

Sapori solo apparentemente distanti, ma quanto mai vicini: la cucina innovativa porta a utilizzare gli ingredienti in modo versatile e ad unire gusti dolci con quelli salati

Tutti pazzi per l'oro di Pantelleria

Il passito conquista pure gli asiatici

Nelle nuove ricette del Sol Levante è un vino di accompagnamento per piatti ricchissimi di spezie

Il liquore è molto amato soprattutto nelle portate aromatizzate ai chiodi di garofano, cannella e curry

Rita Vecchio

PALERMO

«oro giallo» di Pantelleria esclusivamente «dulcis in fundo»? Assolutamente no. Basta con i confini che vedono il passito relegato a fine pasto e alla sola cucina italiana. Pare che gli asiatici ne siano ghiotti e che sia diventato il vino di accompagnamento per i loro piatti unici e ricchissimi di spezie che implicitamente lo richiamano nel gusto e nel sapore.

«Chiodi di garofano, cannella, curry e il nostro Passito sono unione perfetta che sprigiona tutta la bontà di questo liquore, versatile ed eclettico» dice José Rallo, proprietaria delle Cantine **Donnafugata**. «Certo, noi siciliani come cultura lo abbineremo al dessert o a conclusione di un pasto, ma non è così difficile trovarlo simbioticamente con il tonno, il gambero, la bottarga, i formaggi e con la più impensabile cucina, per l'appunto, quella dell'altra parte del mondo. Un contrasto dolce-salato. Un legame di gusto Europa-Asia», sapori solo apparentemente distanti ma quan-

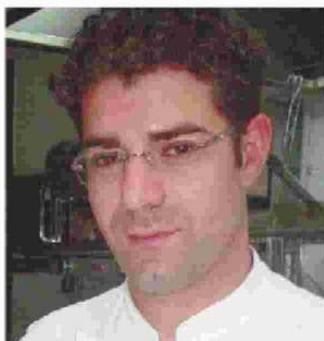
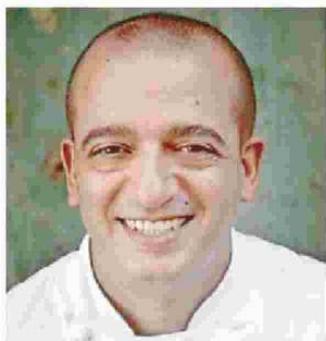
to mai vicini.

«Non c'è da stupirsi di questo. La cucina innovativa porta a utilizzare gli ingredienti in modo versatile, secondo un filo logico non sempre scontato» ci dice Pino Cuttaia, due stelle Michelin del ristorante La Madia di Licata. «Il passito? Un qualcosa di importante, che racconta la Sicilia in un solo gesto. Anzi l'isola nell'isola. La terra, il sole sono gli elementi che lo caratterizzano e lo rendono unico. Oltre che come dolce, anche in cucina. Se pensiamo alle ricette storiche, è utilizzato nel contrasto. Ad esempio, marinare lo scampo e ubriacarlo al passito: non c'è, in questo piatto, tutta la Sicilia a 360 gradi?». Aromatico, profumato, dolce e intenso, il passito di Pantelleria è l'eccellenza dei vini prodotti nell'isola. «In Asia non fanno distinzione tra vino di dessert o vino da tavola. E credo che non bisogna porre limiti agli accostamenti o all'uso del passito in cucina», dice Sebìo de Bartoli delle cantine omonime di Marsala. «In Asia il pollo alla mandorla si sposa benissimo con il passito di Pantelleria. A Singapore ho assaggiato piatti di cui non conoscevo minimamente l'esistenza

e il passito era il miglior accompagnamento». In cucina sta all'originalità degli chef utilizzarlo come ingrediente.

Fantasia ed estrosità, ma anche voglia di usare in maniera molteplice questo liquore che tanto piace. Nascono così piatti come la «Cipolla caramellata e ripiena con formaggio

Fiore sicano e crema di rapa rossa e more di gelso»: «che trova la sua giusta collocazione come ultimo secondo, ossia piatto salato, prima di arrivare ai dolci, dal sapore delicato, note acide e dolci all'impatto con retrogusto intenso e speziato, ricordando il profumo di terra bagnata» ci ricorda Accursio Craparo, chef stellato e patron del nuovo Accursio Ristorante di Modica. O il «Cannolo di ricotta ovina con gelato al passito e fichi secchi, un classico dolce siciliano, dalla cialda friabile e ben cotta in modo da sprigionare un sapore tostato e leggermente amaro, farcito con crema di ricotta ovina, quindi note di latte fresco e dolce e guarnito con marmellata di arance, dando freschezza e granella di pistacchio con note dolci ed erbacee, da accompagnare con gelato al Passito».



Sopra Josè ed Antonio Rallo di **Donnafugata**. A fianco, da sinistra, gli chef Pino Cuttaia e Accursio Craparo