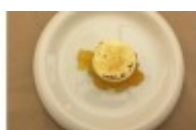
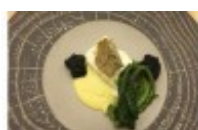


## Il nuovo menù di Enosteria Sicula e i quadri di Virticchio



### Articolo di Milva Aversa - GlitterSicilia

Piatti come quadri, armonie di colori e forme che fanno riflettere su come cucinare non sia solo preparare pasti ma l'arte di abbinare sapori che esaltano il palato e addolciscono la vita. Lo chef **Gioacchino Sensale**, Ambasciatore del Gusto, ha presentato alcuni dei piatti del suo nuovo menù invernale, sapientemente abbinati ai vini dai sommelier **Marcello Malta** e **Livia Ricevuto** all'**Enosteria Sicula** di via Torrearsa, 3 a Palermo.

### Allegorie di colori con le opere di Virticchio

Un percorso di gusto arricchito alle pareti dai dipinti di **Virticchio**, che descrivono una Sicilia colorata da arte, usi e costumi. Splendidi e ospitali i padroni di casa **Danilo**

**Ciulla, Piero Scelfo e Massimo Rallo** e l'addetto stampa **Federica Terrana**. La serata di presentazione del nuovo menù è stata intitolata Allegorie di colori, e ha visto anche la presentazione delle opere di **Francesco Coniglio**, fotografo palermitano e del papà **Gaspere**.

Francesco raccoglie gli scorci della città e il papà li trasforma in opere d'arte con la tecnica dell'olio su tela. La passione condivisa da padre e figlio prende il nome d'arte di **Virticchio**, nomignolo con cui veniva chiamato **Gaspere Coniglio** dal nonno, pittore e professore all'Accademia di Belle arti, ispirandosi al noto pupo siciliano.

### **I sapori del nuovo menù**

**Enosteria Sicula**, è una nicchia gourmet con i suoi 55 coperti nel cuore del salotto di Palermo ed è nata a novembre del 2018 dall'idea di tre amici, amanti del buon cibo **Piero Scelfo, Danilo Ciulla, e Massimo Rallo**, gli ultimi due giornalisti sportivi, affidandosi ad uno staff di cucina capitanato dallo chef **Gioacchino Sensale e Livia Ricevuto** per i vini. Il nuovo menu ha dei contrasti che rendono vivaci i piatti e sono ispirati alle tele di **Virticchio**. Immagini a tinte forti che in forma allegorica trasformano la realtà. I soggetti vanno dal mare di Cefalù, all'opera dei pupi, ai mercati.

### **I tre poli della Sicilia nei piatti e nei vini**

I vini selezionati per la cena di presentazione da **Marcello Malta**, abbracciano i tre poli della Sicilia da Marsala, a Palermo, all'Etna e i vitigni dal nero d'avola, al nerello mascalese, alla Malvasia. Lo starter è uno spumante brut rosè 2014 Terrazze dell'Etna 36 mesi, un metodo classico nato ad un'altezza stratosferica e con grandi sbalzi di temperatura che temprano la buccia. E' prodotto dal palermitano **Nino Bevilacqua**. Abbinato ad un bignè al nero di seppia delicato e con un ripieno prezioso, una tartare di scampi con perle di mandarino.

A seguire un catarratto dell'alto Belice, Vigna di Mandranova 2016 di **Alessandro Camporeale**, con note che sanno di mela verde, pietra focaia, ortica e pepe bianco sotto il naso. Servito con gli antipasti, una rivisitazione gustosa del carciofo alla villanella, con una salsa di caciocavallo, alleggerita dalla panna e solo un tocco di olio all'aglio; e con un polpo bollito con l'acqua di mare che ha una nota fumè ed è croccante, grazie al passaggio sulla piastra. Il sapore più forte è dato dalla mousse di caprino, completato con cialde fatte con un mix di grani antichi siciliani.

***Si chiama Memorie 2013 di Fondo Antico, il vino pensato dall'enologo Lorenza Scianna, di proprietà Polizzotto Scuderi, che racchiude una grande bellezza ovattata in una campana di vetro che racconta le famiglie degli anni '70, quando si andava spillando dalle botti il vino rosato, che faceva legno. E' stato abbinato ad un primo allegro, variopinto e saporito dei ravioli cotti nel brodo di pesce, con gocce tricolori all'aglio, olio e peperoncino e una foglia di ombelico di Venere decorativa.***

Sublime il secondo di pesce, un baccalà dissalato per oltre 72 ore, in oliocottura a 72 gradi, con la pelle. Originale la spugna al nero di seppia, creata con un impasto di uova. Abbinato ad un Etna Rosso Doc 2016 Benanti che fa poco legno. Scelto in progressione a delle bollicine, al bianco e al rosato. Ha una morbidezza discreta che si sposa con la carne del pesce.

Trionfo di sapori nel dessert, pasteggiati con una Malvasia Capofaro 2017 di Tasca d'Almerita, con una prima portata che sembra una porzione di uovo duro, e invece, è una mousse di yogurt caramellato, servita con una dadolata di cachi, una crumble deliziosa con frutti e creme e la piccola pasticceria finale, con un bon bon al cioccolato, una piccola tartelletta di frolla, una spirale al cioccolato bianco e pistacchio e una Reginella al sesamo.

***L'articolo originale lo trovate su [Glittersicilia.it](http://Glittersicilia.it) scritto da Milva Aversa***