

La Carta dei vini in pizzeria, l'esempio di Villa Costanza a Palermo

scritto da Salvo Ognibene | 21/06/2022



Un racconto della Sicilia enogastronomica che aggiunge valore al bel progetto di Marco e Costanza Durastanti a Palermo con una bellissima vista sulla città

La carta dei vini di Villa Costanza è davvero ampia: dall'Etna a Marsala, da Monreale a Menfi, dalle isole Eolie a quella di Pantelleria: solo Sicilia in tutte le sue versioni, così come nella filosofia del [ristorante-pizzeria di Marco e Costanza Durastanti](#).

A Villa Costanza l'isola si respira nei piatti e in tutta la proposta che narra questa terra bellissima, declinandola nelle **circa quaranta pizze**, nei piatti ma anche negli oli (con una degustazione proposta), nelle birre e persino il caffè, naturalmente Morettino.

Carta dei vini di Villa Costanza: il racconto della Sicilia del vino

Ma andiamo per ordine: la carta dei vini spazia dagli spumanti ai vini artigianali con un racconto completo della Sicilia enologica e con una selezione dedicata ai vini frutto della vendemmia di tutto il team di Villa Costanza.

Una vasta scelta anche delle birre: Trimmutura, Chinnaschi, Donna di coppe, Bruno Ribadi, Kinisia e le birre a marchio Costanza pensate su misura in collaborazione con un birrificio artigianale dell'isola (con grani Timilia e Perciasacchi, mieli, zagare e la manna delle Madonie).

Scelte importanti che raccontano la qualità dei prodotti e il lavoro di squadra, coinvolgendo tutte le risorse umane in un percorso di crescita e di conoscenza delle materie prime attraverso visite periodiche nelle aziende agricole, nelle cantine, nei pascoli e nelle vigne dei produttori per una continua ricerca dell'eccellenza del prodotto.

Le pizze

Le pizze di Villa Costanza, cotte nel forno a legna, sono caratterizzate da un **impasto lievitato 48 h** con lievito madre: niente farina 00 ma grano duro di Biancolilla, Tumminia burrattato su pietra, Maiorca, Perciasacchi e con la farina di Carruba per farci altri impasti che propongono la Sicilia al centro delle persone.

Villa Costanza fa parte delle alleanze dei cuochi di Slow Food Italia ed è parte attiva della condotta di Slow Food Palermo attraverso la presenza di diversi presidi nei menù: [Piacentino ennese](#) allo zafferano e al pepe nero, Razza bovina Cinisara, Suino nero dei Nebrodi, Miele di Ape nera Sicula, le mandorle di baucina bio, la Vastedda di pecora del Belice, una linea di prodotti bio come la canapa, gli sparacelli palermitani, il Caciocavallo di Cinisara impegnandosi da sempre in una ristorazione sostenibile e nella creazione di un menù che tutela la biodiversità.

L'attenzione alla stagionalità

L'ultimo tassello di questi cambiamenti è la stagionalità, credendo che sia importante seguire i tempi della natura e delle sue stagioni. Un viaggio nella tradizione e nelle genuinità siciliana con un orto dedicato per portare nei piatti sempre più freschezza esprimendo la vera logica di filiera corta, coltivando direttamente alcuni ortaggi rispondenti alle stagioni di riferimento e di utilizzare nei piatti le erbe spontanee dell'orto: in primavera ed estate tenerumi, melanzane e zucchine, nella stagione autunno e inverno zuccina centenaria, cime di rapa, invidia riccia e broccoletto palermitano nel tentativo di sensibilizzare più gente possibile ad una sana e consapevole attenzione per ortaggi, verdure, formaggi e grani antichi coltivati e prodotti secondo le nostre tradizioni, in modo etico e sostenibile.

Un vero e proprio manifesto della biodiversità siciliana, con un racconto straordinario dell'isola.

Ristorante Pizzeria Villa Costanza

Via Pietro Bonanno, 42 - Palermo

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram