

# itinerari

a cura di Guja Visigalli

## PALERMO

### STORIE DI VINI

**Bruno  
VESPA**

## Cena (siciliana) da Mille e una notte

Cena siciliana in casa mia: nel senso che io metto la casa e il vino (Donnafugata), gli amici siciliani cucinano e provvedono al dessert. Si comincia con la pasta con le sarde alla palermitana, con uvetta di Corinto e pinoli. Può andare bene il Chiarandà?, propongo. «È la morte sua» commenta uno degli amici siciliani. In effetti questo uvaggio di Chardonnay e Ansonica è sensuale, garbato, consapevole come un bacio senza timidezza.

Per secondo viene servito il «bruciolone»: rollé di vitello con pan grattato, prosciutto, mortadella, uva passa, pinoli e scalogno. Porto in tavola il Mille e una notte: abito da sera di Nero d'Avola con piccole gemme di altre varietà. Sapore sontuoso, abbinamento perfetto.

Al dessert passiamo ai cannoli agrigentini (panna ricoperta da pistacchio o cioccolato) e alla cassata. Tiro fuori l'asso: il passito di Pantelleria Ben Ryé 2007. Que-

sto Zibibo è uno dei migliori vini dolci italiani, deciso e garbato allo stesso modo. Perfetto. Cena strepitosa, con promessa di replica.

Di **Donnafugata** segnalo La Fuga, un piacevolissimo Chardonnay sotto i 10 euro, con un ottimo rapporto qualità/prezzo, come il Lighea, secco e piacevole Zibibo di Pantelleria. Ma il record nella fascia media spetta all'Angheli, dove il Merlot prevale sul Nero d'Avola, ma il blending è eccellente anche per cene impegnative ([info@donnafugata.it](mailto:info@donnafugata.it)). In enoteca: **Mille e una notte 2006**, 40 euro; **Lighea 2009**, 8,80 euro; **Chiarandà 2007**, 20,60 euro; **Angheli 2006**, 12,50 euro; **La Fuga Chardonnay 2008**, 9 euro; **Ben Ryé 2008**, 40 euro.

