

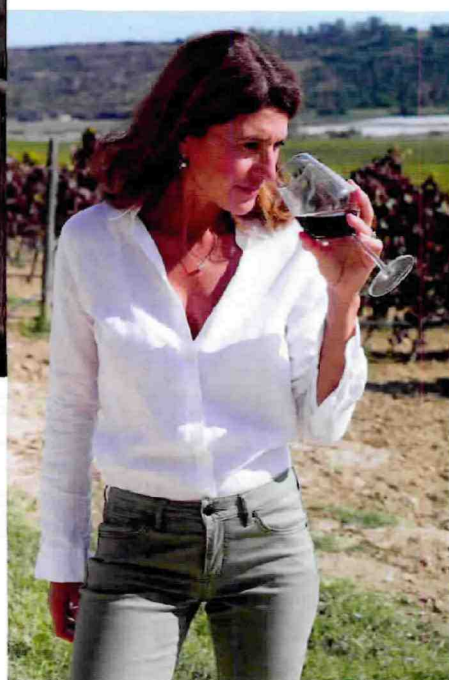
[GOURMETwinetour]



LA VALLE INCANTATA

VIGNETI SECOLARI SCORRONO SU MORBIDI COLLI E CIRCONDANO
UNA TENUTA STORICA, CHE APRE LE SUE PORTE E RIVELA RICETTE E SAPORI
DI UNA TERRA UNICA E DI UNA *GRANDE FAMIGLIA* DEL VINO SICILIANO

di ANITA SCIACCA foto VIOLA CAJO DE CRISTOFORIS



Sopra e nella pagina accanto. Quando si arriva nella corte principale dell'azienda si viene subito rapiti dal fascino storico delle architetture che la circondano. A destra. Un ritratto di Gaetana Jacono davanti alle vigne di Valle dell'Acate. Sotto. Il palmento dove una volta si raccoglieva e pigiava l'uva per poi raccogliere il mosto nelle vasche, ora è diventato un museo del vino, mentre la sala con le botti è dedicata alle degustazioni.



«Il vino accompagna l'uomo nella storia. Il vino è cultura e la cultura non s'interrompe: si tramanda. Si prende dal passato e si porta nel futuro». Così inizia il racconto di [Gaetana Jacono](#) che con passione e determinazione gestisce l'azienda di famiglia *Valle dell'Acate*, in provincia di Ragusa. L'amore per le sue origini, per la conoscenza della viticoltura tramandata di generazione in generazione, per il territorio tra Ragusa, Vittoria e Modica in cui sorge – uno dei più morbidi e pieni di fascino della Sicilia – e per il *Cerasuolo di Vittoria*, uno dei vini più antichi della regione: sono questi i motivi che hanno spinto Gaetana a voler intraprendere questo mestiere e abbandonare quello di farmacista per cui aveva studiato seguendo i desideri del padre. Ha iniziato il suo percorso portando i suoi vini negli Stati Uniti cercando di far conoscere il vino siciliano all'estero, per poi tornare

[GOURMETwinetour]



nella sua Sicilia orientale con l'obiettivo di lavorare al vino al lei più caro, il Cerasuolo. Nel 2019, con l'enologo piemontese Carlo Casavecchia, dopo 5 anni di invecchiamento in cantina, ha presentato la prima annata di *Iri di Iri*, il Cerasuolo di Vittoria Cru Docg classico, confermando la sua profonda convinzione che potesse essere un vino di lungo invecchiamento. Una vera scommessa sul territorio, quella di Gaetana, che con il progetto *7 terre per 7 vini* ha valorizzato i vigneti siciliani associando a ogni vino il terreno più idoneo, tutte coltivazioni certificate bio. La natura incontaminata, i filari d'uva e i riflessi argillosi del terreno ricreano un paradiso naturale dove si stagliano il vecchio palmento e l'antica dispensa. Una dolce strada in salita circondata da filari di palme vi accompagna nel cuore dell'azienda, con l'antica corte che oggi ospita la zona dedicata all'accoglienza. Qui, dove colpisce l'architettura in pietra con i soffitti tradizionali in canne e gesso, si ripercorre la storia dell'enologia del secolo scorso attraverso gli strumenti e i materiali: dai torchi alle piste del palmento dove una volta si pestava l'uva, ai canali in cui defluiva il mosto. Atmosfere di una volta che incantano e riportano indietro nel tempo,

