

Ristoranti

Terrazza Costantino, fuga gourmet tra le Madonie

di: Francesco Pensavecchio

3 giugno 2016



Per raccontarvi di questa chicca assoluta abbiamo rischiato di fare a pezzi la macchina. Più volte. Anzi, per dirla tutta abbiamo la sensazione che per le conseguenze qualcosa si romperà nei prossimi giorni.

In sintesi, mai fidarsi di un navigatore in Sicilia, mai della viabilità evidenziata sulle mappe. Chiedere informazioni è qui necessaria prudenza.

Sulla rotta per **Sclafani Bagni**, ridente e antica cittadina madonita (IV sec. A.C.), abbiamo guidato sui massi, tagliato campi di grano su mulattiere segnalate come provinciali, vagato per sentieri sconnessi scavati dall'acqua, errato sotto selve di pale eoliche, evitato voragini descritte da Giulio Verne.

Scherzi a parte, ne è valsa la pena, eccome! Non sono bastate le piccole difficoltà sopra citate per farci desistere, nemmeno lo sbalordimento per avere notato uno **stabilimento termale** con acque termo-solfato-solfo-bromo-iodiche in un totale stato di abbandono (ci sono comunità nel mondo dove, per realizzare quello che qui la natura offre spontaneamente, si modifica opportunamente il PIL).

Bandito lo sbigottimento e rimbalzatolo su chi impaluda questa terra nell'indolenza, dobbiamo raccontarvi di venti coperti (otto all'aperto) presso **Terrazza Costantino**, un piccolo ristorante gourmet gestito da **Giuseppe Costantino**.

Fa onore la scelta coraggiosa, sacrificata, di restare lontano dai principali circuiti dell'alta ristorazione e dedicarsi ad una offerta qualitativamente altissima in un angolo sperduto tra i monti.

Incominciamo da un dettaglio che non è di poco conto, una carta di vini ampia, studiata, con etichette da tutto il mondo offerte a prezzi di saldo. Una quindicina gli Champagne con prezzi che partono da 35 euro, poi Francia, Germania e le migliori realtà d'Italia. Importante la verticalizzazione di Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, qui di casa, in linea d'aria distante una manciata di chilometri, e le migliori selezioni – tra queste lo **Shiarà** – di **Catarratto di Castellucci Miano**, sempre vicinissimo. Ma stupisce relativamente perché Giuseppe sceglie e acquista i vini direttamente dal produttore, lo aiuta una passata esperienza presso il noto distributore "Vino & Design".

Ma torniamo al ristorante. Due i menù degustazione: "Entroterra" è un menù a base di carne di quattro portate da 30 euro; il "Mediterraneo", è di pesce, cinque le portate al prezzo di 40 euro. Inoltre, è possibile aggiungere un percorso vini a calice con quattro proposte, due italiani e due internazionali, il prezzo è 20 o 25 euro.

Dopo due sfiziosi amuse bouche, abbiamo assaggiato la delicata *gallina nostrana, tuma e piselli*; poi, golosi *spaghettoni al pomodoro siccagno e ricotta salata bio*, conditi con extravergine Pianogrillo; e un altro primo, i *ravioloni di agnello, zafferano ennese e carciofi croccanti*, un piatto che da solo vale il viaggio; a seguire, il piatto farebbe la sua figura al museo d'Orsay di Parigi per composizione cromatica, *il Maialino nero siciliano, ortaggi e tartufo*. Per chiudere, il *timballo di pistacchio di Raffadali, cioccolato bianco e gelsi*, petit fours e fragole.

Una menzione speciale va alla mamma, che lo segue pazientemente in cucina, e al servizio di sala, garbato e professionale.

La sorpresa nella sorpresa: Giuseppe dispone di due appartamenti nel centro di Sclafani Bagni. L'offerta **Fuga Romantica**, pernottamento e menù per due persone, costa 100 euro. Più di così!

Terrazza Costantino

Rione Sant'Antonio, 24

Sclafani Bagni (PA)

Cell. 3391155915

<https://www.facebook.com/Terrazza-Costantino-1681195582162513>

di Francesco Pensavecchio