filippo Drago** dei Molini del Ponte di Castelvetro, ormai famoso in tutt'Italia per la molitura a pietra naturale e per utilizzare esclusivamente tumminia, russello, perciasacchi, bidì e maiorca, tutti grani antichi e autoctoni lavorati in purezza; a completare questo formidabile trio, i vini di Valle dell'Acate con due etichette, **Il Frappato** e **Cerasuolo di Vittoria**, perfettamente abbinata alle diverse portate. I vigneti della storica cantina del ragusano ricadono nell'area dell'unica **DOCG** siciliana, quella del Cerasuolo di Vittoria.

La cena ha avuto inizio con una **Amuse bouche** e **pomodoro speziato chips di Maiorca**, per poi proseguire con una **Tartare di sotto fesa di mucca felice frollata 60 giorni e patate**. A seguire **Zucchine** (spaghetti di zucchine) e **peperoni**; **Arancina vulcanica con latticello allo zafferano di Enna**; e ancora **Pancia scottata e carote**. Per chiudere in bellezza, **Limone e Iperico** hanno introdotto il dessert, un **Gelato di Tumminia**, addolcito con il miele di basilisco di Ape nera sicula, con una fonduta tiepida di Pecorino DOP della Valle del Belice.

E noi restiamo in trepidante attesa del prossimo coinvolgente ed emozionante appuntamento!