

Ristorante Al porto di Ascona Quindicina gastronomica con i vini di Donnafugata

Questo carismatico hotel di Ascona, costituito da quattro case tipiche locali con romantiche camere e con ristorante di classe, continua a vivere grazie alla conduzione della coppia Helene e Frank H. Wolf come punto ideale per una meta di vacanze. Direttamente sul pittoresco lungolago, circondato dal centro storico di Ascona offre una cucina di "stile italiano" con un tocco di mediterraneità nel rispetto della scelta dei prodotti delle stagioni.

In questo contesto, lo chef Teo Chiaravallotti, aprirà una “quindicina” gastronomica che è stata presentata alla stampa venerdì scorso dove ogni piatto della cucina siciliana ha trovato il giusto matrimonio con i vini dell’azienda siciliana Donnafugata di Marsala, presentati e commentati dal proprietario e enologo Antonio Rallo. La famiglia Rallo è un’azienda storica della tradizione del Marsala, che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta 150 anni di esperienza nel vino di qualità. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, convinti che per crescere e migliorare bisognava sempre essere aperti al cambiamento, nel 1983 danno vita ad un nuovo progetto produttivo: Donnafugata. Un’avventura che prende l’avvio dalle

storiche cantine di famiglia a Marsala e dalle vigne di Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale. La Sicilia, generosamente baciata dal sole in maniera opulente, regala una vasta gamma di prodotti agricoli stupendi e soprattutto offre vini che fanno sognare! Non solo il Mille e una Notte e il Ben Reyé di Pantelleria che sono i prodotti “top” di Donnafugata, ma vale la pena di conoscere anche il resto della numerosa gamma di altri eccellenti e raffinati vini. Vini che ti trasportano in Sicilia nelle terre stregate e magiche dove lo scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) si inventò il famoso romanzo “Il Gattopardo” che diventò un film di importanza mondiale.

Un assaggio della rassegna ci è stato proposto in anteprima con piatti di grandissimo equilibrio gustativo: Terrina di polipo con cuore di tonno su couscous alla mentuccia condito all’olio extra vergine d’oliva “Milleanni”; Pasta con le sarde con finocchio, zafferano, pinoli ed uvetta; Sella d’agnello in crosta di spezie arabe su purea di melanzane affumicate; Sformato alla ricotta di capra con marmellata di pomodori pachino e cantucci salati al pecorino ai pistacchi di Bronte; Variazione sul tema “dolce siciliano”. Il tutto accompagnato con i vini bianchi e rossi e quindi da dessert: Lighea 2009 (zibibbo), La Fuga 2008 (chardonnay), Chiarandà 2007 (chardonnay e ansonica), Sherazade 2009 (nero d’Avola), Tancredi 2006 (nero d’Avola e cabernet sauvignon); Kabir 2009 (moscato) e Ben Ryé 2008 (passito di Pantelleria). Una cena a dir poco emozionante forbitamente raccontata nei vini da Antonio Rallo e dall’importatore Giuseppe Sacripanti e signora Luisa.



Frank H. Wolf, lo chef Teo Chiaravallotti, Antonio Rallo di Donnafugata

La rassegna andrà avanti sino al 14 Maggio con tre tipi di menu: **Del Padrino** a 39.00 CHF (3 portate): Scelta di diversi antipasti misti mediterranei; Bucatini alle sarde, con finocchio, zafferano, pinoli ed uvetta; Sformato alla ricotta di capra con marmellata di pomodori Pachino e cantucci salati al pecorino e ai pistacchi di Bronte con mandorle. Il menu **Del pastore siciliano** (4 portate) a 69.00 CHF: Insalata tiepida di polipo con couscous alla mentuccia, condita all'olio extra vergine d'oliva "Milleanni"; Perle di risotto alle cozze con polvere di capperi di Pantelleria e "cenere" dell'Etna; Lombatina di vitello ai capperi di Pantelleria con peperonata liquida, crocchette di farina di ceci e patate; Panna cotta al pistacchio con zuppettina latte di mandorle. Infine il Menu... **"tutto pesce" per due persone**, a 79,00 CHF: Tortino di alici e passata di pomodoro verde; Trota salmonata intera rosolata al forno agli aromi mediterranei, pomodorini "Pachino", patatine rosolate; Semifreddo alla cassata siciliana.

Naturalmente chi vorrà potrà scegliere i piatti dalla carta che spaziano dalle **Piccolezze per stuzzicare l'appetitoa tutte le insalate fresche dal mercato con l'olio d'oliva extra vergine "Milleanni"** per passare a piatti golosi quali: Agnolotti di vitello con fave e pesto "ericino"; Spaghetti di grano duro alle vongole veraci e bottarga; Il Carnaroli-Risotto alla siciliana; Filetto di branzino del Mediterraneo in crosta di pistacchi ed erbine leggermente piccanti; Trancio di tonno "appena scottato" su purea di ceci al sommacco siciliano; scelta di pesci di mare e a seguire le carni, i formaggi siciliani (Pecorino ai pistacchi di Bronte, Pecorino siciliano al pepe nero, Piacentinu, Caciocavallo ragusano), la pasticceria (Bianco mangiare al latte di mandorle con gelato al pistacchio; Semifreddo alla cassata siciliana; Cannoli di ricotta di pecora su fragole con olio vanigliato e mentuccia; Panna cotta al pistacchio con zuppettina latte di mandorle) e ...da provare (dice lo chef) la Salsa calda di cioccolato amara.

Helene e Frank H. Wolf vi attendono all'albergo-ristorante al Porto

Piazza G. Motta - Ascona

Tel: +91 785 85 85

info@alporto-hotel.ch

www.alporto-hotel.ch

A cura di Rocco Lettieri

(giornalista Free Lance, socio FLIP)

e-mail: simpatico.melograno@tin.it

www.simpatico-melograno.it

