

Appuntamenti In evidenza

# Raricella 1869, insospettabili delicatessen a Villabate

di: Francesco Pensavecchio

9 dicembre 2017



**Slow Food Palermo organizza da Raricella una serata con degustazione, giovedì 14 dicembre alle ore 20.30, con i vini di Feudo Principi di Butera**

Squisite delicatessen quali Culatello di Zibello, tartufi, burrate, formaggi, parmigiano di varie stagionature, salumi di maialino nero dei Nebrodi, Chianina, uova di quaglia, vaniglia del Madagascar, Champagne, Riesling e vini pregiati; ma anche una cucina che prepara tutte queste prelibatezze.

Tutto ciò è Raricella di Nino Ganguzza, uno shop per raffinati gourmet a un paio di minuti dalla rotonda autostradale di Villabate, in direzione *Portella di Mare*. Un punto perfetto per chi è in entrata (o in uscita) dalla città di Palermo e desidera una sosta ricercata, gustosa, ideale per le esigenze di un portafoglio controllato.

## La storia

logo-raricella

La storia inizia negli ultimi decenni del 1800 quando il commerciante Giovanni Radicella, chiamato *Raricella*, giunse a Villabate da Palermo per aprire un deposito di legnami. Il successo arrivò presto e Giovanni chiamò un affettuoso nipote, Giuseppe Ganguzza, in aiuto. Da quel primo sodalizio l'attività si è arricchita attraverso le generazioni. Antonino conduce oggi con la moglie Giuseppina questa realtà dai tanti volti, un po' salumeria, un po' enoteca con bistrò. Il locale si sviluppa su due spazi: nella sala principale lo shop, qui il clima è vivace e dinamico con la salumeria i pizzicagnoli a lavoro. In una saletta limitrofa c'è un ambiente più riservato e lontano dalla frenesia del lavoro.

Giovedì 14 dicembre alle ore 20.30, Slow Food Palermo propone una cena-degustazione con i vini di Feudo Principi di Butera. Il menù:

---

### Antipasti

**Caciocavallo Ragusano in pastella**

Neroluce Spumante Sicilia doc

**Zucca rossa in agrodolce**

Grillo Sicilia doc 2016

**Speck di suino Nero dei Nebrodi su letto di fichi d'India**

Insolia Sicilia doc 2016

### Primo

**Fidanzati capresi con Ragù di suino Nero dei Nebrodi Paccheri con speck di suino Nero dei Nebrodi e zucca**

Syrah Sicilia doc 2015

### Secondo

**Filetto di suino in crosta di pistacchi di Bronte Tortini di zucca rossa**

Nero d'Avola Sicilia doc 2015

### Frutta

**Fichi d'india con riduzione alla Malvasia**

### Dessert

**Mousse di cachi**

Deliella Nero d'Avola Sicilia doc 2014

Prezzo: 35 euro per soci Slow Food; 40 euro per gli ospiti

Prenotazione necessaria, contattare direttamente la salumeria ai numeri di seguito specificati.

principi-di-butera

---

**Raricella 1869 – Salumeria, Enoteca, Bistrò**

via Nazionale, 6

Portella di Mare – Villabate (Pa)

tel. 091.6144903

www.raricella.it

