

Casa Editrice
specializzata nel settore
Agroalimentare e Sanitario



Eurocarni nr. 11, 2013

Rubrica: **Ristoranti carnivori**

Articolo di **Lagorio R.**

(Articolo di pagina 116)

Nel verde dei monti Sicani prendono vita gli esperimenti di un giovane chef

Al Pigna d'oro di Santo Stefano Quisquina, Gaspare Cassata si destreggia con carne bovina e ovina locale, esaltandone il sapore con interessanti accostamenti che arricchiscono la tradizione

È fuori dalle rotte turistiche più importanti della Sicilia, lontano da Taormina e dal Ragusano, terra quest'ultima della rinascita culinaria dell'isola. Tuttavia, merita segnalazione un ristorante d'albergo, immerso nel silvestre ambiente dei monti Sicani, per il luogo dove sorge e per la apprezzabile cucina, gestita dal giovane **Gaspare Cassata**. Il quale senz'altro negli anni andrà via via migliorandosi ed affinando la buona predisposizione personale verso la fantasia ed il piglio di una presentazione personale, certo nettando i piatti dalle inutili, dannose (e purtroppo invalse in molti suoi colleghi) decorazioni a base di aceto balsamico o liquidi simili. Per arrivare sin qui, la strada lascia Santo Stefano Quisquina e si inerpica fin quasi a mille metri regalando al visitatore panorami deliziosi e scorci di curati boschi che si ammirano anche dalla terrazza estiva, dove la famiglia Massaro Cenere si è distinta per questo intervento imprenditoriale. La carne bovina è locale; quella ovina si provvede a recuperarla dall'allevamento di proprietà, distante poche centinaia di metri.

Alcune piacevoli sorprese vengono proposte come antipasto. I migliori e più nitidi ricordi vanno agli straccetti di carne di manzo con funghi marinati all'arancia. I soggetti avviati alla macellazione sono di razza Modicana, nota per gli eccelsi livelli di formaggio che il latte sa dare. I sottili e teneri scampoli di scamone vengono saltati con olive verdi ed erbe aromatiche selvatiche; una leggera crema alla senape conferisce la giusta gradevolezza mentre la mediterranea salsa, con cui i funghi vengono stufati, orna infine il piatto.

Anche la preparazione più semplice e che offre un'imparziale valutazione della materia prima, il carpaccio di manzo, viene spesso elencata in carta. L'ideale condimento: l'olio extravergine d'oliva da Nocellara del Belice in purezza dei frantoi agrigentini.

Una semplice focaccina condita con lardo ed un involtino di prosciutto cotto con primosale di casa, erba cipollina e basilico si potenzia e converte in stuzzicante prova di gusto iniziale. Ha guadagnato il consenso il tortino di patata generoso di ripieno con formaggio primosale e prosciutto affumicato. Benché alle prime armi nell'idea di decomporre e ricomporre i piatti, appaiono interessanti alcune esperienze di Gaspare Cassata nel riproporre piatti della tradizione simpaticamente rivisti. È la volta della di pasta con straccetti di carne e fagioli: i tre elementi vengono assemblati dall'ospite a proprio piacimento e curiosità.

Di vago sapore retrò l'utilizzo della panna con le farfalle, i funghi ed il prosciutto cotto. Come pure la salsiccia panata al sesamo e cipolla stufata al Marsala. Convincente e senza incertezza di trattazione è l'esecuzione del cosciotto d'agnello ripieno di spinaci. Liberato dall'osso l'arto, si ricopre con lardo e pancetta per ammorbidirlo durante la lunga cottura e temperatura conveniente, solitamente bassa. L'involtino di manzo contiene in sé un cuore di pistacchi, erbe, pane raffermo e porcini: rimandano alla salsa, di fattura domestica, di tartufo nero e stessi funghi. Il suo utilizzo, moderato e aweduto, non copre l'essenza della carne: la accompagna ed esalta.

Di buon impegno l'esperimento di cottura del filetto, cotto a vapore per almeno 40 minuti mantenendo inalterati i suoi succhi e magnificato dalla presenza di scaglie leggere di toma della casa, piatto che rappresenta la volontà di evoluzione ed interpretare le egregie materie prime utilizzate da parte del giovane Cassata.

Riccardo Lagorio

Pigna d'Oro Country Hotel
Contrada Finocchiara
92020 Santo Stefano Quisquina (AG)
Telefono: 0922 992021

© 2014 Edizioni Pubblicità Italia. Tutti i diritti riservati.

P.IVA 02897210361 - VAT No. 02897210361

E' vietata la riproduzione dei testi pubblicati sul sito di PubblicitaItalia.com
senza l'espressa autorizzazione dell'Editore.

Graphics & Design by [MaxOri](#)