

Brevi

Cuttaia ammalia il Cala Levante

di: G. Monteleone

27 luglio 2016



Una panoramica location con vista mare, una delle poche in città. E' quella del Cala Levante, il Sea Lounge Club dell'Addaura. L'estate si preannuncia ricca di eventi grazie al featuring tra Tommaso Stancampiano e Francesco Costanzo chef di casa alla Locanda del Gusto dell'Hotel Quinto Canto di Palermo.

La proposta estiva del Cala Levante punta sul mare ed è più snella di quella della *Locanda* dove buona parte dei piatti sono legati alla cucina tradizionale. Quindi pesce, crostacei e frutti di mare, crudi, bruschette ai ricci, couscous, tagliolini neri ai crostacei, tonno scottato e il gran fritto della locanda. Anche i vini non mancano, c'è un po' di Sicilia, qualcosa dall'Alto Adige e dalla Francia.

Oltre gli aperitivi al tramonto, le serate "modaiole" e le cene vista mare, ci siamo imbattuti un una inaspettata sorpresa. "Una Cena sotto le stelle dell'Addaura" è il titolo della serata che ha visto esibirsi in uno *show cooking* il bistellato Pino Cuttaia.

Ha bisogno di poche presentazioni il Patron de "La Madia". La sua raffinata cucina creativa ha deliziato cinquanta ospiti attraverso il sapere antico della tradizione gastronomica siciliana. Piatti originali e in parte inediti in cui si ritrovano i sapori autentici della nostra Sicilia.

Si è cominciato con una "finta" *Pizzaiola*, un *merluzzo all'affumicatura di pigna*. Un piatto dal sapore delicato e deciso al contempo.

C'è il calore del sole e il sapore del mare nel *Sole e Vento*, una pennellata di salsa di pomodoro sulla quale si adagia una acciuga, piatto da accompagnare al pane fatto in casa dal maestro, impreziosito dall'olio extra vergine d'oliva del frantoio Pellegrino.

Si è proseguito con la *Bufala e pomodoro*, una vera nuvola, spumosa e bianca.

Agli antipasti è stato servito il *D.zero*, il Pas Dosé metodo classico Rosè della *cantina Milazzo*.

Ecco poi proseguire coi primi: il *raviolo di calamaro ripieno di tinniruma di cucuzza* e l'ottimo *risotto cozze e capperi* (di Salina of course!). L'idea di quest'ultimo piatto nasce da un viaggio dello chef a Napoli, dove si usano preparare le cozze scoppiate proprio con i capperi. Da bere il bianco *Vignavella* sempre di Milazzo, che ha accompagnato con i suoi vini l'intera cena.

Ma il piatto che forse più di tutti ha colpito i fortunati commensali è senza dubbio il secondo, la "*Ricciola lisciata all'olio di cenere*" con una piccola ciotola contente i carboni ardenti di legno di mandorlo che accompagnava ciascun piatto. L'aromaticità sprigionata dalla "mennula", come incenso ha dato una spinta in avanti al sapore delicato della ricciola. Il vino scelto, lo *Chardonnay – Selezione di Famiglia*.

Si chiude in dolcezza con la *Bavarese ai frutti di bosco* dello chef residente Tommaso Stancanpiano, under trenta che si sta facendo conoscere ed apprezzare.

Pino Cuttaia ha diretto la brigata con maestria, con gentilezza e rara umiltà.

Cala Levante

Lungomare Cristoforo Colombo, 3029 (Mondello)

90142 Palermo

Tel. 091.6841309

www.calalevante.com