92ELLE

pervadono questi luoghi pieni di storia che oggi diventano location ideali per degustazioni di vini, accompagnati da assaggi gastronomici della tradizione siciliana, come i classici arancini o le *scacce*, tipiche focacce della zona. L'ultimo progetto nato dall'energia incontenibile di Gaetana e dalla sua passione per il ricevere è la *Casa del Gelso*, dove ha dato vita a *The House of Pairings*, una vera e propria dimora dedicata a pranzi e cene per chi ha voglia di scoprire i sapori della Sicilia. «È a tavola, assaggiando cibi buoni e conversando piacevolmente, che il vino rilascia tutto il suo carattere e dà prova della sua qualità. Con una buona dose di esperienza e cultura, ho immaginato, grazie al supporto dello chef Davide Di Corato, tante proposte incentrate sull'associazione dei vini ai piatti, un modo per esaltare le straordinarie materie prime che la Sicilia ci regala, identificando i giusti abbinamenti. Cucinerò i piatti che negli anni ho messo a punto per i nostri vini e sarò affiancata da Davide nelle degustazioni verticali, mentre sarà lui a condurre i corsi veri e propri, in cui insegnerà come preparare anche a casa le ricette gustate durante il soggiorno», ci racconta Gaetana. Il tutto per far vivere agli ospiti un'esperienza senza paragoni, all'insegna della tradizione, del gusto e dell'autenticità di una terra ricca di sapori come la Sicilia.

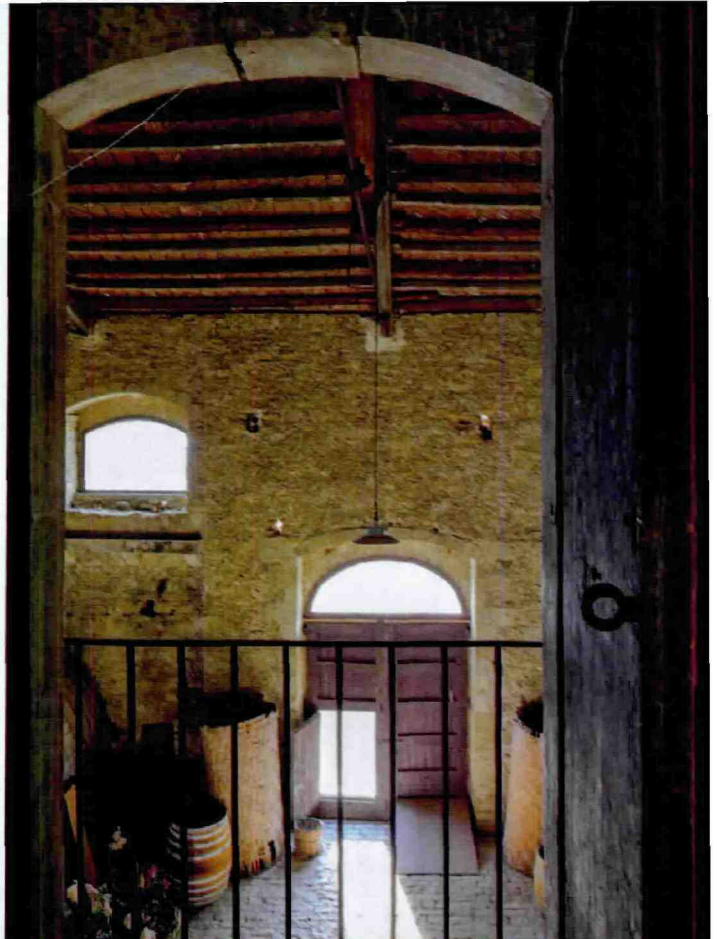
Info: Valle dell'Acate, Contrada Bidini, 97011 Acate (Rg), tel. 0932 874166; valledellacate.com.

