

Andrea Graziano

food & Co.



Le Stelle di Taormina festeggiano le Stelle di Sicilia

Publicato su 11 Dicembre, 2009 su www.andreagraziano.com



Due giorni addietro, si e' svolta , nell'incantevole scenario dell'Hotel San Domenico Palace, la serata "**The Dinner of the Chef**", evento nato per festeggiare le stelle Michelin Taorminesi, ma che puo' essere definito una vera e propria "Festa" della Sicilia Gastronomica; **Pietro D'Agostino, Andreas Zangerl e Massimo Mantarro** ai fornelli, hanno dato vita ad una inusuale sinergia, unendo i loro talenti, per festeggiare gli altrettanto talentuosi colleghi stellati; al tavolo infatti tra i commensali, scorgiamo in "borghese" **Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Accursio Craparo, Vincenzo Candiano e Claudio Ruta.**

L'atmosfera e' quella delle grandi occasioni, ma soprattutto si respira un'aria di condivisione, di connubio e complicita'; gia' dall'aperitivo si capisce che gli chef vogliono fare sul serio, Si inizia in piedi, sorseggiando un calice di champagne; vengono serviti dei piccoli appetizer :



passatina di ceci con cozze leggermente affumicate e timo,



tramezzino di gambero rosso e lardo di maialino, passata di finocchi con stocco e pomodorini canditi.



Siamo al tavolo; la composizione dei pani che ci viene servita, e' quasi una allegoria dello spirito della serata...ognuno dei tre chef, ha preparato diversi pani, che insieme formano un unico nucleo di commistione perfetta.(Superlativo il pane ai fichi e semi di girasole di Andreas) .

Dopo i discorsi di rito, eccoci alla prima pietanza:



“Passatina di zucchine spinose Siciliane con finti ravioli di dentice, limone candito e polpa di ricci di mare all’olio bruciato”, preparato da Pietro D’Agostino; piatto complesso e intrigante, dove i diversi elementi, combaciano perfettamente, creando dei picchi gustativi non indifferenti. In abbinamento beviamo Cuvee Brut di Steinbruck.

Siamo al secondo piatto...dal nome semplice...quasi a voler prendersi gioco dei menu' di certi ristoranti importanti: “Pasta al Pomodoro” preparato da Andreas;



Un elegante raviolo fatto a regola d'arte, racchiude al suo interno il pomodoro, che per l'occasione si "sbanalizza", nascondendosi dentro alla sottile sfoglia, da accompagnamento, una spuma di basilico e parmigiano. Beviamo in questo caso Champagne Bricout Cuvee Les Etoiles de la Gastronomie.

E tre! Ecco il piatto di Massimo Mantarro, che presenta il suo "cotto e crudo di dentice con macco di fave di Leonforte e arancia croccante";



il macco, così come il pesce, è servito in due versioni con due differenti densità da abbinare alle due preparazioni del pesce, a completare questo gioco di consistenze, il pane disidratato e l'arancia.



Un passaggio veloce in cucina per complimentarmi con gli chef ed i rispettivi staff ed eccoci di nuovo al tavolo per i dessert: Iniziamo con lo “sformatine all’oro verde di Bronte con salsa ai pistilli di zafferano Ennese , gelato alla cannella e mosto cotto” di Pietro, proseguiamo con la Cornucopia di ricotta fresca di Valdemone



per concludere poi con l'ottima piccola pasticceria di Massimo.



La serata si avvia al termine si sorseggia l'ultimo champagne i terrazza, scambiando due chiacchiere tra colleghi, godendo a pieno del panorama mozzafiato e della splendida atmosfera di complicità che si respira....cosa abbastanza inusuale per chi si muove in questo ambito, dove di solito vige la legge dell'uno contro l'altro....per una volta...i nostri bravi chef, hanno dato l'esempio, facendo capire che se si vuole una crescita globale della gastronomia d'eccellenza Siciliana, c'è bisogno che tutti remino verso un'unica direzione, ed anzi, esempi del genere, fanno da traino per i giovani che tra mille difficoltà, si affacciano a questo mondo...



un grosso plauso va certamente ad **Enrico Briguglio** ed a tutto lo staff organizzativo, che hanno fortemente voluto questa serata-evento, con la speranza che sia solo la prima di una serie di manifestazioni analoghe e di momenti di incontro tra chef e addetti ai lavori, perche' solo grazie all'unione ed alla collaborazione si puo' avere una crescita di tutto il comparto e, soprattutto nel momento difficile che sta vivendo la gastronomia nel nostro territorio, da soli, si fa ben poco ed e' facile naufragare, quindi, l'augurio e' che...quanto prima, si acquisisca la consapevolezza...che....**siamo tutti sulla stessa Barca!**



Le Stelle Siciliane:

www.ristorantelamadia.it

www.ristoranteduomo.it

www.casagrugno.it

www.ristorantelagazzaladra.it

www.ristorantelacapinera.com

www.locandadonserafino.it

www.hotelsandomenicotaormina.it

www.lafeniceristorante.com