

In evidenza Ristoranti

Locanda Gulfi, i grandi sapori giocano senza regole

di: Redazione

28 maggio 2019



In posizione collinare sopraelevata, la cittadina di Chiaramonte Gulfi è conosciuta anche come “*balcone di Sicilia*” proprio per la splendida posizione con vista panoramica sulle verdi campagne circostanti. La fama, tuttavia, si estende a tutto il territorio per la produzione di vino, olio e per il prestigio raggiunto nella ristorazione negli ultimi anni.

Realizzata nel 2009 da Vito Catania come foresteria in appoggio alla cantina vinicola, la Locanda Gulfi è oggi il punto d’incontro tra la tradizione e raffinata sperimentazione. Carmelo Florida, che ne gestisce il ristorante, ha per suo conto ampliato e sviluppato la ricerca gastronomica.



Lo chef Carmelo Floridia

L'atmosfera è intima, di casa, dalla cucina a vista si notano vapori che si sprigionano dalle pentole e dai fornelli. Rassicurante la percezione di famiglia e di benessere, suggestiva anche la vista interna sulla sottostante cantina da una grande vetrata. Piace il gioco di contrasti percepiti sin dall'inizio, una mediazione consapevole tra innovazione e sguardo alla storia e al proprio passato.

Il menù degustazione prevede sei piatti, ogni piatto è abbinato un vino selezionato da Rocco Greco, l'intraprendente sommelier di casa. Dopo il benvenuto, una **Panzanella Siciliana rivisitata con grani antichi e acqua di pomodoro**, ecco un classico della tradizione siciliana: il **Coniglio alla Stimpirata**. Si apprezza del piatto la tecnica dello chef, anche nelle verdure di contorno. In abbinamento, il **Rosà 2018**, un rosato ampio e generoso ottenuto da Nero d'Avola in purezza.

Si prosegue con il **Mantecato di ricotta su crema di piselli, fave fresche e uova di quaglia**; è un'esplosione di sapori e di colori, un piatto ricco e bilanciato abbinato al **Carjanti 2016**. Morbido e fresco, esalta le note di erbe mediterranee delle verdure tenere.

Sempre nel solco delle note terrose, ecco le **Perle di Caprino Girgentano su crema di rape rosse e yogurt**, un piatto innovativo che si discosta dalla tradizione, ma che mantiene saldo il legame con il territorio. In abbinamento il **Pinò 2013** ottenuto da uve di Pinot Nero. È un vino armonico e fragrante con sentori di piccola frutta rossa, accompagnate da gradevoli note speziate.



il Reseca 2014, un rosso etneo da uve Nerello Mascalese

Con il primo piatto si torna decisi sulla tradizione, il **Maccheroncino di Russello con stufato di asinello, mollica atturata e frutti rossi**; è un piatto determinato e di grande carattere che riporta ai profumi dei sughi domenicali. L'abbinamento per questo piatto è con il **Reseca 2014**, un rosso etneo da uve di Nerello Mascalese, energetico ed agile, percorso da una trama tannica fitta e che chiede piatti dai gusti decisi.

Ed ecco un altro classico siciliano, l'**Agnello alla carrettiera con carote allo zenzero e patate croccanti al prezzemolo**. L'abbinamento è con il **Nero Maccarj 2015**, un *Gran Cru* di Nero d'Avola, un vino possente e corposo ideale per un piatto della tradizione come l'agnello.

In chiusura, un altro grande classico della pasticceria del sud rivisto in modo creativo: il Babà con crema di limone e guazzetto di frutta e verdure. È un dessert esaltante, fresco, dolce e godurioso, un piatto unico che nasce semplicità e genialità a dispetto delle regole.

Locanda Gulfi, Ristorante & Resort

Contrada Patria

97012 Chiaramonte Gulfi (Rg)

www.locandagulfi.it
