Un'inaugurazione Dentro le mura

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 28 Aprile 2022 07:06

Non è infrequente il caso di siciliani che dopo una vita lavorativa più o meno lunga condotta fuori dall'isola natia, consumati dalla nostalgia di casa, ritornino alle proprie origini, a volte iniziandovi una nuova attività imprenditoriale. E' questo il caso di **Carmelo Giuliana** che, dopo un passato da informatico in Veneto, è tornato nella sua **Butera** (CL) per gestire l'**Enoteca dei Castelli Nisseni** e, con l'inaugurazione del **9 Aprile 2022**, anche l'annesso ristorante "**Dentro le mura - Osteria contemporanea**". Dietro a tutto ciò c'è la passione di **Carmelo**, siciliano DOC come lui stesso ama definirsi, ma anche l'importante supporto della moglie **Maria Grazia** e quello di un'altra coppia costituita da **Stefano Toscano** e dalla moglie **Pilar Toledo**, rispettivamente chef e sous chef del nuovo ristorante. Le "mura" citate sono quelle del **Castello di Butera**, struttura risalente all'epoca arabo normanna del XII e posto sulla parte più alta della collina in cui insiste il grazioso paese, roccaforte che domina la piana di **Gela** e da cui si ammira anche il prospiciente mare del **Canale di Sicilia**.

Queste, in breve, sono state le premesse che mi hanno spinto fino a **Butera** per raccontarvi l'esperienza da me vissuta in due giorni di permanenza, ma dietro c'è molto di più, come ho documentato nel seguente video.

{youtube}Q5-CD0n6q4U{/youtube}

Quindi, seguendo le parole di **Stefano Toscano**, la cucina del ristorante "**Dentro le mura**" sarà quella dell'osteria contemporanea costituita da piatti curati nella scelta delle materie prime e nella presentazione, senza allontanarsi troppo dal territorio, ma come si è visto dal menu dell'inaugurazione, con qualche evidente incursione internazionale che ben si adatta alle origini cosmopolite della **Sicilia** che, come è noto, vanta una gastronomia costruita su molteplici dominazioni e almeno altrettanti influssi culinari. In tale scenario e con le dovute accortezze, al territorio si può abbinare di tutto, dalla capasanta al foie gras, senza paura di sbagliare, attività che la giovane, ma promettente coppia di cuochi del "**Dentro le mura**", sembra conoscere bene, riflessione che può solo costituire una premessa per la recensione approfondita dei loro piatti.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO