

Ristoranti

La Carrubba di S.Agata di Militello fa il suo ingresso nell'Alleanza Cuochi Slow Food

di: Redazione

28 gennaio 2025



La Carrubba entra a far parte dell'Alleanza Cuochi Slow Food, il patto fra cuochi e piccoli produttori finalizzato a promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio, rispettare l'ambiente e salvare la biodiversità.

Con l'ingresso della trattoria storica di Sant'Agata di Militello, sono oltre 40 i locali siciliani che fanno parte dell'Alleanza e impiegano nelle loro cucine materie prime selezionate prodotte da contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra. Nei loro menù hanno un posto di rilievo presidi Slow Food, prodotti dell'arca del gusto, dei mercati della terra e delle comunità di Slow Food. Un valore aggiunto per i consumatori che hanno la certezza di trovare prodotti del territorio di altissima qualità controllati e certificati.



«Da anni ormai – spiega Calogero Morgano, titolare de La Carrubba – abbiamo fatto la scelta di valorizzare i nostri piatti tipici del territorio nebroideo, utilizzando materie prime che provengono da piccole aziende fatte di uomini e donne che, in primo luogo, rispettano la terra valorizzando al massimo il prodotto finale. Voglio ringraziare Slow Food, il dottor Francesco Motta, responsabile regionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, Giuseppe La Rosa, presidente della Condotta Slow Food Peloritani Tirrenici – aggiunge ancora Morgano – e tutti coloro che hanno creduto in me e nel lavoro che sto portando avanti da anni, in particolare la zia chef Rosalia Pruiti, mia sorella e tutti i collaboratori. La Carrubba è una grande famiglia e l'ingresso in Slow Food ci dà l'entusiasmo per continuare a fare sempre meglio il nostro lavoro».



Trattoria La Carrubba dal 1980

La Carrubba è una trattoria storica del territorio nebroideo aperta nel 1980 in contrada San Leo a Sant'Agata di Militello. Gusto, memoria, tradizione e territorio sono i valori che ispirano la cucina della chef Rosalia Pruiti, sin dall'apertura. La trattoria è specializzata in piatti della tradizione siciliana e contemporanea. Protagonisti tanti presidi Slow Food siciliani e prodotti locali, biologici e di stagione, buoni e giusti, rispettosi del territorio. Prodotti che nascono dal lavoro e dalla passione di produttori locali che mettono al primo posto la qualità e l'approccio sostenibile. Ogni piatto racconta il legame con contadini, allevatori, casari, produttori virtuosi selezionati con cura nel territorio nebroideo e in tutta la Sicilia che rispettano la terra e gli animali e lavorano in modo sostenibile.



“Crediamo nel piacere della buona tavola e nell’importanza di valorizzare la cucina siciliana, restando al passo coi tempi, – spiega **Calogero Morgano**, grande cultore della buona cucina – e utilizziamo tanti presidi Slow Food nella nostra cucina come il maialino nero dei Nebrodi dell’amica Luisa Agostino dell’azienda La Paisanella, che è il nostro punto di riferimento per la qualità delle carni del suo allevamento; il maiorchino; i formaggi di capra girgentana; la tuma persa; i capperi di Salina dell’azienda D’Amico; il tartufo nero di Capizzi; il pistacchio di Bronte”.

Grande appassionato di vini, Calogero Morgano seleziona personalmente tutti i vini della carta che conta circa 400 referenze e offre una selezione con grandi classici e piccole produzioni.

Recentemente rinnovata, la trattoria si compone di un’ampia sala interna e di due terrazze panoramiche dal quale è possibile scorgere il mare e ammirare tutta la bellezza del paesaggio circostante.

Trattoria La Carrubba

Contrada San Leo, Sant’Agata di Militello (ME)

Tel. 0941 701987

<https://www.trattorialacarrubba.it/>