

Forio: Limoneto - Tommasone che matrimoni !

Scritto da Peppe D'Ambra

Domenica 26 Settembre 2010 12:12 - Ultimo aggiornamento Domenica 26 Agosto 2012 07:32



Forio: Limoneto - Tommasone che matrimoni !

Una degustazione di alta classe mi ha rinfrancato l'animo e il fisico.

Tutto lo staff del Limoneto ha dato il meglio di se nella serata dedicata alla degustazione dei vini della cantina Tommasone abbinati a splendide e gustosissime creazioni della sua cucina.

Devo ringraziare a lungo l'amico che mi ha convinto ad uscire giovedì scorso e mi ha portato a trascorrere una meravigliosa serata presso il Ristorante il Limoneto dell'amico Nello Calise.

Non è stata la solita serata passata in ristorante, come immaginavo e che non mi attirava per nulla. Già il clima che si respirava all'ingresso mi ha dato la sensazione che qualcosa di eccezionale sarebbe accaduto e così è stato. Il patron Nello mi ha voluto presentare una misteriosa e affascinante signora che seduta ad un tavolo da sola era intenta a gustare i piatti della casa. La signora Lucia Monti è una enologa molto preparata ed è titolare della casa vinicola di famiglia. Una bella storia quella della famiglia "Tommasone", il cui figlio Antonio emigra in Germania dove in breve apre una catena di ristoranti e si afferma nella ristorazione tedesca. Il legame con la terra natia è forte come è forte l'amore per i prodotti della natura ischitana soprattutto i vigneti vera mania familiare. L'azienda agricola la Pietra di Tommasone è frutto di passione e impegno, ma soprattutto di una tradizione familiare di vecchia data. Nel 2000 infatti, Antonio Monti titolare della ditta, decide di ridare vita agli insegnamenti del padre Tommaso, detto "Tommasone", che era erede orgoglioso di una tradizione familiare che veniva tramandata da padre in figlio da oltre cento anni. Entra in gioco la giovane Lucia che studia e che segue passo, passo la maturazione dei suoi vini. Giovedì quindi la celebrazione dei vini che già hanno conquistato una buona fetta di mercato isolano. Bisognava cercare la location e la scelta non poteva non cadere che su uno dei più celebrati e frequentati ristoranti foriani il Limoneto di Nello Calise. Una location azzecatissima dove si sono celebrati ben sei matrimoni fra le qualità di vino e le creazioni della cucina del Limoneto. Questo il menù che hanno potuto gustare tutti quelli che hanno scelto di essere presenti all'evento, che ha visto tra gli altri la presenza di un noto giornalista della RAI. Si è iniziato con un Cannolo di pasta brik ripieno di

caprino e zucchini Filangier abbinato con il vino Rosamonti, per poi passare ad un Cilindro di patate con straccetti di pesce azzurro con balsamico e rosmarino abbinato con Biancolella Terradei, per poi gustare i Fusilloni con verdure di stagione e Julienne di pesce bianco al profumo di curry abbinato con Pithecusa Bianco. Il risotto a....., la sorpresa della serata della cucina del Limoneto abbinato con Pithecusa Rosso, la squisitezza di un fagottino di cartafata con porcini e coniglio dissossato alle mandorle abbinato con Pignanera, la vera sorpresa della serata, perché mi ha fatto conoscere un ottimo bicchiere di vino per trascorrere le prossime serate d'inverno davanti al Camino, accompagnato o da ottime scaglie di parmigiano o dalle classiche caldarroste. La serata si è conclusa con un Sablè con crema di cioccolato e fragoline e gocce di salsa di vaniglia abbinato a Pithecusa Brut. Ah dimenticavo la migliore certificazione della bontà dei vini degustati l'ha data mia moglie che appena beve vino trattato chimicamente sta male; questa volta proprio no ed è rimasta davvero contenta di avermi accompagnato e di aver conosciuto un ottimo vino di qualità.