*Non volevo che
la storia della mia
famiglia e la nostra
cultura del vino
andassero perse*



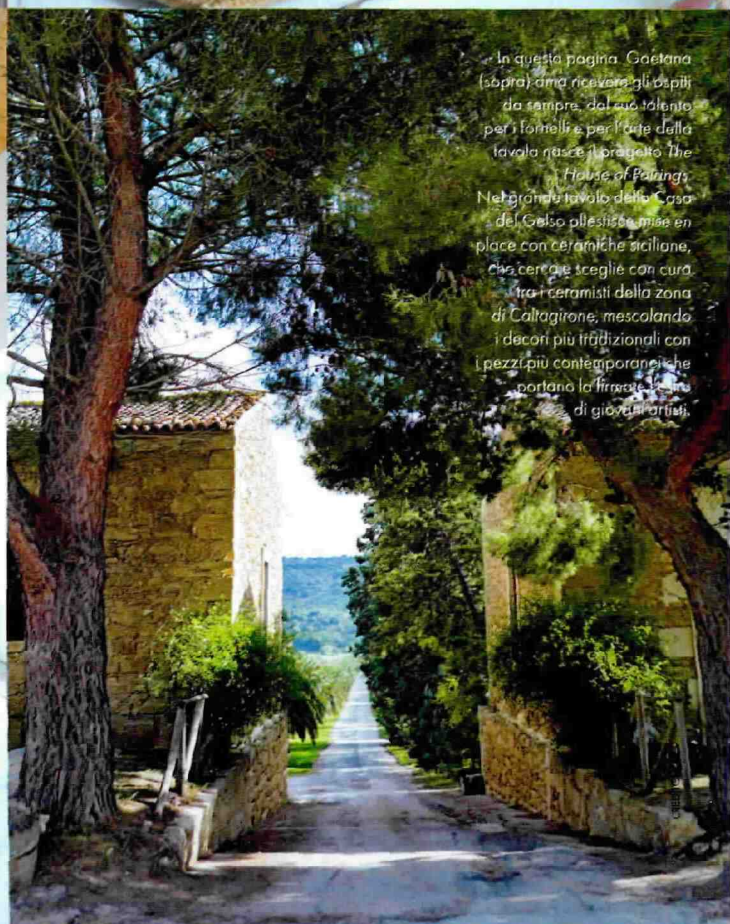


Da sinistra, in senso orario.
Un dettaglio della *Casa del Gelso*, mix tra pezzi di famiglia e oggetti contemporanei. La sala del palmento, dove si degustano i vini dell'azienda. Il salotto per accogliere gli ospiti. Un dettaglio del museo del vino. Nella pagina accanto. L'esterno della tenuta. Sotto. Il Cerasuolo di Vittoria Docg Classico, il Frappato Doc Vittoria e il Grillo Zagra, i vini protagonisti del menu creato per Elle.





GOURMETwinetour



In questa pagina, Gaetana (sopra) ama ricevere gli ospiti da sempre, dal suo talento per i fornelli e per l'arte della tavola nasce il progetto *The House of Paringo*. Nel grande tavolo della Casa del Galso pliesista mise en place con ceramiche siciliane, che con cura sceglie con i ceramisti della zona di Caltagirone, mescolando i decori più tradizionali con i pezzi più contemporanei che portano la firma di uno di giovani artisti.

ARANCINI DI RISO

INGREDIENTI PER 25 ARANCINI:

