

Ristoranti

Tra i boschi di Collesano, la golosa cucina di Casale Drinzi

di: Redazione

28 agosto 2025



L'esperienza gastronomica che vi stiamo per raccontare è legata ad un territorio che meriterebbe, oltre che dalle istituzioni, maggiore attenzione da parte del pubblico.

Ci troviamo sulle **Madonie**, cuore verde della Sicilia settentrionale, un paesaggio che alterna boschi e pascoli d'altura, borghi medievali (due, Gangi e Petralia Soprana, hanno tra l'altro vinto la competizione nazionale "Il borgo dei borghi", il programma televisivo di Rai3) e campi coltivati a grano. È una terra che conserva ritmi lenti, resistenti, da cui nascono prodotti di chiara identità. In questo scenario, poco fuori Collesano, c'è il **Casale Drinzi di Giovanni Gulino**, una casa di campagna aperta a viaggiatori gastronomi.

Giovanni, oste capace e attento padrone di casa, trova spazio nella guida alle **Osterie d'Italia** di Slow Food per la consistente offerta di territorio. Il casale conserva il fascino delle antiche masserie madonite, con muri in pietra, caminetti, e arredi che richiamano la vita contadina, oggi trasformati in un'accogliente dimora gastronomica. Belli i pavimenti in cotto e i tavoli di legno massiccio, gli arredi richiamano attrezzi agricoli ormai dimenticati. Nelle sere d'estate la terrazza offre una vista che si apre sui boschi e sulla vallata: il momento perfetto è al tramonto, quando i colori blu e rosso iniziano a sciogliersi tra loro.

La cucina

Qualcuno potrebbe definirlo *agriturismo*, ma sarebbe un torto alla finezza dei piatti offerti. Ai fornelli c'è il fratello di Giovanni, **Gioacchino**, pasticcere di formazione che ha scelto di convertire ed estendere la sua sensibilità a tutte le preparazioni del ristorante.

Va preliminarmente detto che l'offerta prevede anche la **pizza** e che è eccellente, al punto di rischiare di offuscare la più che valida cucina tradizionale. Il forno è a legna, tipico il profumo che lascia sull'impasto. Da segnalare la **Rustica**, con pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, cipolla, melanzane e zucchine, tutto grigliato, lo **Sfilatino** affumicato con mozzarella fior di latte, porchetta, scamorza affumicata, semi di sesamo, o la **Casale Drinzi** con pomodoro, mozzarella, salsiccia madonita, salame piccante e melanzane grigliate.



Il percorso inizia con stuzzichini e antipasti. Salumi e prosciutti sono preparati in casa sotto la cura di Gioacchino. Tra i classici d'apertura, **Caponata** in agrodolce con ortaggi, sedano, cipolla di Giarratana e olive bianche, **Terrina di sfincione bianco bagherese** con formaggio Tuma, ricotta fresca, acciughe di Aspra, cipolla e mollica di pane bianco, **Parmigiana di melanzane** con vellutata di datterino rosso e giallo, mousse di ricotta salata e olio al basilico, o "**Vitel tonnè**", un **Roast-beef** di manzo con una mousse tonnata, capperi di Pantelleria e giardiniera di ortaggi. I primi posso essere semplici e confortevoli, o eleganti e sofisticati. La **Minestra di funghi e patate** è trasversale ed è difficile che non riesca ad entusiasmare tutti. Ma ci sono anche gli **Spaghetti quadrati** di grano duro con vellutata di datterino giallo, filetti di fiori di zucca e pesto di pistacchio, oppure una rivisitazione della **cacio e pepe**, i **Tonnarelli freschi** trafilati al bronzo con pecorino stagionato, pepe nero e tartufo estivo delle Alte Madonie. Da non perdere la **pasta 'ncasciata al forno** con sfilacci di carne, melanzane fritte e Provola delle Madonie.

Le **carni alla brace** sono l'highlight e motivo di attrazione: è possibile scegliere tra **Arrosticini** o **Costolette di agnello**, Fiorentina servita su pietra ollare, **Costata Tomahawk** di vitello, **Ribs di maiale** marinate con erbe aromatiche e miele di ape nera, cotte al barbecue. Per contorno, **Spicchi di patate** in buccia al rosmarino, ortaggi alla griglia o **Cicorietta dell'orto** saltata all'olio evo. Per dessert, **Gelato al basilico** con crumble di mandorle e frutti di bosco, o **Gran Freddo** al mandorlone con cioccolato fondente. Non mancano i dolci locali, la **Testa di Turco** e le **cassatelle di ricotta e pistacchi**.



I prezzi sono accessibili: oscillano tra i 20 e i 35 euro per il pasto completo (tagli pregiati di carne esclusi, ma è possibile verificarli dalle celle di affinamento a vista; mediamente € 6 all'etto), mentre le pizze si attestano tra 10 e 12 euro. Carta vini e bevande non molto ampia, ma con qualche bella chicca e beer firm che richiamano al Casale. Sugeriamo la prenotazione, soprattutto nei weekend. Da fine autunno in poi è possibile pernottare sul posto.

Casale Drinzi

Contrada Drinzi – Collesano (Pa);

Tel. 0921.664027

Aperto: pranzo e cena

Giorno di chiusura: no

Carte di credito: tutte

Posteggio: si

(nella foto in alto Giovanni Gulino)

