

# Stroliano

Quindicinale Turistico, edizione estiva - Anno 66° n. 4/5 - Domenica 8 agosto 2021

COPIA OMAGGIO

PERIODICO DI VITA BALNEARE







## Hotel Italia Palace Lignano Sabbiadoro Ristorante “la Terrazza” Enzo Bellia: chef tra le stelle

“E le stelle stanno a guardare” titola un celebre romanzo di Archibald Cronin. Enzo Bellia è Lo chef tra le stelle che accendono l’atmosfera nelle sere alla “TERRAZZA”, ristorante gourmet sul tetto del mondo balneare dell’HOTEL ITALIA PALACE di Lignano Sabbiadoro. “Nel blu dipinto di blu” che la avvolge, le stelle stanno a guardare un raffinato mondo di eccellenze del palato collocate nell’atmosfera di un tempo Art Decò stile Grande Gasby offerto dallo spazio conviviale. Un ambiente che evoca suggestioni “Lost Generation” definizione e manifesto intellettuale di una “Generazione Perduta” alla quale appartennero geniali scrittori come Scott Fitzgerald ed Ernest Hemingway.

### FASCHION

Fascino che con il suo interprete gourmet prende il largo dentro un vento di terre lontane, che soffia dalla punta dello “stivale” la Sicilia ai piedi dell’Etna, la Montagna, la Ninfa che la mitologia racconta figlia di Urano e Gea, Madre dei suoi figli catanesi e] dell’isola stessa. Enzo Bellia nasce a Paternò, vulcano negli occhi e nello stomaco, quello che quando si arrabbia attanaglia con ansia lo sguardo, dentro esplosioni di fuoco e magma che accendono ciclicamente le notti coprendo di cenere come neve nera il paesaggio. Ninfa Etna fonte creativa per Bellia che dalle eruzioni ha tratto ispirazione per un piatto cult tra mare montagna: i gamberi alla neve; bianca come il manto candido che durante l’inverno nasconde il suo ‘inferno nero”, bianca come la mozzarella di bufala ghiacciata che come neve sbriciola depositando sui delicati gamberi rossi di Luciano Giacalone che ogni mattina a Mazara del Vallo prende il largo con il suo peschereccio. Nulla è casuale nei percorsi della vita che non prescinde dalle proprie radici.

### A TREDICI ANNI

“dopo la scuola andavo a bottega da un pasticcere, in casa nostra non abbiamo mai avuto il tempo per girarci i pollici! La passione è la benzina di quel motore che è la vita!” Ultimo di quattro figli, nato il quattro Luglio, l’Indipendenza Day celebrato dal popolo Americano, studia a Nicolosi, la porta dell’Etna, alla scuola alberghiera, ma conclude il quinquennio a Brescia dove si è trasferita la famiglia. A diciotto anni intraprende il suo Indipendenza Way di Gourmet errante e, come tanti uomini del sud, prende la via del nord. La gavetta è



incalzante, un percorso che cresce in un susseguirsi di vetrine d’eccellenza internazionale in stages al fianco di master chefs. E’ con Matteo Felter al Grand Hotel Fasano, con i fratelli Tamani all’Ambasciata; con gli Alaimo alle Calandre, con Gualtiero Marchesi all’Albereta. Dopo tre anni in Toscana, al castello di Spaltenna con Fabrizio Borraccino il viaggio lo porta ai piedi di montagne altrettanto affascinanti nei tramonti di fuoco dolomitici. Inizia il percorso da chef al Berg Hotel Ladinia di Michil Costa poi al Costa Mula di Ortisei. E’ chef executive Al Castel Frsburg a Merano dove conferma con il suo estro la stella Michelin nel 2018 seguiti da tre anni a Caldaro all’Hotel Das Badl come executive chef. Il legame con la montagna è forte tanto che prende casa tra i pregiati vigneti che dalle colline scivolano verso il lago. Sposa la dolce Izabela conosciuta in Toscana, in quella Firenze di magie artistiche e amori universitari cantata magistralmente da Ivan Graziani. Tutto fantastico ma un conflitto nasce dal confronto gastronomico con la tradizione alpina che poco concede a quel Mediterraneo che sta nelle sue corde.

### L’HOTEL ITALIA PALACE

gli offre una passerella d’eccellenza: “Sono felice di essere tornato al mare” confida Bellia” La Terrazza mi offre un grande potenziale di espressione creativa oltre al classico servizio della ristorazione alberghiera dell’hotel.” Non dimentica le proprie origini: “Sono un siciliano cresciuto tra i sapori veri della campagna e il gusto dei pesci “poveri” del

nostro mare.” Li traduce nelle proposte della cucina: “Amo la contaminazione culturale e geografica nel comporre i piatti, ricalca il mio viaggio nella vita; l’ho chiamato: La mia cucina alpina mediterranea; una perfetta fusione tra l’elemento alpino e quello mediterraneo:

### TAGLIE FORTI NELLA CUCINA DI BELLIA

Collaboratori D.O.C. nel fisico; di braccia forti e tenacia; passione e fantasia al servizio dell’eccellenza. Gli uomini della Nazionale Gastronomica selezionati dal coach Enzo Bellia sono una garanzia



una ricerca senza confini delle tradizioni culinarie italiane, dalla Sicilia all’Alto Adige.”

### CONTRASTI

E’ uno dei tre menù proposti da Bellia: “Mi piace esaltare il sapore di pesci meno pregiati come le triglie o molluschi come le lumache di mare per spaziare con uno sguardo internazionale a un connubio di sapori provocanti come l’incontro tra il sapore marcato sapido e salino dell’astice e la sontuosa morbidezza del foie gras.”

di risultati in nome del palato; un team di sei giovani “atleti” del sapore che ha nel gioco di squadra, nell’amicizia, nella perfezione del cibo servito nel campo del gusto il suo orgoglio tricolore. Ricerca, semplicità e creatività ispirano i piatti “giocosi” di Enzo Bellia infarciti dei tre elementi alla base della sua filosofia, la memoria, il viaggio e il gioco. Un lungo percorso di stupore emozioni e sapori che dolci o salate che siano passano sempre per la porta della cucina: “E le stelle stanno a guardare!”. ■ Nevio Doz