

Turismo

Missione cappuccino con le blogger. Terza puntata

di: G. Monteleone

21 luglio 2016



Puntuali, da vere inglesi, Jenna e Grace attendono nella hall del Grand Hotel delle Palme. Non avendolo suggerito noi, immaginiamo che i miti e le suggestioni legate a questo luogo siano arrivate da altre fonti. Non ci stupisce.

Il primo appuntamento del giorno è con Giuseppe Tasca d'Almerita. Brillante, colto e con un delizioso *sense of humour* che le nostre ospiti sicuramente apprezzeranno, appartiene ad una antica famiglia di aristocratici conti. Oggi producono alcuni tra i vini più apprezzati d'Italia.

Villa Tasca, o meglio, Villa Camastra è la sua residenza. Tra Corso Calatafimi e Viale Regione Siciliana, vi si accede da uno splendido, lungo viale di palme. Le origini dell'edificio risalgono al XV secolo e, nella sua lunga storia, fu anche una tra le più importanti cantine regionali. Si resta di stucco ammirando il giardino lussureggiante, i laghetti, i disegni asimmetrici creati dai viottoli. Qui hanno soggiornato personaggi illustri, artisti e compositori. Persino Richard Wagner, che proprio qui ha trovato l'ispirazione per comporre il terzo atto del *Parsifal*.

L'atmosfera è gattopardesca, emozionante girovagare per i saloni arredati con pezzi unici e calpestando le maioliche settecentesche. Giuseppe Tasca racconta della villa e della azienda, della grande passione per la sicilianità e del forte legame della sua famiglia con la terra.

Jenna e Grace lo ascoltano, tanto da non accorgersi di avere sotto al naso (udite udite!) non il solito cappuccino, ma un vero espresso all'italiana!

Si parla di vino, ovviamente, e delle tenute sparse in giro per la Sicilia: Regaleali, Tascante, Sallier de la Tour, Mozia – Whitaker, Capofaro. Dall'Etna alle Eolie, dalle colline pre madonitiche all'isola di Mozia, una varietà di terroirs e micro climi che permettono di coltivare vitigni diversi offrendo al consumatore vini da uve Carricante, Syrah, Nerello, Grillo, Malvasia, Viognier, Nero d'Avola, Inzolia, per citarne alcune.

Salutiamo e ringraziamo il padrone di casa. Grace, in un moto di gioia, mi abbraccia esclamando "THANK YOU!! THIS PLACE IS AMAZING!".

Dopo questa inaspettata manifestazione di gratitudine (poco inglese), facciamo tappa alle Catacombe dei Cappuccini, nel senso dei frati, una vera chicca per Emo ed amanti del macabro. Una passeggiata tra palermitani mummificati ed appesi al soffitto. Ma è ora di pranzo e, forti di stomaco, partiamo per il locale, l'Osteria Ballarò.

All'interno delle scuderie del seicentesco palazzo Cattolica questo locale elegante, ma non formale, accoglie gli ospiti con di antipasti di mare, tra cui l'ottima tartare di tonno, e una birra artigianale siciliana.

Gaetano Ribaudò, oste moderno, porta dei freschissimi ricci di mare. Faranno da condimento ad uno spaghettono "10 e lode" che entusiasmano le due inglesi neofite per il sapore di mare. Arriva, poi, una "estiva" pasta fritta e ravioli ripieni di cernia. Si conclude in dolcezza con gelatina di arancia e zibibbo, gelo di melone e parfait di mandorle. E adesso? Un caffè? Giammai!! Jenna e Grace ordinano due bei cappuccini fumanti!!

Ed è subito estate!
