

IL SACRO FUOCO DELLA CUCINA A MODICA LA 'SECOND LIFE' DELLE TORRI

Nello storico palazzo settecentesco che da decenni ospita la 'Fattoria', la chef Francesca e la sommelier Carla continuano la lezione del padre, il maestro Peppe Barone: risultato, una cucina locale con vaste eco dal mondo e una cantina composta con arte

La differenza tra il prima e il dopo, tra ieri e oggi. L'appassionato enogastronomico che arriva a Modica sa bene che si trova in quel lembo di Sicilia che ha sempre brillato per eccellenze enogastronomiche e valorosi professionisti che hanno saputo distinguersi nel ruolo di cuochi e officianti di cucina.

Nonostante l'insegna, rimasta uguale, il ristorante Fattoria le Torri non è più lo stesso; il locale, che per 35 anni è stato il palcoscenico del maestro Peppe Barone, mantiene la sua 'sacralità' senza tempo, nell'antico palazzo del '700 nel cuore di Modica, un dehor intriso di alberi di agrumi, cactus e fiori, ma in una rinnovata veste giovane e audace. Una filosofia di cucina libera, immediata, istintiva e riflessiva che Francesca (in cucina) e Carla (sala e cantina) sono riuscite ad apportare.

La giovane chef ama giocare con la sorpresa: il risultato è una cucina che si può definire locale con immensi richiami dal mondo, per tecniche, ingredienti e accostamenti: una visione giovane, innovativa e dinamica, decisamente inedita in questo territorio di Sicilia.

Francesca, dopo il diploma, si forma a Pollenzo, dove sposa i principi cardini di Slow Food: conoscenza dei territori, dei prodotti, delle materie prime, le aziende ed i loro valori. Successivamente affina le tecniche di cucina facendo importanti esperienze di lavoro, al Combal Zero di Davide Scabin in Piemonte, successivamente alla corte di Massimiliano Alajmo nei ristoranti del gruppo, per poi consolidarsi al Signum di Salina, Isole Eolie, con ben tre stagioni importanti dove ha potenziato le capacità e attitudini di cucina accanto alla chef Martina Caruso.

E poi i viaggi all'estero, importanti tappe formative per completare il percorso di formazione; su tutti il viaggio in Perù, con uno stage al Malabar di Lima, un'esperienza che ha cambiato l'approccio di Francesca nei confronti della cucina e di alcune tecniche di preparazione e lavorazione delle materie prime. La sorella Carla invece, dopo il liceo artistico, si diploma sommelier e lavora anche lei al Signum, collaborando in sala. Nel nuovo menù preparato per la stagione i piatti giocano tanto su contrasti e accostamenti molto stimolanti, apparentemente arditi, mai privi di equilibrio gustativo. La stoffa di Francesca si tocca con mano nell'intrigante carciofo alla giudia con panna acida e caffè; da assaggiare le linguine, lumache e burro alle erbe. Tra i secondi ecco la pecora al barbecue con polpa di opuntia ed erbe selvatiche di macchia mediterranea.



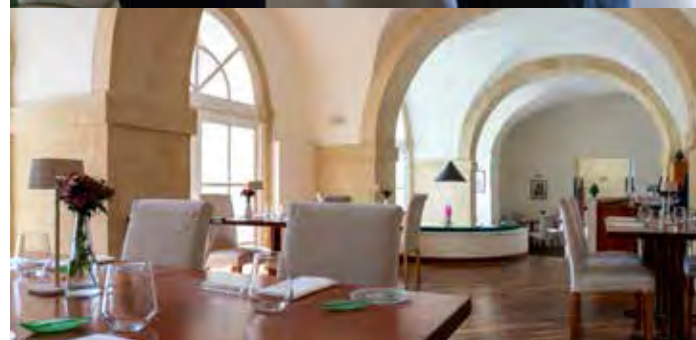
LINGUINA CON LUMACHE, BURRO ALLE ERBE E PATÉ DEI LORO FEGATI



CARCIOFO ALLA GIUDIA CON PANNA ACIDA E CAFFÈ



CARLA E FRANCESCA



PECORA AL BARBECUE CON POLPA DI OPUNTIA ED ERBE SELVATICHE DI MACCHIA MEDITERRANEA



CAKE AL CARRUBO CON GELATO ALLE SUSINE ED GCUA DI CIOCCOLATO

Per scoprire la storia della Fattoria le Torri, Francesca e Carla hanno pensato ad un menù degustazione che recupera alcuni piatti simbolo della cucina paterna, come le polpette di carne e pane, i ravioli di fave verdi e ricotta e la guancia in salsa acetata. Carta dei dessert essenziale con alcuni assaggi meritevoli d'attenzione come pane, nocciola e fragole, oppure cedro, cardamomo e pepe.

Il servizio in sala è preciso e informale. La cantina, curata da Carla, è composta da vini siciliani e del mondo selezionati partendo dalla conoscenza del produttore, attenzionando i valori etici ed i comportamenti in vigna ed in cantina. Il risultato è una selezione di etichette che sposano alla grande le pietanze preparate e che rispecchiano appieno il carattere delle due sorelle Barone. ■



Da provare il percorso *Conviviale*, una sequenza di piccoli piatti da condividere, tutti giocati attorno a un animale locale che viene scelto come tema - d'estate può essere l'ombrina, d'inverno l'agnello - declinato nella sua versione cruda, cotta, quinto quarto, e accompagnato sempre da intriganti coprotagonisti vegetali, mentre Carla completa l'esperienza con un approccio dichiaratamente sperimentale che spazia dalla birra all'*umeshu* ai grandi vini della cantina storica.

DALLA CARTA DEI VINI... ROSSO DI FEDERICA DOC ELORO RISERVA CANTINA MARILINA

Angelo Paternò arriva a Noto nel 2001, dopo aver maturato numerose esperienze professionali in giro per la Sicilia. La luce e la vicinanza al mare lo fanno innamorare del Val di Noto, zona che conosceva già molto bene, sotto un profilo pedoclimatico.

Nel 2007 inizia il progetto di costruzione della cantina, terminato nel 2009, concretizzando la sua idea iniziale condivisa con la figlia Marilina: i vini che finalmente lui stesso poteva produrre sono stati e sono con una forte identità, dal vigoroso legame con il territorio e vengono fuori dal processo naturale dei cicli vitali, senza forzatura alcuna.

Sin dall'inizio Cantina Marilina ha focalizzato la produzione su tre vitigni autoctoni: Nero d'Avola, Moscato e Grecanico, seguendo e assecondando le fasi naturali della vigna.

Proprio per questo sono stati mantenuti i vigneti già esistenti per un'estensione di 25 ettari, a cui ne sono stati aggiunti altri dieci di nuovi impianti, tra cui i vitigni internazionali, oggi rappresentati dai *Curvivo* bianco e rosso.

La scelta enologica è sempre stata chiara: macerazioni lunghe, pochi interventi all'interno della cantina nella fase della lavorazione, filtrazioni minime e nessuna chiarificazione.

Il *Rosso di Federica 2014* racchiude tutta la potenza del Nero d'Avola. Un vino rosso che batte la via della tradizione: allevamento ad alberello, vinificazione in vasche di cemento, affinamento in barriques vecchie. Esprime un carattere più volto ai toni vegetali, con bacche selvatiche al naso, spezie e grafite. Il sorso fa vibrare, non solo per il percorso piacevolmente tannico, ma per l'equilibrio sensoriale tra il calore e la mirabile freschezza, leggiadro e mai pesante, ha la chiusura di beva che è una scia lunghissima tra frutti, spezie dolci e piccanti.

