

Dormire In evidenza Primo Piano

Me la Shalai*, un pranzo gourmet alle pendici del Vulcano

di: Giulia Monteleone

30 novembre 2016



A Linguaglossa le strade sono lastricate di lava. I bellissimi palazzi barocchi sono costruiti con questa resistente, scura, pietra nera e tingeggiati poi di rosso, verde malva o giallo ocra. Il vulcano è presente ad ogni passo, in ogni angolo, ad ogni scorcio. Siamo alle pendici dell'Etna, della maestosa "Signora", come la chiamano i catanesi in segno di rispetto, circondata e abbellita dai paesi etnei, perle che impreziosiscono il paesaggio unico del vulcano più alto d'Europa.

Tra le vie del paese, ben custodito al suo interno, un altro gioiello, del buon gusto e della gastronomia, si svela agli occhi dei visitatori più attenti. Lo Shalai è un albergo di charme, che conserva quel sapore autentico di un'ospitalità tutta siciliana. Il palazzo ottocentesco, restaurato con cura e buongusto, ospita quattordici camere, una SPA e un ristorante stellato. In cucina lo chef Giovanni Santoro, capitano di una brigata di cinque, guida con esperienza i suoi nella preparazione di piatti innovativi, dove il vulcano e il mare si contendono la supremazia esaltandosi a vicenda.

Optate per il menu "Fai tu Giovanni" e lasciatevi stupire dall'abilità di questo giovane chef che dopo anni in giro per l'Italia ha deciso di mettere qui nel suo paese, Linguaglossa, radici. Una scommessa che ha vinto, ottenendo nel 2016 la stella Michelin, confermata quest'anno. Un riconoscimento che questo ristorante da trenta coperti deve al grande lavoro di squadra, fuori e dentro la cucina. Ai fornelli con Santoro assieme agli altri Marco D'Agati, suo secondo, una collaborazione che da vita a piatti dalle suggestioni palermitane come i tortelli ripieni di cavolfiore con crema alle olive. Li abbiamo annaffiati con Rosso del Soprano dell'azienda Palari, ma avremmo davvero potuto spaziare nella scelta dei vini, etnei o "fuori dall'Etna" come si legge in carta.

E' vasta la proposta, arricchita dalle tantissime verticali di grandi aziende siciliane: Benanti, Tasca D'Almerita, Cottanera, Duca di Salaparuta, Passopisciaro, Tenute Terre Nere, Terrazze dell'Etna, Girolamo Russo per citarne alcune, un valore aggiunto che impreziosisce e completa la cucina di Santoro.

Il menu parla di Sicilia e apre con uno dei piatti più conosciuti della tradizione: *l'arancina*. Ma non è un'arancina qualunque, al riso si sostituisce infatti la seppia, un inizio fresco e sbalorditivo che ci dà il benvenuto e ci prepara a navigare nel "mare" di centrifugato di datterino sul quale galleggia una zattera di stracciatella di burrata, adagiati sopra, come abbandonati, dei gamberi marinati, il caviale nero completa questo interessante e copiatissimo antipasto. Si abbandona poi il Mediterraneo e si torna ad alta quota con la *vitellina a punta di coltello accompagnata da una fonduta ai formaggi cremosi e affumicata agli aghi di pino*: il vulcano e i suoi odori reclamano i loro spazi! E lo stesso avviene con i secondi, *agnello locale con gelée di nerello mascalese e maialino nero con salsa di Marsala e vino cotto*. Piatti dove la vera protagonista è "Idda", l'Etna.

Durante il pasto, se non siete troppo impegnati a sorseggiare un buon rosso o a far scarpetta con il pane home made e l'olio extravergine d'oliva di Terrazze dell'Etna, potrete sbirciare da un oblò all'interno del regno di questa fantastica brigata che si muove con precisione ed ordine, davvero ipnotica! Soffermatevi ad osservare Giovanni intento nella preparazione e impiattamento della *zuppetta di crostacei*, spezzando gli spaghetti artigianali fatti cuocere nella bisque di pesce, un piatto eccezionale che ci ha davvero commosso.

Ma come dicevamo la forza dello Shalai è una visione condivisa di cosa sia l'ospitalità, a 360 gradi. Grande è il supporto della proprietà, Leonardo Pennisi ha creduto in questo giovane chef di talento e nelle potenzialità del territorio, dando vita ad un progetto dove la qualità è il binario sul quale viaggia veloce e senza deragliare il treno dell'eccellenza. Tante nuove idee per crescere e offrire al cliente un'esperienza unica. Un nuovo spazio infatti è stato previsto per l'aperitivo, lo si farà in cantina. Un piccolo giardino di agrumi, e gli scaffali ricolmi di annate ed etichette da intenditori faranno da cornice ad un buon bicchiere di Champagne, ad un Barolo, ad un Carricante.

Una esperienza totalizzante dove relax, natura e buon cibo si combinano in un'equilibrio perfetto, come quello dei piatti di questo affascinante ristorante gourmand.

**SHALAI nel dialetto siciliano è gioia piena, soddisfazione appagante, momento di genuino benessere. Un termine locale carico di energia simbolica. Il resort diventa un luogo dove l'esperienza del benessere è totale, e il coinvolgimento sensoriale esclusivo e personalizzabile.*

Shalai Resort

Via Guglielmo Marconi 25

95015 Linguaglossa

tel. +39 095 643128

resort@shalai.it

www.shalai.it
