

EnoNews.it

DEGUSTAZIONI / EVENTI / PERSONAGGI / TERRITORIO

Al ristorante Ambrosia lo sposalizio

di sapori tra il vulcano Etna e i Nebrodi

DI [ANTONIO IACONA](#) · 15 NOVEMBRE 2017



Ci sono luoghi nella nostra Sicilia che sono un po' nascosti al grande pubblico. Posti dove, per raggiungerli, ti devi magari inerpircare per qualche chilometro, dove forse l'insegna non è da multinazionale, dove non c'è il richiamo della domenica per le famiglie numerose. Eppure, proprio in questi luoghi molto spesso si nascondono veri e propri scrigni di sapori, di aromi, di colori che vale la pena conoscere e non abbandonare più. E' il caso del **ristorante Ambrosia** dello **Chef Franco Agliolo**, arroccato qualche chilometro più su di Sant'Agata di Militello. Siamo nel Messinese, al confine con i Nebrodi, dove qualche sera fa i piatti di questo brillante (e un po' nascosto!) cuoco siciliano si sono sposati perfettamente con i **vini dell'Etna di Tenuta di Aglaea**. Ne è risultata una serata squisita, e non ci riferiamo soltanto ai palati. La scintilla è partita da **Marcello Fulgieri** e **Angela Mondello** di Enostore, che non fanno solo i distributori di vini: fanno aggregazione nell'Isola, stimolano cultura gastronomica e propongono incontri tra diverse tradizioni della tavola e delle cantine. Così per poco più di una ventina di commensali la serata si è trasformata in un gradevole racconto degli abbinamenti fatto in prima persona dallo Chef Agliolo e dalla produttrice di vini **Anne-Louise Mikkelsen**, danese ormai naturalizzata italiana. E dell'Italia Anne-Louise ha scelto il meglio, prima insediandosi in Toscana, nel cuore del Chianti; poi, scendendo a vivere e a produrre vini sull'Etna.

“E’ importante presentare il proprio territorio con assoluta qualità – ha detto



Mikkelsen, parlando con amore dell’Etna – . Io cerco di offrire ai miei clienti la cosa più naturale possibile, presentando cioè il Nerello Mascalese senza manipolazioni. Non è un vino adatto alle mode ed io lo produco come penso che dovrebbe essere prodotto. La mia clientela mi segue, sia nelle annate calde che in quelle piovose. Cerco di essere onesta con me stessa e con loro, senza farmi influenzare dalle mode e dalle tendenze del momento. Devi semplicemente capire come trattare questo territorio e questi vitigni. Prima viene l’uva e poi si cerca la procedura giusta da seguire e a me piace sporcarmi le mani con la vendemmia”.

Ogni parola di Anne-Louise è stata confermata dagli abbinamenti presentati. Le danze si sono aperte con una **Tartare di manzo nostrano con castagne arrostiti e**



polvere di trombette da morto,

su cui è stato abbinato il **Bianco Terre Siciliane Igp 2016**. “Sono un patito degli ingredienti del territorio – ha detto il Cuoco, presentando il suo primo piatto – e credo sia fondamentale utilizzare le materie prime che abbiamo a nostra disposizione. Ho semplicemente accostato alcuni ingredienti stagionali che ci rappresentano. Come le trombette da morto, un fungo di queste zone che ho semplicemente essiccato e polverizzato”. Sorpresa, poi, per l’idea di **Coniglio in agrodolce**, abbinato ad **Aglaea Terre Siciliane Igp 2013**. “Partiamo da una cottura classica, coniglio disossato e arrotolato, con dentro un po’ di maggiorana – ha spiegato Agliolo – che gli dà un profumo particolare con l’aceto e l’agrodolce invece messo di sopra, semplicemente adagiato con una delicata gelatina e con sotto un tappeto di patate e porri”.



L'idea che ha voluto trasmettere lo Chef è stata quella della pulizia dei sapori. Per i **Ravioli di quinto quarto con burro e salvia**, abbinati a **Thalia Etna Rosso Doc 2014**, c'è stato un po' di stupore, sia tra i signori che le signore presenti. Il quinto quarto non è semplice da cucinare e può non piacere a tutti. Sono in pratica le frattaglie, nel caso della serata coda e lingua di vitello. Il piatto, in realtà, è riuscito squisito, intenso nella sua semplicità e perfettamente abbinato al vino. L'ordine è stato ristabilito con il secondo, la **Spalla di maialino in porchetta con purè di sedano rapa**, abbinato a **Santo Spirito Etna Rosso Doc 2015**, mentre per il dolce, la **Mousse di cioccolato fondente e pan speziato**, è stato scelto in abbinamento **Don Nuzzo Siracusa Moscato Doc 2016 Cantine Gulino**. Un dessert anch'esso intenso e delicato, allo stesso tempo, con pane lievitato e con spezie e miele al mentolo, mentre la mousse presentava scorzette di arancia leggermente candite.



I complimenti allo Chef erano già arrivati alla seconda portata, il coniglio in agrodolce. Sono arrivati anche per il suo modo di presentare i piatti, uscendo ad ogni portata. Il suo percorso Agliolo lo definisce un po' travagliato: prima l'Istituto Alberghiero di Cefalù, poi le estati trascorse a lavorare a Rimini. Si è diplomato a 26 anni (oggi ne ha 44). Ha fatto esperienze in Australia, prima in locali commerciali e villaggi turistici, poi a Los Angeles. In Italia ha arricchito il proprio bagaglio culturale facendo esperienza a Modena da Massimo Bottura. Da 4 anni ha aperto Ambrosia. E' vero, per questa serata ha cucinato dei cavalli di battaglia, molti dei quali si trovano nel suo menù. Ma è anche vero che tutti gli abbinamenti sono riusciti. Forse anche perché, oltre alla professionalità di Anne-Louise Mikkelsen, Franco

si è formato e diplomato sommelier. E anche questo aiuta molto nella professione di cuoco.