

# Gazza Golosa



**Carote e polpo 1.** Un piatto del Mirto, ristorante del Botania Relais di Ischia, che valorizza l'orto dello chef: ceviche di carote, mini mais, mosto di gelso; **2.** La tempura di polpo che vale il viaggio del Themà di Pantelleria: il cefalopode viene cotto nel tè verde e pepe di Sichuan e poi fritto; **3.** Acqua Pazza, l'anfiteatro sul mare di Ponza

## Da Ponza a Salina: alla scoperta delle isole del gusto

In Italia ce ne sono più di 800 da nord a sud e in tante si mangia davvero alla grande

di **Giovanni Angelucci**

**C**i sono più di 800 isole italiane sparse da nord a sud, dall'arcipelago Toscano a quello Campano, dalle Isole Eolie alle Egadi. Sono tutte facilmente raggiungibili e hanno un'identità gastronomica da scoprire.

### Toscana

**Elba e Giglio: che pesce**

Sull'Isola d'Elba ci sono diversi locali dove assaporare la cucina di tradizione elbana: la trattoria **Il Giardino di Capoliveri**, la **Botte di Gaia** di Porto Azzurro scelta dagli amanti delle crudité di pesce e delle buone paste fatte in casa, il **Ristoro dell'Amandolo** con menu fissi che variano ogni giorno in base al pescato. Sull'Isola del Giglio vale la visita il ristorante **L'Aroma** nell'Hotel Arenella.

### Lazio

**La stella di Ponza**

Benvenuti nell'anfiteatro sul mare di Ponza. Stella Michelin dal 2006, **Acqua Pazza** è gestita dalla

coppia figlia d'arte Gino Pesce e Patrizia Ronca. Hanno una cucina panoramica non solo per la vista ma anche per l'offerta di altissima qualità che celebra i prodotti isolani e il pescato della Cooperativa Ponzese che rifornisce tutti i giorni il ristorante. Bisogna arrivare al crepuscolo per godersi un aperitivo. Poi ci si sposta su una delle terrazze poste su differenti livelli per godersi i piatti di Patrizia: gli spaghetti ai ricci, le polpette di merluzzo, le linguine alla spigola e una gran selezione di crudi.

### Campania

**I sapori di Capri e Ischia**

Il Punta Tragara di Capri è un hotel di lusso con una portentosa vista sui Faraglioni. Il **Monzu**, come veniva chiamato il cuoco nelle famiglie nobili napoletane, è il ristorante stellato. Lo chef Luigi Lionetti, 37enne caprese, propone i piatti storici della cucina tradizionale dell'isola e di Napoli. Ha una proposta fatta di sentimento e tecnica: dall'antipasto signature, il bonbon di gamberi con zuppetta di olive all'acqua di pomodoro, mandorla e limone candito, alle eliche di Gerardo di Nola con cozze, peperoncini ver-

### La tendenza

**I ristoranti puntano sull'orto: a Capofaro il 70% dei vegetali usati in cucina è coltivato in casa**

### Gli influssi

**Ci sono piatti che fanno incontrare le culture a tavola: come al Themà di Pantelleria**

di in diverse consistenze e bottarga di tonno. Invece nel cuore di Ischia, all'interno di tre ettari di macchia mediterranea c'è il Botania Relais & Spa, indirizzo che punta tutto sull'accoglienza della famiglia Polito. Le novità della stagione sono due, l'arrivo dello chef ischitano Tommaso Luongo e la sua offerta totalmente vegetariana impiattata nel ristorante **Il Mirto**. Grazie all'orto la brigata di cucina dà vita a piatti come il ceviche di carote, mini mais, mosto di gelso e sambuco o il tortello di



farina di riso ripieno di lenticchie e asparagi di mare. Nella struttura è presente anche **Il Corbezzolo**, ristorante con una proposta più ampia ma sempre territoriale.

### Sicilia

**Pantelleria e le Eolie**

L'imprenditrice Giulia Pazienza Gelmetti ha ricavato da un antico dammuso di Pantelleria il lussuoso hotel Sikelia. Un posto da sogno arricchito dal tocco del cuoco palermitano Diego Battaglia al ristorante **Themà**: cucina semplice ma dal gusto ardito che fa incontrare diverse culture a tavola, quella siciliana e quella pantesca dagli influssi arabofricani. Dalle tenute di proprietà arrivano olive, capperi, frutta, erbe aromatiche. Vale il viaggio "il polpo è fritto", una tempura dove il mollusco viene cotto in tè verde, aceto di zibibbo e pepe del Sichuan, da cui ricava una crema di acqua di polpo, patate e limone essiccato per esaltare la semplicità della tempura. A Salina, nelle Eolie, la famiglia Tasca d'Almerita ha creato un gioiello: **Capofaro Locanda & Malvasia** è un concentrato di bellezza dove appagare tutti i sensi. Certamente la vista ammirando la storica e scenogra-

fica vigna di Malvasia delle Lipari "Anfiteatro" o guardando dalle stanze in lontananza i profili di Stromboli e Panarea. Ma soprattutto il gusto affidato alle mani del giovane cuoco modicano Ludovico De Vivo che punta tutto su semplicità e freschezza: gli orti del resort gli forniscono il 70% dei vegetali usati in cucina. Piatti che uniscono la cultura dei "monsù" ai saperi contadini degli antichi feudi siciliani come la carota cotta con spezie ed erbe locali in crosta di pane al sale, servita allo yakitori con melassa di arance, salsa di mandorle tostate e riduzione di cipolla bianca. Infine al Therasia Resort, sul promontorio dell'Isola di Vulcano, ci sono due ristoranti di grande interesse. Lo stellato **Cappero** del palermitano Giuseppe Biuso che accompagna in giro per il mondo i suoi ospiti con due percorsi da 10 e 13 portate: un viaggio dal Giappone al Marocco, passando per la Finlandia e tornando in Sicilia. Invece ai **Tenerumi** di Davide Guidara va in scena una delle cucine vegetariane più stuzzicanti del momento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'58"



