

In evidenza Ristoranti

Il profumo di montagna passa da Andrea Alì

di: Alessio Giuliano

2 novembre 2017



Tra Siracusa e Ragusa, nella parte interna inerpicata tra i Monti Iblei, c'è la deliziosa cittadina di **Palazzolo Acreide**, un affascinante tassello del barocco siciliano costruito sui resti dell'antica città greca di Akrai. Le sue antichissime fondamenta furono gettate dai siracusani nel 664 a.c. *Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2002*, Palazzolo non è solo arte o storia, ma vanta una rilevante reputazione gastronomica.



lo chef Andrea Ali

La tavola di **Andrea Ali** è l'esempio migliore. Il ristorante **Andrea – Sapori Montani** si trova in pieno centro storico sul Corso Vittorio Emanuele. È articolato su una trentina di coperti ed è a conduzione familiare. Andrea si destreggia abilmente tra i fornelli, mentre la sala è gestita dalla moglie Lucia, e talvolta sbricia la già bravissima figlia Chiara.

La materia prima è di altissima qualità, spesso "self-made". Dal frutteto di famiglia, quello che Andrea chiama "*U Jardinu*", lo chef attinge per la frutta e la verdura spontanea di stagione, colorando ed insaporendo i propri piatti. Piatti che guardano senza timidezze agli Iblei (lo stesso nome della location è un omaggio alla montagna).

Due i menu degustazione, da cinque e da sette piatti, con una differenza di prezzo che, appetito permettendo, spinge decisamente verso la seconda ipotesi: 33 vs 35 euro. La carta dei vini è più che ricca, con un'offerta che spazia da est ad ovest della Sicilia, con uno sguardo anche oltre lo Stretto ed Oltralpe.

Andiamo ai nostri assaggi: il patron ci ha accolti con una ricottina caprina con decotto alla carruba e cialda di pane all'aglio di Nubia, presidio Slow Food, di cui la proposta è assolutamente ricca. Il piatto di benvenuto è seguito da un flan di pecorino e gin, che spicca immediatamente per personalità.

Il primo è un fuori menu, delle linguine ai funghi porcini ... e si segue la meravigliosa stagione. Due piatti per secondo: straccetti di stracotto di vitello su fonduta di piacentino ennese, con una straordinaria sensazione tattile ed una buona spinta acida data dal formaggio; e maialino nero siciliano servito su crosta di pistacchio e zenzero. I formaggi offrono una possibile chiusura. Con un'offerta "Slow" si va dal Ragusano Dop ai Caprini di Girgentana. Noi però preferiamo concludere con la Crema Cotta alla Carruba, un dessert che sa di territorio.

da Andrea – Ristorante

via Judica, 4

Palazzolo Acreide (Sr)

tel. 0931881488

chiuso: martedì

aperto: pranzo e cena

ferie: due settimane a novembre

prezzo a p.: 30 euro circa

www.ristoranteandrea.it
