

CENA NOIR COI VINI DI PLANETA ALLO SCALCO DELL'AQUILA, DE NICOLA RIPERCORRE IL DELITTO DI BALSORANO

26 Gennaio 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA - Giunti alla terza delle otto serate nell'ambito dell'evento degli **Horti dello Scalco**, ideate dal giornalista e scrittore **Angelo De Nicola** e organizzate dal ristorante Lo Scalco dell'Aquila della famiglia **Ippolito**, affacciato sulla storica Piazza San Pietro, quella di ieri sera è stata una cena a tema noir.

L'argomento attorno al quale è ruotata la serata e ripercorso anche dal punto di vista del giornalismo investigativo, è stato il caso dell'uccisione della piccola **Cristina Capoccitti**

nell'agosto del 1990, famoso come delitto di Balsorano, molto dibattuto all'epoca dei fatti e ancora oggi.

“Tutte le serate si sviluppano intorno ad un tema principale, di conseguenza strutturiamo un menù che possa coniugare la nostra interpretazione della cucina con i prodotti del luogo di riferimento, in questo caso di Balsorano (L'Aquila)”, ha ricordato **Massimiliana Ippolito**, responsabile di sala. “Sono ricette, dunque, molto legate al territorio abruzzese con una contaminazione moderna, ad esempio con l'agnello cacio e ova sottoforma di hamburger. Una volta studiato il menù, abbiniamo i vini che vi si adattano meglio e oggi presentiamo quelli siciliani”.

Gli incontri possono riunire un massimo di quaranta persone per ricreare un ambiente conviviale che porti ad un dibattito variegato, dal quale far scaturire relazioni e interazioni.

“L'idea di queste serate è equilibrare la chiacchierata sul tema scelto con la cena gourmet, risultato di ricerche e sperimentazioni da parte dello Scalco, e con le diverse case vitivinicole”, ha detto Angelo De Nicola.

I vini degustati stavolta sono dell'azienda siciliana Planeta, un colosso del mondo enologico che ha mosso i suoi primi passi da una piccola realtà familiare, con una particolare attenzione all'arte e all'ambiente. Come lo dimostra, ad esempio, l'evoluzione della cantina di Noto, ampliata al di sotto del terreno per tutelare l'assetto paesaggistico.

Rappresentata in Abruzzo dall'aquilano **Daniele Chiaperotti**, “l'azienda nasce in Sicilia nel '500 e viene portata avanti da ben diciassette generazioni di agricoltori. Nel 1980 **Diego Planeta** decise di far emergere una Sicilia diversa, che voleva confrontarsi con il mondo internazionale, ricercando quindi la qualità e avvalendosi di un enologo francese. È riuscito a far esprimere il territorio al meglio attraverso il vino”.

Negli anni, l'azienda di Menfi è cresciuta, acquistando piccole tenute a Vittoria, Noto, sull'Etna e Capo Milazzo e relazionandosi con vitigni autoctoni.

“Per questa serata abbiamo previsto una montagnola di tre vini, partendo con una bollicina da Carricante dell'Etna, passando per un Sirah prodotto nella zona di Menfi, per poi tornare in alta quota con il Nerello Mascalese – ha illustrato **Stefano Colella**, sommelier dello Scalco – è una sfida avere in apertura una bollicina di grande struttura e acidità ma fresca e beverina, abbinata a piatti molto unti e grassi, per arrivare ad un vitigno di grande carattere con tanta frutta rossa, e scendere poi di intensità aumentando la parte beverina a pulire la bocca, con l'ultimo vino. Un bellissimo viaggio”.

All'entree, alla coppa di maiale aquilana con pane al cacao e rosmarino, e alla panonta con pane cotto al vapore è stata abbinata la bollicina metodo classico 100% carricante da una mineralità tipica del territorio vulcanico.

Insieme alla terrina di fagioli e cotiche e alla chitarrina al ragù abruzzese è stato servito un Maroccoli 2019 Menfi doc 100 % Sirah più morbido, che rappresenta la vecchia scuola della ditta e premiato Tre bicchieri dal Gambero Rosso.

Per l'hamburger di agnello cacio e ova è stata la volta del Nerello Mescalese, nato sull'eruzione dell'1614, un vitigno tipico più leggero che rimanda alla grafite.

Dulcis in fundo, il Torrone L'Aquila presentato da **Michele Morelli**, il tenero al cioccolato con nocciola di Giffoni e il bianco con mandorle siciliane e pistacchio di Bronte, selezionato dal Taste di Firenze, il salone di Pitti Immagine dedicato alle eccellenze del gusto italiane e alle recenti evoluzioni del kitchen lifestyle & design.

LE FOTO

