



concept&design

PROGETTAZIONE
ARREDI SU MISURA
ASSISTENZA TECNICA



TERRE IBLEE

La Casa del Gelso di Valle dell'Acate

BY GIANNA BOZZALI - OTTOBRE 2, 2019



Share on Facebook



Share on Twitter



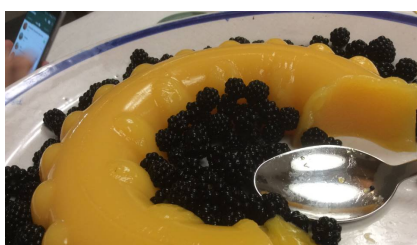
Una storia che parte da lontano, che ha visto negli anni diverse generazioni e famiglie incrociare i loro destini profumandoli di sudore, ingegno e vino, lo stesso vino oggi riconosciuto in varie parti del mondo, nelle sue diverse etichette: sette per l'esattezza così come altrettanti sono i terreni in cui le diverse cultivar vengono impiantate e le cui uve vengono poi trasformate seguendo le indicazioni del noto enologo Carlo Casavecchia.

Oggi questa storia, quella di Valle dell'Acate, si profuma anche di cose buone da mangiare. Accanto alla storica cantina, c'è la Casa del Gelso nata da un'idea dell'ospitalità di Gaetana Jacono. Bella, energica, solare accoglie qui i suoi ospiti per narrare la storia del Cerasuolo di Vittoria, unica Docg dell'isola, che si intreccia a quello della sua famiglia e alla sua passione per il vino. È lei che insieme ad altri ha contribuito a quella sorta di rivoluzione del vino, di cambio generazionale, che ha fatto decollare la Sicilia enoica. Dopo una passeggiata per vigneti e visita all'antico palmento, si fa tappa alla Casa del Gelso, dove la stessa Gaetana ama cucinare e conversare con i suoi ospiti. "È a tavola, con gli amici, gustando cibi di qualità e conversando piacevolmente che si esalta il vino: il vino non sta mai da solo, sarebbe un peccato – afferma Gaetana- .



Per questo a Valle dell'Acate, accanto agli edifici ricchi di storia della Dispensa e del Palmento dove organizziamo le degustazioni e gli eventi per gruppi di persone, è possibile (su prenotazione) pranzare in una vera e propria casa colonica dove, in un unico corpo, si sviluppano in linea, seguendo il ritmo vitale dello svolgersi di una giornata, la cucina, la sala per la colazione, il pranzo e le degustazioni, il salotto e una camera dove riposare dopo il pranzo. Un luogo che celebra il convivio, la tavola e la cucina tradizionale siciliana". Solo pochi posti a sedere, da quattro a 12: qui si può riscoprire il piacere di mangiare e bere in luogo familiare, intimo. I piatti proposti da Gaetana sono ricchi di gusto, sorprendenti per i profumi e gli ingredienti che rievocano la Sicilia, la terra in cui è nata Gaetana: bravissima in cucina avendo avuto a modello una nonna che studiò in un collegio a Palermo acquisendo le conoscenze della cucina francese dell'epoca. Da lei apprese la raffinatezza nella creazione di certi piatti che però ha voluto rivedere inserendo dei tocchi di sicilianità.

Fantastici i vini abbinati fra cui un eccellente Cerasuolo di Vittoria Docg che anche in estate servito alla giusta temperatura risulta piacevolissimo da bere, sposando si bene a piatti di pesce.





Gianna Bozzali

RELATED POSTS



Terre Iblee, un viaggio di bontà nel sud est siciliano

WRITE A COMMENT

Name	Email	Website
------	-------	---------

Enter your comment here..

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.