

CORRIERE DELLA SERA

Cucina

/ Il dito nel piatto

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD FUDWEEK FOODREPORTAGE CIBO A REGOLA D'ARTE FOOD ISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA L'ENOTECA



## Il dito nel piatto

cerca nel blog

Cerca



### Valle dell'Acate: nella Casa del Gelso il gusto siciliano di Gaetana

6 SETTEMBRE 2016 | di Marisa Fumagalli



Salotto, sala da pranzo, cucina a vista. Ambiente curato ma informale dentro la "Casa del Gelso". Mix di contemporaneo e antico ("le sedie del tavolo provengono da un avanzo di mobilio di famiglia"). Il progetto è di Gaetana Jacono, inarrestabile donna del vino siciliana. Anche se lei si divide fra Milano (dove abita con il marito, nobile architetto lombardo), l'Isola e i viaggi per il mondo. La "Casa del Geloso" (dal nome del grande albero che sta di fronte) era un edificio in pietra semi-abbandonato, accanto alla Dispensa e al Palmento dove si organizzano eventi e degustazioni. Siamo a Valle dell'Acate in contrada Bidini, Sicilia del Sud Est, provincia di Ragusa. L'occhio si perde in una distesa di vigneti: sette terre, sette vini diversi (Insolia e Zagra, Bidis, Frappato, Cerasuolo di Vittoria, Moro, Rusciano, Tanè). E' un'azienda storica nella quale Gaetana (6° generazione), laureata in Farmacia (professione ben presto dismessa) impegna le sue energie. Gaetana è il lato social e commerciale dell'attività vitivinicola. Le "etichette" di Valle dell'Acate approdano in numerosi Paesi. Mercati conquistati con tenacia e verve. Ora spunta anche la cucina, così da apprezzare con più efficacia gli abbinamenti fra cibo e vino. "Intendiamoci - dice Gaetana - nella Casa del Gelso non v'è nulla di sperimentale. Qui vince la tradizione e i piatti sono rigorosamente local". Ristorante? Non proprio. "Luogo che celebra il convivio", dice lei. In concreto: la sala da pranzo può accogliere (a pranzo e a cena rigorosamente su prenotazione) da 4 a 12 persone al massimo. (In futuro ci sarà anche la possibilità di pernottare). Sarà una cuoca siciliana - una cuoca esperta ma "casalinga" - a preparare quattro piatti tipici di una cucina ricca di storia, abbinati ai vini di Valle dell'Acate. (Prezzi: a partire da 55 euro a persona, 2 vini inclusi). Per chi lo desidera è possibile organizzare la visita alla cantina e una degustazione di vini. [info@valledellacate.it](mailto:info@valledellacate.it) Tel. 0932 874166 / 339 4063138 ([continua...](#))

COMMENTA 0

CONDIVIDI 45

#### IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



*Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.*