

Stile 29

» **La vite è una cosa meravigliosa**

Colosi, un brindisi col vulcano



L'isola di Salina è un luogo magallano, una scheggia di paradiso che è capriccio della geografia basta posarsi al centro di quella T innata dalle folla. Un paradiso cupo, su cui incombono due vulcani quasi gemelli, che le diedero l'aspetto aspro di Dilettante. È l'isola più fertile dell'arcipelago e la terra vulcanica consente che l'attività vitivinicola, resa eroica dalle pendenze e dai terrazzamenti che ricomano il paesaggio, dia risultati davvero notevoli.

Bandiera di quest'isola vigneto sono le Cantine Colosi, che vantano dieci ettari di vigneti tra Capo Faro e Porti nei quali da quarant'anni oltre che la Malvasia, vero enfant du pays, si coltivano altri grandi vitigni siciliani: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Corinto Nero, Inzolia e Catarratto. L'azienda, alla cui guida ci sono tre generazioni (rappresentate dal capostipite Pietro, allievo di Carlo Hammer, dal figlio Piero e dal nipote Pietro, in un vero rampolpo enomatico), non si limita a produrre vini a Salina, ma si avvantaggia di contratti pluridecennali con produttori siciliani che consentono a Cantine Colosi di avvalersi di altri 35 ettari vitati e di proporsi come vera enciclopedia del vino siciliano.

A Salina i Colosi producono due etichette di Malvasia delle Lipari (il Naturale Nurah e il Passito Nurah), due bianchi (la Malvasia Secca del Capo Igg e il Bianco di Salina da uva di Catarratto-Inzolia), un rosato e il Salina Rosso. Il resto della cura è ampio: cittiamo - per averli piacevolmente assaggiati - il Nero d'Avola semplice eppure seducente, con il naso di pepe e liquorista e il bianco Grillo Arcata, dal piacevole bouquet tropicale.

Con la moglie, e la giovane chef, ha creato un luogo che è un'esperienza irripetibile

una padrona di casa emiliana e la tecnica di una professionista che ha girato il mondo. Perché crede totalmente nel progetto, come tutti quelli che mi circondano. È la nostra forza». La jettre godolosa avviene nella Casa delle Cantine, spazio illuminato da gioielli d'arte moderna (Ernst Manthorpe, Barney, Al Walker, Tracey Epps, Andy Warhol, Damien Hirst...) e dove i tavoli in legno sono di Alessandro Mendini. «Io e Lara volevamo creare un luogo di ospitalità e divulgazione culturale partendo dal cibo, sorreggendo al cibo, sviluppandovi attorno un discorso su più livelli: emiliano, italiano, globale» spiega. Ecco perché le brunch (che per Bologna è il top dell'esperienza, per la cronaca) e il light lunch sono creatissimi quanto la cena. L'interno è un relais-galleria, a partire dalla Country House che ospita una collezione di arte contemporanea con fotografie, sculture e altre opere. In una sala ci sono centinaia di tavoli, a disposizione degli ospiti tutti jazz, di quello storico, come in un film di Woody Allen. Sorretto di pace ma è difficile trovare qualcuno di Casa Maria Luigia che non, conquistati. «Ma è giusto ricordare che il primo a rapinare le potenzialità è stato Sergio Marchionne, nel 2015. C'era un posto per riposarsi e organizzare meeting per pochi, la vide e mi disse "Perfetta per privacy e gestione, pensaci". Poi mi sono resa conto che un posto in mezzo a 12 quote di 250 anni non poteva essere "solo" una casa nel bosco». Il 2020 ha solo ribattezzato l'adriatica bethuriana, sparsa ormai in tre continenti e in tutti i modi le Gucci Osteria, la Francescana e la Franciscobetta 58 a Modena, l'Elefanti per i poveri, il bistrot Tomo Sabito a Dubai. La prossima meta è il Ristorante Feltari a Maratelli, ricostruito tenendo in piedi solo i muri esterni. «Ho scelto architetti stranieri perché voglio ripercorrere il passato ma non generare la nostalgia» - dice Bettara - sarà un locale elegante, contemporaneo per servire cucina tradizionale a tante persone. Quindi più italiana che Italia, per capirci: la gente verrà, anche da lontano, e scoprirà tutte le eccellenze culinarie di questa terra meravigliosa.

