

In evidenza Ristoranti

# Dario Di Liberto al Poggio del Sole di Ragusa, la Preview in esclusiva per WIS

di: Redazione

19 febbraio 2018



Nuova avventura per **Dario Di Liberto**. Lo chef, originario di Caltagirone e ragusano per scelta, ha preso servizio – con la moglie **Gloria** e tutto il team del **Tocco Sicilian Ways** – presso il **Poggio del Sole Resort**, uno tra gli alberghi siciliani più completi. Oltre le confortevoli camere, in parte in una antica masseria, tra i servizi ci sono piscina, SPA, ristorazione e centro congressi.

Di Liberto ha concluso in chiusura 2017 l'attività al Tocco dell'hotel Montreal, una piazza riteniamo stretta per un giovane talento (classe 1985) come quello di Dario; che adesso è l'*executive chef* del Poggio con tre ristoranti e un lounge bar da curare.

Non è tutto scontato: ci sono, infatti, due unicità nella ristorazione del resort, l'osteria, pizzeria & lounge **Maizé** e il gourmet **Ristorante dell'Angelo**.

Folgorante la nostra prima visita, soprattutto considerato che abbiamo pranzato nell'Hosteria. Da un lato abbiamo preferito il comfort, il clima amichevole, la piacevolezza degli ambienti: l'Hosteria è luminosa, le grandi vetrate danno su due fronti principali e fanno risplendere i colori di un design *Made in Sicily*; dall'altro, sul fronte gourmet, occorre ancora qualche settimana per rodare la nuova compagine, dunque torneremo a marzo.

I piatti che abbiamo provato, forse non da semplice trattoria, lasciano intuire una stagione sfavillante. Il benvenuto è una asciutta e fragrante arancina di baccalà mantecato su crema salsa di cipolla rossa. La sfera più famosa di Sicilia è già un classico (in varie versioni) tra i piatti dello chef. Per antipasto un piatto golosissimo, fresco e succulento: la *panzanella con scampo gambero rosso, polpo, puntarelle e stracciatella di bufala*. Mentre lo si mangia si insinua il terrore che finisca troppo presto...

Ed ecco il primo, lo *spaghetto delle feste*, una *pasta fresca con verdure selvatiche, senapo, crema di fiore sicano, mollica di pane al carrubo aromatizzata con zeste di limone e fave di cacao*. Con lento, impercettibile, elegante rilascio di percezione amara a contrastare la tendenza dolce dello spaghetto. Dessert, si chiude con una *cassatella di ricotta frita accompagnata da salsa ai frutti rossi e gelato alla mandorla bianca*.

Il servizio al tavolo è un altro plus. Se ne occupa il maître sommelier **Alessandro Scrofani** che ha curato impeccabilmente il servizio, la varietà e la scelta delle etichette in carta vini ci ha lasciato sorpresi molto positivamente, soprattutto per i ricarichi molto contenuti, sia sui vini siciliani che su alcune interessanti chicche, ad esempio Solaia, Sassicaia, Guado al Tasso, il Greppo di Biondi Santi e tanto altro.

#### **Poggio del Sole Resort**

Strada Provinciale Per Marina di Ragusa, km 5.700

97100 Ragusa (RG)

Telefono: 0932 668521

Email: [info@poggiodelsoleresort.it](mailto:info@poggiodelsoleresort.it)

[www.poggiodelsoleresort.it](http://www.poggiodelsoleresort.it)