

In evidenza Ristoranti

Rustico ma non troppo. La cucina golosa de La Carrubba di S. Agata di Militello

di: Francesco Pensavecchio

31 marzo 2025



Direbbe Edward Bulwer-Lytton nel suo romanzo Paul Clifford pubblicato nel 1830 (o anche Snoopy) “... era una notte buia e tempestosa”. Due abbondanti ore di treno da Palermo, tutte nella bufera, avevano accentuato le aspettative su notizie a me pervenute sulla trattoria **La Carrubba** di S. Agata di Militello, un accogliente angolo di buon gusto nella parte alta della cittadina tirrenica.

Attiva sin dagli anni '80, è una attività familiare che da un quinquennio è condotta con energia da **Calogero Morgano**, ristoratore attento e conoscitore appassionato delle vie del vino, approdato qui dopo essere miracolosamente scampato a un grigio destino.



Rosalia Pruiti

L'ambiente è moderno, confortevole. Oltre alla sala interna ci sono due terrazze panoramiche con vista sulla costa che permettono ai clienti di apprezzare il mare e il paesaggio circostante. Lo stile è familiare e i piatti curati (sin dall'apertura) da Rosalia Pruiti, zia di Calogero. È, come si legge dal frontespizio del menù, una "cucina tipica nebroida", una dichiarazione programmatica che parte dalle materie prime acquistate da piccole aziende locali che rispettano la terra e che sostengono il tessuto socio-economico di prossimità. Tra i fornitori, tutti biologici, le carni e i salumi dell'azienda Agostino di Mirto, la pasta e le farine di Molini del Ponte di Castelvetrano, i pistacchi di Bronte di Pietro Bonaccorso, la Tuma Persa del caseificio Passalacqua, i capperi e i cucunci di Salvatore d'Amico, la Robiola girgentana e i formaggi de La Mannirata di Vinti e celebri altri. Nel gennaio 2025, La Carrubba è entrata a far parte dell'Alleanza Cuochi Slow Food, un'iniziativa che unisce cuochi e piccoli produttori con l'obiettivo di promuovere cibi buoni, giusti e puliti, rispettare l'ambiente e salvaguardare la biodiversità. La carta dei vini, composta da oltre 400 etichette, include sia grandi classici d'Italia che piccole produzioni, selezionate per accompagnare al meglio i piatti proposti.

Tra le proposte, tartare di scottona, prosciutto crudo dei Nebrodi stagionato 36 mesi, o tagliere di salumi e formaggi dei Nebrodi. Ma l'antipasto risolutivo è l'Antipasto la Carrubba, un set composito del meglio dove spiccano la parmigiana, un tortino patate e porcini, il couscous mediterraneo, la frittatina al forno della chef, delle verdure grigliate, zucca rossa con cipollata, polpettine in agrodolce, lo sformatino di carciofi, i broccoletti con cotenna e salsiccia, la caponata e arancinette, panelle e crespelle di verdure selvatiche. Non da meno i primi con dei classici della tradizione locale come i maccheroni di pasta fresca al sugo di suino nero, i maccheroni alla Norma o le tagliatelle con guanciale porcini e zucca. I secondi utilizzano le migliori risorse locali per i piatti a base di carne, tra questi la Salsiccia o le costolette di suino nero, le braciole di filetto di maialino con pistacchio di Bronte e maiorchino, o l'ombrellino di pollo. Per gli indecisi, perfetta la grigliata mista. Per chiudere, perfetto epilogo con il cannolo, accompagnato da un distillato ai fiori di zagara.

Nessuna obiezione prezzi, davvero encomiabili: per tre portate si spendono da 25 a 35 euro (bevande escluse). Il servizio è attento e veloce, sconsiglio tuttavia il sabato sera e la domenica a pranzo.



La Carrubba – Trattoria tipica

Contrada S. Leo, 90

98076 San Leo – Apesana (Me)

Tel. 0941 701987 – 3923517042

www.trattorialacarrubba.it

Orari: mezzogiorno e sera

Lunedì – Domenica: pranzo dalle 12:00 alle 14:00 / cena dalle 19:30 alle 23.30

Giorno di Chiusura: Mercoledì

Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/qRWA91frRWufxWZC8>

FP