

Usciamo a  CASTELBUONO

I ristoranti vicino ai caselli

Valli e fiumi delle Madonie ed è subito ricotta al basilisco

ROMA — Percorrendo l'A 20 Messina-Palermo, a una trentina di chilometri dal capoluogo ci si ritrova nella zona delle Madonie, l'immagine nitida di una Sicilia verde e ricca d'acqua che altrove è solo un ricordo. Un viaggio in questi luoghi non può dirsi tale se non contempla una visita a Castelbuono, al Nangalarruni (via delle Confraternite 7, tel. 0921 671428, chiuso mercoledì, circa 30 euro). Si trova in un'antica casa del Settecento, a due passi da piazza Margherita e dalla trecentesca chiesa della Matrice Vecchia. Qui, da

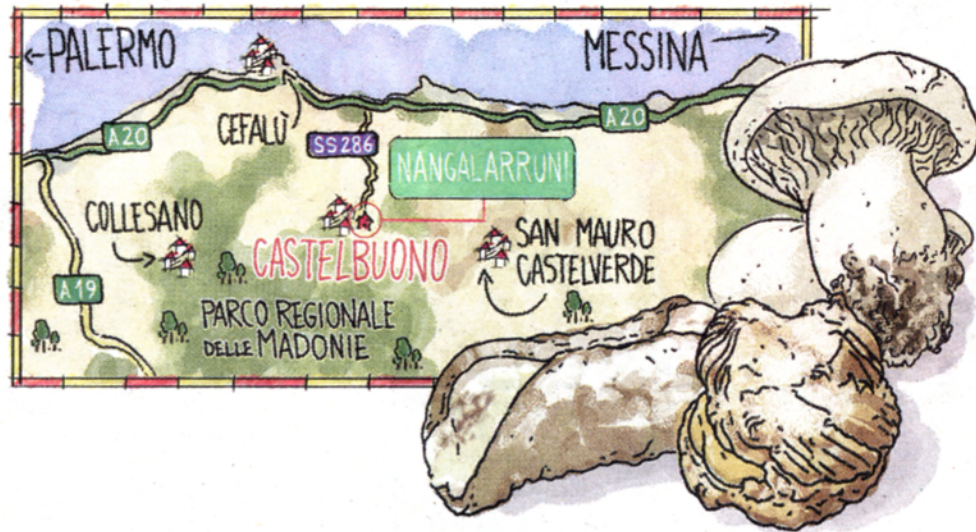
un quarto di secolo, grazie allo chef patron Giuseppe Carollo, a tavola si celebra il territorio attraverso piatti semplici ed eleganti: funghi per dieci mesi l'anno (tra cui il rarissimo e profumato basilisco), verdure ed erbe spontanee, carni, legumi, cacciagione, for-

Territorio

Verdure spontanee, carni, legumi, formaggi. E la manna. Con pasta e pane fatti in casa

maggi, e la manna, ricavata dai frassini. In più, pasta fresca e pane sono fatti in casa.

Giuseppe Carollo è conosciuto ben oltre i confini isolani. Il locale è meta di appassionati e *gourmet* che arrivano da ogni parte, sicuri di trovare una squisita accoglienza e una cucina di ottimo livello. Tra le proposte più significative di questo periodo, l'insalatina novella con un misto di funghi freschi a vapore e sott'olio (*home made*), con formaggio di capra allo yogurt; l'arista di maialino nero delle Madonie affumicata al tabacco, con in-



salatina di arance e cipolle e riduzione di mosto cotto; i funghi misti in umido con spuma di ricotta di pecora al basilisco. Come primo, una deliziosa zuppa di funghi e legumi biologici, tra cui la fagiola badda di Polizzi, presidio Slow Fo-

od (come la manna), e le lenticchie nere di Leonforte. Oppure i tortiglioni al ragù di maialino nero con ricotta di basilisco o la pasta con fagiola badda, sfilacci di stinco di maiale nero e passata di fagioli. Si continua con filetto di maiali-

no nero in crosta di manna, mandorle e pistacchi o bocconcini di filetto spadellati con verdure di campo e patate o controfiletto di vitello con funghi fritti e caciocavallo affumicato. La chiusura è affidata ai dolci tradizionali, come

la testa di turco, che si dice sia stato creato per celebrare la vittoria dei normanni sugli arabi (in Sicilia anticamente chiamati turchi), a base di una deliziosa crema di latte profumata con cannella, farina, uova, scorza di limone e una leggera sfoglia frita. Altrimenti un goloso semifreddo con ricotta, miele di castagno e cannella. Ricca e intelligente la carta dei vini, circa 600 referenze, in cui le etichette siciliane fanno la parte del leone, ma è rappresentata tutta l'Italia (in particolare Piemonte e Toscana), con un occhio al rapporto qualità/prezzo. C'è di che divertirsi.

In collaborazione con il

Gambero Rosso

www.gamberorosso.it