

# Al Borgo i sapori di Sicilia

*Quarta tappa degli itinerari enogastronomici*



Cuochi e camerieri insieme con le autorità che hanno partecipato alla cena al ristorante Al Borgo

**BELLUNO.** La quarta tappa degli itinerari enogastronomici sulla via delle spezie al Borgo ha regalato un condensato di emozioni. Metti i piatti dai sapori schietti e genuini di Flora, Renato e Barbara (coadiuvati da Liuba, Giorgio, Nada e Ania); i vini carichi di profumi e di aromi delle Cantine Donnafugata; i momenti musicali del trio vocale Eugenia Amisano (voce), Ivano Battiston (fisarmonica) e David Bellugi (flauti dolci); il servizio veloce e professionale di Luca ed Elsa (ai vini) e alle portate di Giovanna, Vally, Serena Arcangela e Giusi; la storia delle Cantine Donnafugata con gli splendidi vini raccontata dal direttore Boldo Maria Palermo ed ecco confezionata una serata indimenticabile.

Sembrava di essere tornati indietro nel tempo sul set del "Gattopardo" di Luchino Visconti con i nomi di alcuni dei vini che si rifanno ai personaggi del film. L'anfitrione della serata Luca Viel ha dato il benvenuto alle autorità e ai gourmet e ha raccontato la storia del peperoncino, motivo conduttore della serata. Apre le danze il bianco Vigna di Gabri che ac-



compagna il baccalà in umido con pomodoro fresco su pane speziato dal sapore intenso e delicato. Dopo il piacevole intervallo musicale con i brani "Tum Balalayke" e "Chichi Bunichi" sulle tavole arrivano gli gnocchi di patate ripieni di pesce e ricotta con salsa alle vongole. Piatto molto gustoso e saporito ben abbinato con il Bianco Chiarandà fruttato e piacevolmente acidulo e saporito. Gli gnocchi ricevono la palma del miglior piatto della serata. Arrivano poi le bracioline di

agnello (con il contorno di una meravigliosa caponata di melanzane) ben seguite dal rosso Angheli (Angelica nel film di Visconti) Merlot e nero d'Avola di grande personalità ed eleganza. Altro tocco di classe con Tancredi (Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon) per un matrimonio perfetto con il filetto di manzo alla Tancredi con pepe dei Dogi su salsa di gorgonzola, piatto di rara intensità gustativa. I gourmet lo scelgono come migliore abbinamento vino-cibo. (ma.a.)