

In evidenza Ristoranti

Ambrosia, un ristorante per Vip a Sant'Agata di Militello

di: Francesco Pensavecchio

19 agosto 2017



La prima volta che ho avuto il piacere di sedermi alla tavola di **Franco Agliolo** è stato lo scorso maggio, di ritorno dalle Eolie con Aldo. La soffiata su **Ambrosia** mi era giunta da un amico fidato, un'altra da **Nicolas Gatti Russo** di **Tenuta Gatti**, importante produttore di Mamertino le cui splendide vigne si trovano presso **Librizzi (Me)**.

Ambrosia è il cibo degli dei dell'Olimpo, degli *"immortali"* o piuttosto, *"che rende immortali"*. Si pensi che, nella mitologia, la ninfa Teti unse suo figlio Achille nell'ambrosia e lo immerse nel fuoco (peccato per quel dettaglio del tallone...). Alcuni studiosi classicisti, tra questi **Arthur Woollgar Verrall**, preferirono tradurre ambrosia con *"fragrante"*, significato interessante e probabilmente appropriato.

Tornando a Sant'Agata di Militello, il ristorante è una inconfondibile casina rossa con vista panoramica sulla costa e sul Tirreno, esposta alle fresche brezze del mare, si trova a qualche minuto dal centro sulle alture salendo (SP161) verso Militello Rosmarino e i Nebrodi.

Franco, patron e chef, nel nostro caso anche cameriere, maître e sommelier, è uomo d'esperienza. La passione per i fornelli lo ha portato in Sud Africa e negli Stati Uniti, poi in Italia da Massimo Bottura. Rientrato, dopo poco tempo ha aperto questo piccolo ristorante da 30 coperti a Sant'Agata. Nelle intenzioni e nei fatti è un luogo dedicato alle materie prime, alle tecniche di cottura, non necessariamente tecnologiche o complesse, e alla ricerca e riscoperta in chiave contemporanea delle ricette tradizionali. Senza pregiudizi o condizionamenti.

Il pranzo che ne è seguito è stato rilassante e divertente, i piatti di eccellente fattura pur nella assoluta semplicità del locale.

Date le premesse, ci siamo affidati alle scelte dello chef, che ha proposto una azzeccatissima sequenza "non convenzionale". L'esordio: una fresca **insalata di farro e polvere di limone**. Morbido e profumato, condito perfettamente con la polvere di limone e cubetti di pomodorini, il farro è un piatto ideale per un pranzo estivo. Lo ha preceduto un piccolo aperitivo, "gnocco" ai pezzettini di lardo, pancetta, grissini di Maiorca al lievito naturale, pane di Perciasacchi, ricotta di capra e pecora con piccola mostarda.

Sempre per antipasto, ecco un piatto freddo della memoria, la **Rinisca**, condita con mele, carote, olio, limone e origano. È un affettato di coscia di pecora, insaporito secondo tradizione con frutta – meglio se fichi – e verdure. La *rinisca* è una giovane pecora che non ha ancora partorito, il piatto è reso più snello dal limone, dalla mela, dalla julienne di carote e dall'origano. La coscia è tenerissima perché cotta sottovuoto a bassa temperatura.

Segue uno **Stinco di vitello con crema di parmigiano e pomodorino confit** che si scioglie come burro grazie alla lunga cottura nei suoi umori, poi un passaggio rapido in padella per brunire. Il parmigiano, anche se non isolano, è una bomba di gusto e piacevolezza; rinfresca il pomodoro confit.

Dopo, un altro sfizio per carnivori, il **maialino laccato al miele con cavolo rosso stufato**. La dolcezza succosa del maialino nero dei Nebrodi, resa perfetta dal miele di castagno e dalla rosolatura in padella, trova contrasto nel cavolo rosso, stufato a fuoco lento e condito con olio aromatizzato al pepe di Sichuan, anice stellato e chiodi di garofano. Un gran bel piatto.

La pasta: il formaggio, evidentemente rimasto nel cuore dopo in soggiorno modenese, torna negli **spaghetti Martelli al Parmigiano, guanciale e zucchini**. Un piatto talmente buono da desiderarne un altro.

Per finire, una spumosa **Nuage (nuvola) di ricotta di pecora e capra**. La arricchiscono i fichi d'India, delle zeste di arancia e una cialda di pistacchio. Un concentrato di sicilianità.

Da bere, la scelta vaga su di una settantina di etichette, prime tra tutte quelle di Nicolas Gatti, la cantina più vicina. I prezzi sono davvero encomiabili, il menù da cinque portate costa 35 euro, il dieci portate 50 euro, bevande escluse. Un prezzo irrisorio considerata la qualità dell'offerta.

Complimenti!

#cheap&chic #vip #gourmet #sicilia

Ambrosia – Ristorante

C/da Astasi (SP161)

Sant'Agata di Militello, ME

t. 0941724509

<https://www.ambrosia-ristorante.it>

<https://www.facebook.com/Ambrosia.il.ristorante>