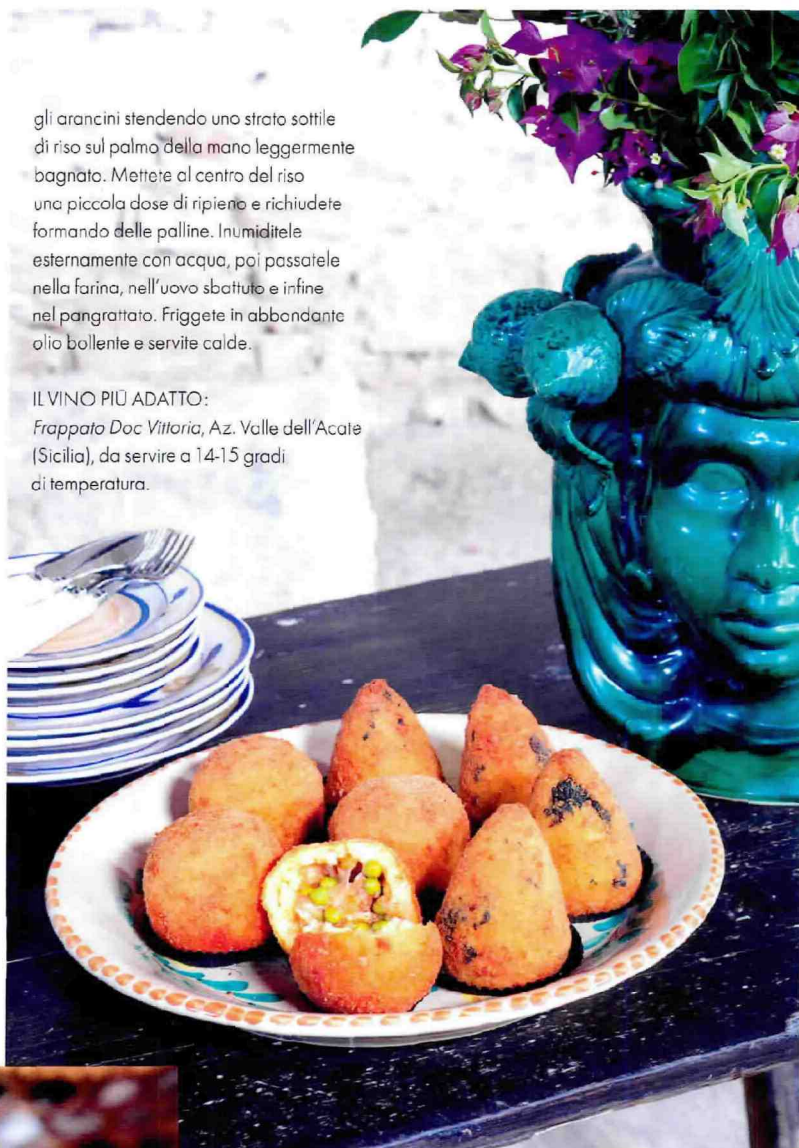
500 g di riso Carnaroli, 1 l d'acqua
125 g di burro, 35 g di cipolla, 1 costa
di sedano, 1 carota, 5 g di zafferano
50 g di grana padano, sale
(per il ripieno) 600 g di polpa di manzo
500 ml di salsa di pomodoro, 1 cipolla
200 g di concentrato di pomodoro
100 ml di vino vecchio, 100 g di piselli
300 g di primosale, 150 ml di olio
extravergine, cannella in polvere, pepe
(per impanare) farina 00, 2 uova
200 g di pangrattato

PREPARAZIONE: fate bollire l'acqua con
il sale, la cipolla, il sedano e la carota,
a fuoco basso per 30 minuti. Poi filtrate,
aggiungete lo zafferano e, in questo brodo
giallo, cucinate il riso lasciandolo
al dente. Versatelo in una teglia larga,
unite il burro e il grana padano grattugiato,
amalgamate e fate raffreddare.
Per il ripieno, rosolate la carne con olio
e cipolla tritata, sfumate con il vino, la salsa
e il concentrato di pomodoro. Regolate
di sale, pepe e cannella e fate cuocere
a fuoco lentissimo. Quando la carne
si sfalda con una forchetta, aggiungete
i piselli precedentemente lessati e infine
il primosale a cubetti piccolissimi. Formate

gli arancini stendendo uno strato sottile
di riso sul palmo della mano leggermente
bagnato. Mettete al centro del riso
una piccola dose di ripieno e richiudete
formando delle palline. Inumiditele
esternamente con acqua, poi passatele
nella farina, nell'uovo sbattuto e infine
nel pangrattato. Friggete in abbondante
olio bollente e servite calde.

IL VINO PIÙ ADATTO:

Frappato Doc Vittoria, Az. Valle dell'Acate
(Sicilia), da servire a 14-15 gradi
di temperatura.



