

GASTRONOMIA I DUE INGREDIENTI DEL NORD BARESE INSERITI NEL MENÙ DELLA COLAZIONE CONSUMATA IN OCCASIONE DELLA PRESENTAZIONE DI TRE GRANDI VINI

# Burrata e cipolla «perle» per palati

I prodotti di Andria e Margherita di Savoia nei palazzi dell'illuminismo a Milano

● Burrata di Andria e cipolla di Margherita di Savoia che irrompono nei grandi saloni del palazzo dove Giuseppe Parini e Pietro Verri diedero l'avvio all'illuminismo milanese, costruito nel Settecento da Gabrio Serbelloni, uno dei fondatori della Repubblica Cisalpina.

I due ingredienti pugliesi sono stati inseriti nel menù della colazione consumata in occasione della presentazione di tre grandi vini siciliani prodotti dell'azienda agricola **Valle dell'Acate**. Grillo Zagra, Frappato doc, Cerasuolo riserva "Iri di Iri". Per quest'ultimo vino, la proprietaria dell'azienda, **Gaetana Jacono**, si è ispirata ad un passo del Paradiso della Divina Commedia ed è anche "il vino che da anni sognavo di fare, anche per dare maggiore visibilità al Cerasuolo di Vittoria di cui sono ambasciatrice nel mondo". Alla cipolla di Margherita il privilegio di essere uno dei due ingredienti del contorno del piatto abbinato al vino "dantesco" che sicuramente rivoluzionerà la viticoltura siciliana e presentato in

anteprima mondiale a Milano.

E, sì, perché questa raffinata imprenditrice che si divide tra la Sicilia e Milano, ha programmato di presentare il vino anche a New York e a Tokyo, che sono mercati importanti per la sua azienda e dove ci sarà anche la cipolla, più problematica la presenza della burrata.

Per le bontà che offre la Sicilia, perché ha scelto due prodotti pugliesi - evidenziandone la terra di origine - e, oltretutto, in occasione di una colazione importante?

La confidenza della signora **Jacono**, "me li ha fatto scoprire un amico pugliese, portandomi nei locali milanesi dove si trova la burrata che arriva da Andria e da un fruttivendolo che ritira le cipolle di Margherita. Io e mio marito c'è ne siamo innamorati e per questo ho voluto la burrata come primo piatto, al posto della minestra e la cipolla per accompagnare il piatto scelto per l'abbinamento del mio vino più importante. E, comun-

que, sono ideali con tutti i miei vini".

A questo punto dobbiamo riconoscere a Grillo, Frappato e Cerasuolo di Vittoria prodotti da una delle più dinamiche aziende vinicole siciliane il merito di aver aperto le porte dello storico palazzo Serbelloni - dove ha vissuto Napoleone e i saloni sono conosciuti come sale napoleoniche -, ai due prodotti del Nordbarese, di una location utilizzata per grandi eventi di rilevanza internazionale. Essendo il palazzo di proprietà di Andrea Gola, titolare di uno dei più importanti studi milanesi di architettura, erede dei Serbelloni e, marito di **Gaetana Jacono** e, adesso anche grande fan della burrata, le due perle pugliesi sicuramente saranno una presenza assidua nei menù che accompagneranno i raffinati eventi - dalla moda al design, dalla cultura allo spettacolo - che si svolgono nello storico palazzo. E, la possibilità di varcare i confini nazionali con menù proposti in consessi internazionali.

Michele Pizzillo



**BUON CIBO**  
Un momento della serata con il piatto protagonista

