

Ha conquistato tutti i palati la cena a quattro mani Causarano-Raciti al Ristorante “Lo Stadio” di Pozzallo

Non c'erano dubbi: la cena a quattro mani, frutto di esperienze e sperimentazioni diverse, ha conquistato tutti i palati.



La coppia Luigi Causarano – Giuseppe Raciti ha catturato il desiderio di ogni buona forchetta, accostando, nello stesso piatto, il dolce e il salato con il sapore acido e aspro. Ne è un esempio il primo piatto di Causarano: riso vialone nano mantecato con gamberoni rossi, cime di broccoletti al vapore, robiola di capra girgentana, limone candito e polvere di olive nere. Raciti, è stato accolto con un caloroso applauso, per il suo primo piatto: coniglio alla 'stimpirata' e tortelli di pasta all' uovo con stracotto di coniglio, cotto a bassa temperatura, scorza di arancia su vellutata di patate affumicate, pomodoro condor fior di capperi e di basilico.

Le cantine Russo, i cui vini sono prodotti sotto le pendici dell'Etna, sono state presentate dalla titolare Gina Russo. L'etichetta Russo ha accompagnato, con quattro vini diversi, il 'MENÙ DEGUSTAZIONE', a quattro mani.

Ospiti d'eccezione: lo chef Massimo Mantarro di Taormina e il direttore della scuola di “Cucina Nosco” di Ragusa Ibla Giuseppe Barone. La cucina avanguardistica, basata sulle materie prime con piatti rivisitati in chiave moderna è la filosofia culinaria dello chef Causarano de “Lo Stadio” di Pozzallo. Giuseppe Raciti del ristorante “Zash boutique country hotel” di Riposto (Ct), in stretta sintonia con i piatti di Causarano, ha acchiappato un consenso unanime. I due chef hanno avuto “la benedizione” del loro mentore, l'uomo che li ha visti muoversi dietro ai fornelli, durante i primi step: Massimo Mantarro, chef del San Domenico Palace Hotel, del ristorante interno “Principe Cerami” , due stelle Michelin. Per il “Zash” ambasciatore è stato il co-proprietario Raffaello Maugeri.

Il benvenuto è aperto con bollicine e lecca lecca di spigola, lenticchie e granella di mandorle.

L'antipasto con il polpo alla brace, una parisienne di patate allo zafferano, le tartare di pomodori datterino, salsa rucola e croccante, prosciutto crudo.

Raciti del ristorante “Zash” prepara come antipasto uovo, fave e pecorino crema di fave di Leonforte al finocchietto, uovo e pecorino stagionato, cipollotto in agrodolce e mollica di pane ai cereali al rosmarino. Il primo di Raciti è stato un coniglio alla 'stimpirata' e tortelli di pasta all' uovo con stracotto di coniglio, cotto a bassa temperatura, scorza di arancia su vellutata di patate affumicate, pomodoro condor fior di capperi e di basilico. Una seconda portata da primo ha avuto la



firma di Causarano: riso vialone nano mantecato con gamberoni rossi, cime di broccoletti al vapore, robiola di capra girgentana, limone candito e polvere di olive nere.



Il secondo: medaglioni di filetto suino nero, glassato al miele d'acacia e mosto alla carruba con funghi cotti e crudi, spinaci all'aglio di Nubia e gocce di melograno.

Il "Rash" ha concluso in dolcezza con un cremoso al mascarpone, spugna al pistacchio di Bronte, gelato ai lamponi, mirtilli, more e mandarino candito.

A.S.

Vi proponiamo alcune foto realizzate da Vincenzo Canto

Nella foto sotto (attornati dagli chef aiutanti), al centro Luigi Causarano, alla sua sinistra Giuseppe Raciti; alla destra di Causarano, Gina Russo. Nella seconda foto invece oltre agli chef Causarano e Raciti anche Raffaello Maugeri e la giornalista Viviana Sammito.





Venerdì 15 febbraio ore 21
presso Ristorante Stadio,
Luigi Causarano insieme
a Giuseppe Ricci
chef del ristorante Zash.
La cena sarà presidiata
dallo chef **2 stelle Michelin**
di Taormina,
Massimo Mantarro e
dal Direttore
della Scuola Nisco,
Peppo Barone.

LE PORTATE

Lecca lecca di Spigola,
lenticchie e mandorle
Chef Luigi Causarano

Polpo alle brace, parisienne
di patate allo zafferano
e croccante di Crudo
dei Nebrodi 24 mesi
Chef Luigi Causarano

Lievito, fave di Leonforte e pecorino
Chef Giuseppe Ricci

Risotto con Gambero di Mazzara,
robola di grigentana
e cime di broccoletti
Chef Luigi Causarano

Il coniglio alla Stimpirata
di la sua pasta
Chef Giuseppe Ricci

Filetto di Maialino nero glassato,
funghi, spinaci e melograno.
Chef Luigi Causarano

Cre moso all'olio d'oliva,
Pistacchio e frutti Rossi
Chef Giuseppe Ricci

I VINI IN ABBINAMENTO SONO DI
CANTINE RUSSO (azienda etnea)

etaria

