

Ristoranti

Le Gole Ristò, angolo goloso nella Calatafimi storica

di: Redazione

9 giugno 2016



Di Alessio Giuliano.

C'è un area a cavallo tra il trapanese ed il palermitano dove ogni pietra trasuda di storia. Storia antica, ellenica; ma anche storia moderna, risorgimentale. A poche centinaia di metri in linea d'aria l'uno dall'altro, infatti, sono ubicati lo splendido **Tempio di Segesta**, in stato conservativo pressoché perfetto, l'omonimo **Teatro Greco** con vista sul Golfo di Castellammare e il "**Pianto dei Romani**", località a Calatafimi dove venne combattuta una delle più celebri battaglie della *Spedizione dei Mille*, durante la quale Garibaldi disse a Nino Bixio la celebre frase "*Nino, qui si fa l'Italia o si muore*".

Un territorio con un altissimo appeal turistico, che però probabilmente non possiede un'adeguata offerta ricettiva, né tantomeno ristorativa e nella migliore delle ipotesi gli avventori possono sostare presso una trattoria senza alcuna velleità qualitativa, per un pasto "turistico". Ma come in ogni "deserto" che si rispetti, anche in questo caso abbiamo scovato una interessantissima "oasi", gestita dal giovane **Nicolò Stabile**, alcamese di nascita e calatafimese di adozione, che proprio a Calatafimi ha inaugurato l'osteria "**Le Gole Ristò**", una cinquantina di coperti su una strada periferica della cittadina.

Ci accoglie lo stesso Nicolò, che ci fa accomodare accanto il *banco della carne*. L'ampia sala è puntellata di piccoli corner, come questo, dove il patron ha sistemato le materie prime che contraddistinguono la sua offerta culinaria, molto attenta a valorizzare sia prodotti comunque noti e tutelati da associazioni quali *Slow Food* (numerosi sono i **Presidi** presenti in menu), sia prodotti del territorio quasi scomparsi, ai più sconosciuti ed ancora privi di adeguata tutela.

Il percorso che Stabile ha pensato per noi serve a descriverne l'identità, sulla quale lui stesso pone l'accento. Nicolò non si definisce né un ristoratore, né un commerciante, né tanto meno cuoco giacché tra i fornelli si muove il suo socio **Giuseppe Parisi**, bensì un *Selezionatore*. La sua è una continua attività di ricerca, visite, assaggi presso produttori piccoli e piccolissimi, per i quali non è corretto neanche il termine *nicchia*. È con orgoglio che Nicolò ci presenta, ad esempio, le **arance Ovaledde**, proprie del territorio di Calatafimi, agrumi quasi scomparsi che lui emulsiona ed utilizza in diverse varianti sui suoi piatti. Così come ci presenta il pane da varie farine e versioni: biancolilla, Senatore Cappelli, ai cinque cereali, curcuma, olivette nere del Belice, sempre a lievitazione naturale; ma non lo panificano loro, ma lo acquistano in due punti di eccellenza della panificazione ad Alcamo: la **Spiga d'oro** ed il **Forno Bongiorno**, scelti con cura tra decine di panifici visitati. Selezione, interventi discreti in cucina e presentazione dei piatti: questi sono i must del posto.

Ma andiamo rapidamente ai piatti che hanno caratterizzato l'excursus pensato per noi da Nicolò. Partendo da una vellutata di caponata con girello affumicato di Scottona, pane tostato e cucunci di Salina, un piatto tanto delicato quanto saporito. A seguire una fonduta di Provola affumicata delle Madonie (Presidio Slow Food), asparago bianco, germoglio di ravanello rosso, funghi pioppino freschi, emulsione di olio nocellara; e ancora fiocchi di carne tostati in padella con purea di patata viola (in assenza di questa, lo chef utilizza la patata trattata con zafferano, coltivato da un piccolissimo produttore di Salemi).

Quindi è stata la volta delle vellutate: di fave fresche *contro spicchiate*, con roast beef cotto a legna e granella di arancia *Ovaledda* essiccata; e di piselli con carne in salmì, germogli di piselli, tartufo nero estivo di Sambuca di Sicilia. Quest'ultimo ci ha colpiti particolarmente per la freschezza ed i profumi molto intensi, caratterizzati dal tartufo nostrano che Stabile recupera da un produttore di Sambuca.

Subito dopo, un piatto all'insegna dei Presidi Slow Food: crostone tostato di biancolilla, con fagiolo Cosaruciaru di Scicli e lardo di suino nero dei Nebrodi, dell'allevamento di Agostino Ninone, a Mirto (Me); e ancora un sufflè di broccolo bianco lavorato col Garum di Alici, passata di pomodoro giallo e fiocchi di germoglio di broccolo.

A chiudere questo percorso, una selezione di formaggi e salumi. Nell'ordine abbiamo assaggiato: Ragusano dop affinato con vinaccia di zibibbo, Piacentino Ennese, Caciocavallo palermitano di Cinisara, Caprino di Girgentina rivestito di foglia di fico; il tutto accompagnato da miele di ape nera sicula all'essenza di zagara, marmellata di cipolla di Giarratana, confettura di gelsi neri di Enna. Tra i salumi: Mortadella di Cinisara ai Pistacchi di Bronte, coppa di Suino nero di Mirto, salame di Asina ragusana, principe di Calatari, ossia salame di Carne di Cinisara farcito da pezzi di Caciocavallo palermitano; Carpaccio di Girello di Cinisara, condito con aceto balsamico e pepe del Madagascar. Degli assaggi, come raccontato da Nicolò, che portano indelebili le tracce delle dominazioni passate, dai lombardi che ci hanno trasmesso la lavorazione del formaggio con lo zafferano (rappresentata oggi dal Piacentino Ennese) agli arabi che usavano affinarlo nelle spezie.

A chiudere, un taglio fiorentino di vacca Cinisara, allevata allo stato brado a Salemi, macellata a cinque anni e frollata ad Alcamo per 30 giorni.

Quello che ci ha decisamente colpiti, a parte l'eccellente qualità delle materie prime e l'attenzione per le ricchezze gastronomiche del territorio, è stato l'entusiasmo tangibile del giovane Nicolò Stabile, che con pathos ed assoluta competenza ci ha raccontato sia l'estenuante e meticoloso lavoro di ricerca che contraddistingue la sua quotidianità e che sta dietro i piatti presentati agli avventori, sia i processi produttivi portati avanti da ogni singolo allevatore o agricoltore da lui "stanato".

Il menu è una "creatura" in continua evoluzione ed aggiornamento; mentre la Carta dei vini è in via di definizione, ma conta già all'attivo 120 etichette che lo stesso Stabile seleziona.

Tra una visita al Tempio di Segesta e la visione di una tragedia presso il Teatro Greco, una capatina a "Le Gole Ristò", guidati a tavola dal padrone di casa, può completare un interessante viaggio nella Storia di questo incantevole scorcio di Sicilia.

Le Gole Ristò – Trattoria, Pizzeria

di Nicolò Stabile e Giuseppe Parisi

Via G. Cusmano – 91013 Calatafimi TP

Cell. 3291072610

Chiuso: lunedì

Ferie: dal 15 settembre al 15 ottobre (possibili variazioni)

Carte di credito: si

Posteggio: si, pubblico

Particolarità: celiaci

Facebook: <https://www.facebook.com/legoleristorante/?fref=ts>

Prezzo: 30 euro vini esclusi