

Ristoranti

# Sant'Agata di Militello, novità al ristorante Ambrosia

di: Salvatore Spatafora

14 luglio 2019



Lo chef **Franco Agliolo** vanta una grande esperienza a livello internazionale: tanti anni ad affinare la tecnica negli Stati Uniti, soprattutto in California, nella città di Los Angeles, e poi in Italia, nel tempio del tristellato Massimo Bottura, l'Osteria Franciscana di Modena. Al suo rientro in Sicilia apre un ristorante sulle colline di **Sant'Agata di Militello**, in provincia di Messina, successivamente la decisione di spostare **Ambrosia** sulla costa, nel cuore della città.

Abbiamo provato il nuovo menu in occasione di una cena organizzata con la cantina **Di Giovanna** guidata dai fratelli **Gunther e Klaus**, mamma tedesca e papà siciliano: entrambi gestiscono l'azienda agricola di famiglia e producono vini siciliani e internazionali ed olio extra vergine di oliva tra Sambuca di Sicilia (Ag) e Contessa Entellina (Pa). L'amore per la terra è un fatto di famiglia, tramandato da generazioni con immutata passione e profondo orgoglio. Tutti i vigneti – 56 ettari – e gli uliveti (13 ettari) sono coltivati in regime biologico certificato da Suolo e Salute srl dal 1997. Le tenute di collina Miccina, Gerbino e Paradiso con suolo prevalentemente tufaceo si trovano a 350-450 m.s.l.m. In montagna, a 650-850 m.s.l.m., ci sono le vigne di San Giacomo e Fiuminello. Qui il suolo è calcareo, ricco di humus proveniente dal vicino bosco di querce e lecci secolari. Tutti i vini e l'olio extra vergine di oliva sono confezionati all'origine nella cantina di famiglia.

*“La Sicilia dei produttori del vino che fa sistema – afferma **Klaus Di Giovanna** nel corso della serata al ristorante **Ambrosia** – è un fatto reale, in questo momento tante aziende fanno volare l'export della nostra regione. Le aziende familiari siciliane sono le PMI del vino, sono quelle che stanno portando in giro per il mondo una nuova immagine di Sicilia. Siamo un sistema di aziende che portano avanti il concetto di qualità di un prodotto alimentare. I singoli produttori, ognuno nei diversi territori dell'isola, promuove positivamente la Sicilia, scardinando giorno dopo giorno i vecchi stereotipi. Questa è la nostra missione e credo che ci stiamo riuscendo”.*

I piatti assaggiati e gli abbinamenti:

**Carpaccio di gambero di Mazara** condito solamente con oli aromatizzati con le spezie, in abbinamento al rosato **Vurria**: si tratta di un nerello mascalese vinificato appunto in rosato e caratterizzato da una bella spalla acida che ben si sposa con le note speziate dell'antipasto. Dal 1965 questa cultivar è coltivata a Sambuca di Sicilia, quando **Aurelio Di Giovanna**, padre di **Gunther e Klaus**, dopo aver provato un vino dell'Etna, decide di impiantare la varietà all'interno della propria tenuta.

Passando ai primi piatti lo chef propone l'omaggio a Gualtiero Marchesi, il *Raviolo aperto* con capesante, sicuramente uno dei cavalli di battaglia di Agliolo, e poi il *Risotto con la triglia e parmigiano*. Entrambi i piatti sono abbinati all'Helios Bianco, blend di Chardonnay e Grillo, tributo ad Aurelio Di Giovanna. Le uve Grillo sono coltivate nella tenuta di Contessa Entellina a circa 550 m.s.l.m. mentre quelle di Chardonnay provengono da Fiuminello che si trova a 850 m.sl.l.m.

Il *Cosciotto di castrato* cotto sottovuoto a bassa temperatura con purè di patate viola è invece proposto con l'Helios Rosso, blend di uve Syrah (30%) e Nero d'Avola (70%) vinificate separatamente.

Per chiudere la Bavarese yogurt e patata americana con salsa al cioccolato fondente.

#### **Ambrosia Ristorante**

di Franco Agliolo

Via Magenta, 42

98079 Sant'Agata di Militello (Me)

Tel. 3296450947

[www.facebook.com/Ambrosia.il.ristorante](http://www.facebook.com/Ambrosia.il.ristorante)

---

#### Articoli correlati:

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

Franco Agliolo del ristorante Ambrosia di Sant'Agata di Militello (Me)

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

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 ... [Leggi tutto](#)



Wine in Sicily

