

# Spigola chiama bianco

*Josè Rallo, alla guida del marketing di Donnafugata, prepara una ricetta tipica siciliana da gustare con un grande Chardonnay doc*



Donnafugata è un nome storico che rimanda a "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Nella tradizione sta a indicare possedimenti di campagna nel cuore del Belice, in particolare il palazzo di Santa Margherita, dove si rifugiò Maria Carolina di Borbone, fuggita da Napoli all'arrivo delle truppe napoleoniche. Questa vicenda ha ispirato l'effigie della testa di donna con i capelli al vento, diventata il simbolo dell'azienda, i cui vigneti si estendono proprio in quella zona. Storie di un passato isolano che la famiglia Rallo, titolare di Donnafugata, ha recuperato ponendosi alla guida della rinascita enologica regionale. Vivacissima e piena di interessi, è anche un'ottima cantante di jazz e musica sudamericana, Josè Rallo rappresenta perfettamente l'evoluzione di un'impresa che ha saputo sfruttare al massimo le caratteristiche tipiche del microclima siciliano: inverni temperati ed estati con forti escursioni termiche tra giorno e notte, importanti per ottenere uve sane, mature, ricche di aromi.

## Spigola alla pantescà

**Ingredienti per 4 persone**  
2 spigole (branzini)  
da g 600 cad. -  
pomodorini di Pachino g 300 -  
3 patate -  
capperi salati di Pantelleria -  
aglio - prezzemolo - limone -  
aceto bianco -  
olio extravergine d'oliva -  
sale - pepe.

**Tempo: circa 40'**

**1-** Dopo aver tolto i piccioli ai pomodorini, lavateli bene sotto l'acqua corrente e sgocciolateli.

**2-3-** Squamate leggermente i pesci per non lacerare la pelle, quindi incideteli dalle branchie alla cavità anale, eviscerateli, salateli e pepateli. **4-5-** Pelate le patate, sciacquatele poi tagliatele a fettine e scottatele per un minuto in acqua bollente salata, acidulata con un cucchiaino di aceto bianco.

**6-** Risciacquate anche dal sale, passandola sotto l'acqua corrente, una grossa manciata di capperi nani di Pantelleria (circa g 40).

**7-** Strofinare infine delicatamente i pesci, da ambo i lati, con mezzo limone (impedirà alla pelle di lacerarsi o ritirarsi in cottura).

**8-** In una teglia da forno che possa andare in tavola, preparate un letto di patate, disponendo le fettine sbollentate in "giri" concentrici.

**9-** Accomodate le spigole sulle patate e copritele completamente con i pomodorini tagliati a spicchi. **10-11-** Unite alcuni gambi di prezzemolo, 4 spicchi d'aglio interi, i capperi, abbondante olio e infornate a 200 °C per circa 20-25'. Sfornate, togliete i gambi di prezzemolo e sostituiteli con un trito di prezzemolo fresco, poi servite le spigole con il saporito intingolo, accompagnate da un bianco, il Chiarandà del Merlo 2001 Contessa Entellina DOC.

