Aquanova Hosteria a Canicattì, 1500 vini, alta cucina, 24 posti. Video

maxresdefault-de01a737

Era un acquedotto. Oggi è la cantina di Aquanova Hosteria, un locale su tre livelli appena aperto dallo chef Pietro La Torre, il re siciliano del catering, nella sua Canicattì.

Aquanova Hosteria ha solo 24 posti, oltre 1500 etichette di vino, una cucina di prodotto che punta su ingredienti poveri del territorio valorizzati dall'uso caparbio delle tecniche innovative.

[caption id="attachment_196698" align="aligncenter" width="696"]Aquanova Hosteria I canestrini dei Nebrodi, con ripieno di suino nero dei Nebrodi su zuppa di pesce[/caption]

"La sera propongo due menù degustazione stagionali, a pranzo una selezione di quei piatti alla carta", ci ha raccontato lo **chef Pietro La Torre**. Che torna alle origini. "Ho cominciato a cucinare a 7 anni. A 14, già lavoravo. E 30 anni fa, innamorato di Gualtiero Marchesi, ho tentato di introdurre a Canicattì la cucina gourmet. Ma era prematuro".

[caption id="attachment_196703" align="aligncenter" width="696"]aquanova hosteria Trancio di capone con purea di lenticchie nere ennesi e uova di salmone selvatico[/caption]

Aquanova Hosteria ha appena aperto e noi lo ve lo raccontiamo nel video servizio realizzato in occasione della cena di pre-opening. Un locale del tutto unico nella zona. A partire dalla location. Non per nulla le ambizioni di Pietro La Torre sono chiare: rendere il ristorante una sorta di hub della diffusione della cultura della cucina d'autore e del bere responsabile e di qualità, promuovendo la sinergia tra gli operatori del settore.

[caption id="attachment_196699" align="aligncenter" width="696"]Aquanova Hosteria Sashimi di baccalà con crema di burrata, spuma di datterino e spaghetti di cetrioli in osmosi[/caption]

La strada non sarà facile, ma le premesse ci sono.
Canicattì si trova nel centro dell'Isola e può essere una base perfetta per sviluppare un sistema di sinergia tra le cantine del territorio. Che, ovviamente, fanno la parte del leone nella carta vini studiata dal **sommelier Emanuele Mangiapane.**