

La cucina iblea incontra la veneta

PALAZZOLO. Vola tra i successi la ristorazione iblea sulle ali dello chef Andrea Ali. «Nomen omen» (Nome destino) dicevano i latini: ovvero un nome che è pure un destino: Andrea Ali; togli l'accento dal cognome e ti rimangono le ali, per volare tra i successi.

Ancora una volta la cucina di Andrea ha volato alto. E stavolta ha fatto incontrare la cultura enogastronomica iblea con quella veneta. Nella foto: ai lati gli chef palazzolesi Andrea (a sinistra) e Bruno Ali; in mezzo l'enologo veneto Giuseppe Nicolis.

Ed ecco i piatti iblei, in alcuni dei quali s'incontrano la cucina iblea e la ve-



neta, mentre appena una finestrella si schiude sulla cucina occidentale con la panella di ceci servita in apertura. Gli antipasti proseguono con la spuma di baccalà (che sa un po' d'ibleo e un po' di veneto), con il pane tostato e arricchito con spezie tipiche del territorio ibleo. Poi un sapido primo con il raviolo di funghi misto bosco su fonduta di Piacentino ennese e fave di

cacao tostate (un pizzico di esotico non guasta, anzi...). Quindi la trota al tegame (omaggio al maestro livornese Pietro Macagni), i bolliti misti con passata di zucca-zucchine e cialda di formaggio Ragusano dop (il caciocavallo di una volta ovvero «cosavaddu») con confettura di «pira Spinieddi» (classica pera iblea). Infine mousse di castagne con crema alla vaniglia e cioccolato.

Il clou del Veneto sulla tavola iblea arriva con i vini. Si comincia con un Valpolicella doc classico 2010 (giovane per accompagnare gli antipasti). Si prosegue con un Seccal Valpolicella doc superiore ripasso del 2008 (un mezza età che si sposa bene con il primo). Si rafforza la carica con l'«Ambrosan» Amarone doc classico 2005. E infine il trionfo del Recioto doc classico 2006.

La territorialità iblea incontra la veneta, oltre che con il baccalà e i funghi, anche con la trota e i bolliti. Prevalle l'iblea con il raviolo, con le spezie del pane, con il Ragusano dop, con la confettura di «pira Spinieddi». Si prende la rivincita la tavola veneta con il trionfo dei vini. Alla fine trionfa il gusto. E la classe non è acqua.