

In evidenza Ristoranti

Una Terrazza sul futuro della ristorazione madonita, la sfida di Giuseppe Costantino

di: G. Monteleone

4 giugno 2017



Da **Terrazza Costantino** non passi per caso. Nel minuscolo borgo madonita di **Sclafani Bagni**, abbarbicato su una rocca che domina le vallate verdi fino a qualche settimana fa, e che invaieranno al giallo oro nelle prossime, trovi un ristorante che non ti aspetti, con una cantina che non ti aspetti, ed uno chef che ti aspetta.

Giuseppe Costantino è un giovane siciliano che come molti ha fatto la gavetta al Nord, lontano dalla sua terra. Ma è stato solo un arrivederci: l'anno scorso rileva il locale che era stato per vent'anni trattoria di famiglia e lo trasforma in qualcosa di diverso, di suo. Anche la cucina si trasforma: territorio resta, sì, protagonista, come prodotti locali e chilometro zero ma sono tante le idee, le intuizioni importate dalle sue esperienze fuori dalla Sicilia.

Quelli di Costantino sono dei piatti studiati, continuamente perfezionati per essere il giusto compromesso tra “confort food” e “Wow!”. Interessante la “nostra battuta”, all’interno scottona ragusana (manzo ibleo), fonduta di tuma, salsa di lamponi; la parte aromatica e verde: verbena odorosa, “sulla” e foglie di daikon.

Imperdibili gli *gnocchi di patate con sommacco, tartufo madonita e menta*, un piatto straordinario, quello che non ti aspetti varcando la soglia di un ristorante arroccato nelle Madonie.

Va menzionata ancora la *lombata di agnello, con crema di topinambur salsa dolce al foie gras e carciofi*, un piatto succoso e bilanciato. Ed ancora il dolce al cioccolato: un gioco di consistenze diverse impreziosito da un “caviale di nocciole”, eccellente!

Ricerca quindi e materia prima di qualità sono le chiavi di lettura di Terrazza Costantino, tanta voglia di stupire e di fare in cucina ma anche in sala: un servizio attento ed una carta dei vini da 270 referenze di cui molte estere, francesi e tedesche. Belle le verticali proposte, come quelle di *Nozze d’Oro* o *Rosso del Conte*, come potrebbero d’altronde mancare? La *Tenuta Regaleali* sorge a poche decine di chilometri. Una carta da giocare quindi questa della vicinanza ad importanti realtà del vino come *Tasca d’Almerita* e *Castelluci Miano*, oggi che l’*enoturismo* è una delle chiavi di volta dell’economia siciliana.

Non vi resta che provarla, immergendovi nei sapori e negli odori di una Sicilia remota e vogliosa di crescere, una terra con gli occhi ben aperti verso il futuro.

petit fours

Potrete scegliere il vostro caffè Illy dalla carta. Qui un tostatura media accompagnato da piccola pasticceria

Terrazza Costantino

Rione Sant’Antonio, 24

Sclafani Bagni (PA)

Cell. 3391155915

www.facebook.com/Terrazza-Costantino-1681195582162513