ALICI MARINATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 20 alici, insalata fresca
1 scalogno o 1 cipolla rossa di Tropea, aceto di Jerez
o di mele q.b., olio extravergine, sale Maldon

PREPARAZIONE: pulite le alici eliminando la lisca,
tenendole unite per la coda. Chiudetele nella carta da forno
e mettetele in una busta per sottovuoto prima di abatterle
a -40 gradi per 48 ore in freezer. Tagliate a julienne la cipolla
e bagnatela con l'aceto. In ogni piatto adagiate 5 alici
su un letto di insalata condita. Guarnite con fettine di cipolla
e condite con olio e grani di sale grosso.

IL VINO PIÙ ADATTO:

Zagra Doc Sicilia Bianco, Valle dell'Acate (Sicilia), da servire
a 10-12 gradi di temperatura.

ELLE95

[GOURMETwinetour]

CANNOLI SICILIANI

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE:

(per la pasta) 250 g di farina 00
30 g di zucchero, 30 g di strutto, 1 uovo
50 ml di Marsala, 10 ml di aceto, 1 pizzico
di sale, scorza d'arancia, 2 g di cannella
macinata, 1 tuorlo d'uovo, olio di arachidi
(per la crema) 800 g di ricotta di pecora
320 g di zucchero a velo
(per decorare) scorzette d'arancia candite
pistacchi di Bronte, gocce di cioccolato
fondente, zucchero a velo

PREPARAZIONE: setacciate farina e cannella
in una ciotola. Lavoratele con lo strutto,
lo zucchero e la buccia d'arancia grattugiata.
Amalgamate l'uovo intero e continuate
a impastare versando il sale sciolto nell'aceto
e il Marsala a filo, fino a ottenere un impasto
consistente ed elastico. Formate un panetto
e riponetelo in frigo per 2 ore. Stendete con

il mattarello un terzo dell'impasto alla volta,
a uno spessore di 1,5 mm. Con un coppapasta
da 10 cm di diametro ricavate dei dischi da
allungare leggermente per ricavare un ovale.
Saldate i lembi esterni con il tuorlo intorno
ai cannelli metallici. Immergete per pochi
secondi i cannoli in olio a 175 gradi,
con la saldatura verso il basso. Utilizzando
un mestolo forato, fateli scolare su carta per
fritti. Fate raffreddare e poi estraete il cannello
metallico. Per la crema, setacciate bene
la ricotta eliminando il siero, lavoratela per
un minuto con le fruste elettriche, incorporando
lo zucchero a velo. Farcite le cialde con
la crema di ricotta solo al momento di servirle.
Decorate le estremità con zucchero a velo,
canditi, cioccolato fondente o pistacchi tritati.

IL VINO PIÙ ADATTO:

Bidis Sicilia Doc Chardonnay, Az. Valle
[dell'Acate](#) (Sicilia), da servire a 10-12 gradi
di temperatura.

**VELLUTATA DI ZUCCHINE**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

6 zucchine, 1 scalogno, 200 g di ricotta
vaccina, acqua q.b. sale, pepe
olio extravergine, vino bianco q.b.

PREPARAZIONE: soffriggete lo scalogno,
l'olio e il vino bianco. Aggiungete
le zucchine tagliate a pezzettoni e coprite
con due dita d'acqua. Fate cuocere
versando un po' di acqua. Frullate
con il mixer, poi passate con il colino
chinois. Aggiustate di sale e pepe.
Mettete la vellutata in un piatto fondo
e, con il coppa gelato, fate una pallina
di ricotta e adagiatela sulla superficie.
Servite con qualche foglia di nepitella
o menta.

IL VINO PIÙ ADATTO:

Zagra Doc Sicilia Bianco, Valle dell'Acate
(Sicilia), da servire a 10-12 gradi
di temperatura.



Da sinistra, in senso orario.
L'isola centrale della grande
cucina della Casa del Gelso
è il cuore pulsante delle
degustazioni, dove lo chef
Davide Di Corato e Gaetana
preparano i loro piatti
assieme agli ospiti. Alcuni
scorci del vecchio palmento
ora diventato autentico museo
del vino dove sono esposti gli
antichi attrezzi del mestiere e
bottiglie vintage (sotto).
*A rendere l'ambiente ancora
più caldo e accogliente
non mancano mai fiori freschi
di campo raccolti intorno
alla tenuta.



ELLE97