

Villa Igiea meta **gourmet** con lo chef Trentacosti

Jerry Bortolan

Tra piatti tipici della tradizione ed estrosità culinarie, lo chef di origine siciliana stupisce i clienti declinando selezionati prodotti della sua terra in abbinamenti mai banali

Trattoria o alta cucina gourmet: si può scegliere al *Donna Franca Florio*, il ristorante di cui è chef da due anni Carmelo Trentacosti e che si trova all'interno dello storico hotel di Palermo *Villa Igiea*. Il palazzo, in stile neogotico, venne costruito alla fine dell'Ottocento come residenza privata dall'ammiraglio inglese Cecil Domville e fu acquistato poi dalla famiglia Florio che lo chiamò come la figlia Igiea. La sua fortunata posizione a picco sul mare, il giardino esotico interno, la piscina incastonata tra le alte colonne di marmo che le fanno da cornice e si affacciano sul golfo di Palermo, l'hanno resa una meta glamour per il jet set internazionale, sempre alla ricerca di un approdo esclusivo. E se lo scenario è speciale, anche la cucina, da gustare a bordo piscina, non è da meno. Buone, godibili, divertenti e raggiungibili per tutti i palati sono le creazioni dello chef Carmelo Trentacosti che rilancia, con provocazioni comprensibili, un cocktail equilibrato di tradizione siciliana.

Nella creatività di Carmelo Trentacosti, aiutante quarantenne con un physique du rôle da star del cinema prestatato per un ruolo da chef, c'è tutta l'esperienza maturata in un lungo percorso professionale, prima da autodidatta, poi affinata con studi e tecniche apprese nelle cucine di grandi chef. Ma è nella sua Sicilia che lo chef ha approfondito e acquisito la capacità di estrarre il massimo dell'essenza dagli straordinari prodotti che la sua regione mette a disposizione e, attraverso idee e test continui, realizza piatti unici, difficilmente riproducibili fuori dall'isola.

Per trovare materie prime d'eccellenza, il suo territorio di pesca e caccia sono le piccole aziende agricole e il folcloristico e variegato mercato del Capo. Vederlo all'opera tra i banchi colmi di alimenti, mentre si informa,

guarda, tocca, annusa tutte le varietà dei prodotti e delle spezie del territorio siciliano è un'esperienza stimolante, preziosa e molto formativa. Sono i prodotti che Carmelo Trentacosti utilizza per le sue raffinate e geniali creazioni che legano tradizione e innovazione, abbinamenti così semplici da capire e molto gustosi. Nel suo percorso ci sono tutte le sfumature e la generosità che offre il mare, dai crostacei, al pesce, alle alghe. Ha chiamato Terra d'Amare l'armonico e suadente Risotto di plancton, ricci di mare, formaggio caprino e mandarino verdello. Un gioco di gusti che esalta i sapori nitidi del piatto senza creare complicazioni gratuite, ma in sintonia con l'atmosfera nella quale ci si immerge. Per questo la sua cucina è schietta, profonda, sensuale e regala emozioni forti, come l'Insalata di granchio con lattuga romana e la Triglia farcita con crudo di scampi, crema di datterino, olive nere e pomodoro in crosta di pane. Ma è con la divertente e giocosa Varietà di gnocchi con ragù di stinco di maialino nero, salsa al ragusano e tartufo siciliano che lo chef esprime la fantasia e la solarità del luogo, insieme ai Crackers con sfere di piselli realizzati con grande tecnica per riproporre l'autenticità del colore e della forma e per esaltarne il gusto con amido, farina, burro e Grana Padano. I due piatti formano la coppia vincente per originalità e grande armonia. Con Sapore di sale e sapore di mare, degli Spaghetti di grano duro cotti in acqua di pomodoro, zucchine fritte gamberi di nassa e ostrica grattugiata, Trentacosti si conferma cuoco completo per la profonda cultura sulla modulazione dei sapori che ogni ingrediente apporta.

Queste sono alcune delle esaltanti creazioni del menu gourmet, mentre i clienti che desiderano fare un'esperienza con piatti della tradizione siciliana possono ordinare alla carta del ristorante tradizionale: qui lo chef stupisce con



Villa Igiea è uno storico hotel in stile neogotico costruito alla fine dell'Ottocento come residenza privata. La sua fortunata posizione a picco sul mare l'ha resa una meta glamour per il jet set internazionale. A destra, Gelato di ricci di mare, uno dei piatti dello chef Trentacosti

