

8 luglio 2016

AL DONNAFUGATA RESORT LA CUCINA DI GIOVANNI GERRATANA.

Al via la nuova stagione con una cena che vede insieme la magia di due territori: Veneto e Sicilia.

Un menù che sa di mare, che ricorda la terra da cui è partita la sua avventura di chef toccando diverse cucine. In giro per il mondo, ha fatto sosta in diversi luoghi, altre culture, altri mari come nella famosa isola della Polinesia, Bora Bora, fino a Doha, nel ricco Qatar. È Giovanni Gerratana executive chef al Donnafugata Resort, uno dei posti più affascinanti della campagna ragusana, autentico paradiso per gli amanti del golf. Lo incontriamo in occasione di una cena davvero originale che ha visto due territori, uno del Nord ed uno del Sud, incontrarsi a tavola: il Veneto, terra di pregiati vini bianchi, e la Sicilia, luogo ricco di colori e sapori armonizzati nelle tradizioni enogastronomiche.

La creatività di Gerratana ed il suo talento si catturano fin da subito nell'aperitivo per poi rivelarsi totalmente in piatti quale gli Spaghetti con l'intingolo di acciughe, finocchietto selvatico, pinoli e passolina o ancora nella Ricciola adagiata su un letto di tenerumi saltati all'aglio e peperoncino.



Eleganza e semplicità di piatti in cui la tradizione culinaria sicula viene reinterpretata, senza forzarla, mantenendone anzi intatti i profumi autentici ed esaltati per l'occasione dall'accostamento al Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Bisol (ancor oggi coltivato a mano nelle ripide colline di Conegliano e Valdobbiadene) e ai vini della Cantina Maeli di Elisa Dilavanzo, che nascono nei terreni vulcanici dei Colli Euganei.

Due territori diversi, ricchi di storia e tradizione, che si incontrano qui nel Ristorante Gourmet "Il Carrubo", interno al Donnafugata Resort che quest'anno riparte sotto la guida di un grande nome quale Giovanni Gerratana, chef modicano dalla lunga esperienza ed alta professionalità confermata da un altro grande della cucina italiana quale Pietro D'Agostino che lo ha spronato nella sua carriera, consigliandolo bene. Continuerà dunque nella sua terra di origine, la Sicilia per raccontare ai tanti turisti la bontà degli iblei, magari riproponendo in chiave originale i ravioli al sugo maiale proprio così come ha fatto al Bora Bora...un successo! (Gianna Bozzali)