

Locali

La Sicilia di **Vincenzo Pinto** fra tradizione e cucina gourmet

A' Cuncuma è il regno della cucina di Vincenzo Pinto, neo socio Euro-Toques. Un piccolo locale e uno stile culinario che fondono le radici della tradizione siciliana con la cucina gourmet



di Alberto Lupini

L'occasione per scoprirli è stato il 1° Congresso regionale Euro-Toques Sicilia. Vincenzo Pinto, new entry in una compagine di cuochi sempre più affiatata, ha confermato coi suoi piatti la piena aderenza ai valori fondanti dell'associazione, tra i quali spicca la valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale, in questo caso siciliano. Vincenzo lo conosce fin da piccolo questo patri-

monio come vero e proprio retaggio familiare. Un'eredità di maestri pasticceri e maestri fornai passati dai genitori, il ricordo ancora vivo dei nonni pescatori e la conseguente conoscenza del mare e dei suoi prodotti.

Le ricette della tradizione siciliana lo accompagnano tutta la vita, le esperienze passate nel resto d'Italia e all'estero non fanno altro che dargli spunti per migliorarle, alleggerirle - impara tecniche innovative che danno quel plus alla sua cucina. I suoi

piatti sono ricchi di aromi e all'insegna di una contemporaneità vera, fatta di eleganza, equilibrio e riconoscibilità degli ingredienti.

Il risultato? Oggi Vincenzo Pinto è uno dei più influenti cuochi del panorama ristorativo siciliano. I suoi piatti, nella cornice dell'A' Cuncuma Restaurant di Palermo, permettono a materie prime del territorio e di alta qualità di raccontarsi, declinate in composizioni personali e nobili. Una cucina che ben si sposa con un arredo minimali-

sta, bianco, arricchito da ottime opere d'arte alle pareti.

Ad aprire un menu realizzato per gli amici di Euro-Toques un'originalissima quanto deliziosa Panella soffiata con gelato di cipolla, poi un'Ostrica marinata e granita di melograno, accompagnate da Champagne Deutz Brut Millesimato 2012. Poi un Wafer al pistacchio, tartare di scampi, caprino e liquirizia e uno Sgombro marinato agli agrumi e mela renetta: nel bicchiere un Vigna di Gabri 2017 di Donnafugata. È stato il Grillo Mozia 2017 di Tasca D'Almerita l'abbinamento scelto invece per l'innovativa Arancina di riso e zafferano siciliano, liquido di caciocavallo crudo di gamberoni e la sua salsa. Il piatto che Vincenzo ha anche scelto come rappresentativo della sua cucina per la nuova edizione della Guida dell'associazione, vale a dire Le sarde "Omaggio alla cucina palermitana", è stato accompagnato da uno Schietto Chardonnay 2014, cantina Dei Principi di Spadafora; Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria Valle dell'Acate assieme alla Triglia a beccafico con zuppa di arance di Ribera. Dopo un predessert a chiudere l'intero menu, una perla di dolcezza: il Semifreddo al Passito di Pantelleria con fragolina di Ribera.

Vincenzo Pinto ha così sigillato a tutti gli effetti il suo ingresso in un'associazione che, promuovendo le cucine regionali italiane, si è dimostrata forte e compatta in Sicilia, la seconda regione con il maggior numero di associati dopo la Lombardia - ad oggi sono 37 i membri Euro-Toques Sicilia, con ben 15 new entry, tra cui appunto Vincenzo.  cod 59010

A'Cuncuma

via Judica 21 - 90134 Palermo
Tel 320 887991
www.acuncumarestaurant.com

