

Ristoranti

# La cucina di Raricella 1869, nuovo banco, nuovo bistrot

di: Caterina Lo Casto

21 ottobre 2020



*Portella di Mare, 15 ottobre 2020. Raricella 1869 è prima di tutto una gastronomia, una bottega in cui sperimentare. Salumi di qualità, pesce, carne, conserve ittiche, insaccati, formaggi stagionati siciliani ed emiliani, tutto si trova in primo piano in una grande vetrina illuminata.*

---

*Antonino Ganguzza, a sinistra,  
con lo chef Walter Sanfilippo*

*“Non si può prescindere dalla materia prima”, racconta il patron Antonino Ganguzza. Al fianco della salumeria, una piccola enoteca con tanta Sicilia, ma anche diverse bollicine francesi, perché la qualità è democratica, ha l’occhio lungo ed è giusto dare valore alle cose buone. Anche al di fuori della propria tradizione.*

*Nino ha alle spalle una famiglia che si occupa di cibo da generazioni: “facciamo ricerca, non ci accontentiamo, conosciamo i produttori”. Ne parla come fosse una missione, una base sicura, una verità su cui ha costruito la sua attività. La bottega si fa fulcro della grande sala, la cucina alle spalle e alcuni tavoli con tovagliato a quadri bianco e rosso creano un’atmosfera da bistrot, da osteria contemporanea. Nella sala accanto – si accede dall’esterno – un altro mondo, il ristorante, le pareti della sala tinteggiate a calce viva, le luci calde e soffuse, i colori chiari. Raricella qui punta sull’esperienza *slow*, con una proposta: il menù è un viaggio *on the road* tra la Sicilia, passando per la Campania, l’Emilia e il Trentino.*

---

*Lo chef Walter Sanfilippo ci accoglie con spuma di bufala del casertano e coulis fredda di datterino giallo in bicchiere, acido e freddo per preparare il palato, insieme a un metodo classico Rosé Pas Dosé di G. Milazzo 2019, sapidità marina, bollicina che si lascia amare facilmente. Poi, la patata viola con panna acida in spuma e acciuga del Cantabrico, ancora un vegetale e un latticino, si continua con nuances fredde. Ora è autunno, arriva la barbabetola rossa, scavata, scottata, con un tuorlo pochè dentro, e una crema di porri, insieme a un Frappato in purezza, annata 2019. Baccalà marinato con crema di bufala e composta di pomodoro verde, il dolce e il grasso, valori che sembrano accattivare molto lo chef. Il pacchero di Gragnano con capasanta scottata, datterino rosso e sfere di Aperol contrasta molto con il secondo primo, una mezzaluna di pasta fresca ripiena di crema di vacca e porcini delle Madonie con straccetti di manzo, due realtà opposte, dal mare al sottobosco, da sud a nord. Beviamo un Cerasuolo di Vittoria 2017 insieme al filetto di baccalà in padella con crema di cioccolato bianco, rinfrescato dalla mentuccia.*

Il finale è un sorbetto di mandarino e prosecco con sfere di cantalupo. Sanfilippo è un cuoco appassionato, i suoi piatti esprimono una cucina emotiva, abbinamenti non troppo ragionati, cuore e intuito. Vuole raccontare le materie prime senza troppe sofisticazioni, i sapori sono genuini.



pacchero di Gagnano con  
capasanta scottata, datterino  
rosso e sfere di Aperol

Raricella 1869 è una realtà a due passi da Palermo che punta e crede nella qualità del Made in Italy e cavalca il presente senza dimenticare le proprie radici.

*di Caterina Lo Casto*

**Raricella 1869, Salumeria & Bistrò**

Via Nazionale, 6

90036 Portella di Mare (Pa)

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