

In evidenza Ristoranti

Giuseppe Raciti, tra l'eleganza del gusto e il design hotel. Da Zash, il design boutique hotel sotto l'Etna

di: Francesco Pensavecchio

16 marzo 2017



Chiudere gli occhi da Zash è fatica. I colori della casa rossa, delle pietre nere, del verde intenso dei giardini, del giallo-arancio degli agrumi, del blu del mare non stancano. Il *country boutique hotel* da tredici camere è tuffato in una tela dalle infinite tinte, le linee sono tracciate da pini, cipressi, mandarini, prati. Non manca una bella piscina a sfioro, una nuovissima SPA con sauna e bagno turco per una clientela attenta al benessere del corpo, e un ristorante chic condotto da uno chef giovane, capace, creativo.

La villa padronale, con l'antico palmento magnificamente preservato, è il fulcro della attività della famiglia **Maugeri**. Di fatto – con i ragazzi in prima linea – l'attenzione si sta espandendo da quelle agricole all'ospitalità luxury (nota 1). Carla, la giovane figlia di Renato Maugeri, ha eseguito nel 2013 l'importante ristrutturazione conservativa su progetto dell'architetto Antonio Iraci. La contiguità tra scelte contemporanee e mantenimento dello stile originale è lodevole. Immediato il successo, grazie anche al premio PIDA 2013, il Premio Internazionale Ischia di Architettura (nota 2).

Federica Eccel cura oggi l'accoglienza con occhio esperto e professionale: tempestiva in ogni dettaglio, ci ha dato dimostrazione di massima attenzione.

Uno dei fiori all'occhiello della struttura è proprio il ristorante gourmet, un "trenta coperti" condotto dallo chef **Giuseppe Raciti**. Ubicato nel cuore del palmento – colpisce immediatamente la pietra lavica, per le volte e per l'imponente antica pressa il legno di quercia – offre piatti che valorizzano una materia prima di valore, buona parte a kmZero, con una intrigante vena creativa.

Del menù abbiamo provato alcuni piatti, tutti centrati, estrosi e di identità siciliana. Goloso il set di stuzzichini di benvenuto: un crostone di pane con tartara di manzo di razza ragusana; una schiacciata classica catanese con carne di maiale; un trancetto di polpo scottato in padella con limone candito del "giardino"; una crespella frita con le acciughe, soffice e asciutta. Tra gli antipasti, gambero rosso di Mazara con mozzarella di bufala ragusana, croccante di pane, zuppetta di fragole e pomodoro datterino; poi, uovo poché con spuma di parmigiano reggiano 36 mesi vacche rosse, asparagi selvatici e croccante di maialino nero dei Nebrodi. Un piatto da leccarsi i baffi. Per primo, raviolo di pasta fresca all'uovo con ripieno di mozzarella fiordilatte, crema di cipollotto e patate e scaglie di banchetto di Palazzolo Acreide. A seguire, una tenerissima pluma di maialino iberico con cime di rapa, agrodolce di pomodoro e polvere di caffè. Prima del dessert, spezza magnificamente un purissimo sorbetto all'arancia, nella sostanza del succo spremuto in granita tal quale. Ha chiuso in dolcezza, la crema alla vaniglia con fragoline di bosco, riduzione di aceto balsamico, miele di acacia, crumble di pistacchi e meringhe.

Bella e divertente la carta dei vini dal taglio etneo-sicula-internazionale curata da **Raffaello Maugeri**, un winelover troverà pane per i suoi denti. In cucina, oltre Raciti, Bruno Agatino, Rosita Cavallaro e Marco Sciacca. In sala, davvero bravo **Giuseppe Romeo** con **Daniele Forzisi**.

(di seguito alcune foto)

Zash, contry boutique hotel

Via strada provinciale 2/I-II n. 60

95018 Archi, Riposto (Ct)

Tel. +39.0957828932

info@zash.it

www.zash.it

(1) da poco si è aggiunta a Zash nuova struttura che si chiama **Ramo d'Aria**

<http://ramodaria.it>

(2) Il **PIDA** è assegnato sia alle opere di architettura ultimate e documentabili che a quelle riferite alla sola progettazione all'interno di due macro sezioni: alberghi (hotel, agriturismi, pensioni) o SPA (Centri Termali, Parchi Termali, Beauty Farm, Centri Estetici). Le opere possono riguardare la realizzazione di nuova architettura o il recupero, la riqualificazione, l'ampliamento di edifici esistenti purché sia chiaramente leggibile un esplicito ed autonomo dialogo con la contemporaneità.