### SORSEGGIANDO



di **Luca Gardini**

## Munjebel CS Rosso Etna di Frank Cornelissen

**F**rank Cornelissen è un vignaiolo belga che si è innamorato dell'Etna. E dei vini spettacolari che si possono produrre sulle pendici del vulcano. Nella cantina di Solicchiata, sul versante nord dell'Etna, Cornelissen produce ottime bottiglie frutto delle migliori uve di Nerello Mascalese di una singola vigna. È il caso del Terre Siciliane Munjebel Rosso CS 2018, dove Cs sta per Chiusa Spagnola, la vigna di Contrada Zottorino. Di color rosso rubino denso il Munjebel CS ha profumi di susina rossa, foglia di pepe e note iodate con chiusura salmastra. Al gusto è verticale, con tannini salati e ritorno di frutti rossi. Finale leggermente agrumato e di grande bevibilità.

### Ottimo con coniglio agrodolce

► TERRE SICILIANE, MUNJEBEL CS 2018, CANTINA FRANK CORNELISSEN, CASTIGLIONE DI SICILIA (CATANIA)  
► UVE: NERELLO MASCALESE 100%  
PREZZO: CIRCA 70 EURO



► IL VOTO 97/100  
► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO BUONO  
► SI ABBINA CON CONIGLIO IN AGRODOLCE  
► DEGUSTARE ASCOLTANDO BATTIATO  
«L'ERA DEL CINGHALE BIANCO»

## Assaggi

L'ETNA IN BOTTIGLIA

### I sette liquori agricoli col profumo del Vulcano

● (mic) Vite, ulivo, pistacchio e un'infinità di frutta. L'Etna è un paradiso agricolo inesplorato per il grande pubblico. Per questo è interessante il progetto di Edoardo Strano - l'inventore di Amara, l'amaro di arancia -, che ha voluto valorizzare la frutta del Vulcano con 7 liquori agricoli fatti in tiratura limitata. «Di Amara produciamo 70 mila bottiglie l'anno, in questo caso sono poche migliaia per tipo». Il termine liquore agricolo è molto bello. Prima di tutto rimarca la distanza con le



**21 euro** Le bottiglie da mezzo litro in vendita nell'e-commerce aziendale

produzioni industriali più omologate: un pubblico colto - com'è successo con i rum agricoli - può apprezzare la differenza. Poi rimanda al rapporto con la terra visto che il liquorificio di Strano è stato realizzato dentro l'azienda agricola, in un vecchio palmento. Infine si collega al territorio: la pesca tabacchiera si raccoglie ad Adrano, la mela dell'Etna e la pera Coscia in Contrada Melia, il fico d'India a Santa Maria di Licodia. «Adesso abbiamo appena messo in infusione 400 chili di gelsi», dice Strano. I liquori hanno 30° e richiamano subito i profumi e i sapori della frutta. Senza essere stucchevoli.  
● [liquoridelletna.it](http://liquoridelletna.it)

### PRODOTTI DI TERRITORIO

## Granocchio, il cracker con la mortadella di Prato da mangiare con i fichi

● Granocchio è un interessante cracker di territorio fatto con i tipici prodotti della zona di Prato: Farina Gran Prato, polvere di mortadella di Prato IGP (si tratta di un Presidio Slow Food), liquore alchermes, lievito, sale e spezie (aglio, coriandolo, cannella, chiodi di garofano e noce moscata). Questa mortadella, a cui l'alchermes dà un particolare colore, era sparita nel dopoguerra ed è stata rilanciata una trentina di anni fa. Granocchio si abbina molto bene con formaggi cremosi, ricotta di pecora e burrata. Ottimo con il fico dattato di Carmignano (altro presidio).  
**Laura Forno**



**2,40 euro** Al Forno Pane amore e fantasia di Prato (80 gr)

### L'OLIO A CASTELSARDO

## Il Meliddu dalla Sardegna, profumi di cardo e carciofo per una bruschetta estiva

● A Castelsardo, nell'azienda Giuseppe Brozzu, si coltivano con passione gli ulivi di Bosana e Semidana, varietà locali. Siamo in un territorio dove già gli antichi Nuragi e poi Fenici e Romani raccoglievano le olive. Il Meliddu, monovarietale biologico Bosana, al naso ci regala profumi di erba fresca, mandorla e leggeri sentori di carciofo e cardo. In bocca è leggermente più persistente il piccante e si sentono piacevoli toni di erbe officinali, carciofo e cardo con leggere sfumature di mandorla. Perfetto per una fresca bruschetta con il pomodoro.  
**Marino Giorgetti**  
● [www.giuseppebrozzu.it](http://www.giuseppebrozzu.it)



**9 euro** Mezzo litro da Natura Si a Sassari