

In evidenza

# Sorpresa gourmet al Nerello de I Monaci delle Terre Nere

di: Marina e Francesco Pensavecchio

29 luglio 2016



Il ristorante di un relais cinque stelle o di un hotel di lusso è spesso, per chi lo deve gestire, una vera croce. Grandi aspettative scivolano sovente su un dettaglio di un piatto, di un decoro o anche su una piccola incertezza del servizio. E' davvero un attimo e solitamente non viene perdonato. L'esperienza al Nerello, il gourmet restaurant de I Monaci delle Terre Nere, è – però – altra faccenda. Della ipnotica sensazione di relax, del benessere e della arrendevole calma che pervade gli ospiti del Relais abbiamo parlato in uno speciale articolo ad esso dedicato (leggi qui la recensione del Relais). Sul ristorante, tuttavia, è necessario un particolare approfondimento.

Condotto da poche settimane da **Vincenzo Gulino**, chef originario di Scicli, ha sincronizzato in breve tempo il suo lavoro sul *progetto Monaci*: l'approccio è responsabile, pacato, rispettoso – oltre che dei suoi collaboratori – dei luoghi e della cucina orientale siciliana e soprattutto di quella etnea. Un compito non facile considerato che, tra ospiti interni ed esterni, il ristorante trotta per cena su numeri considerevoli, da quaranta coperti in su. Il pranzo, invece, è diverso nell'offerta, non nel concept, e ci piace anch'esso moltissimo. Da mezzogiorno in poi Veronica cura un buffet leggero ed estivo sul prato a bordo piscina, con verdure grigliate, insalate miste e varie, anche di riso, formaggi, timballi, involtini di ortaggi o di pesce, frutta fresca affettata al momento, spremute di frutta, torte, gelati e una ricca buvette con vini, cocktail e succhi di frutta. I tavoli sono sistemati sotto ombrelloni tra i vari terrazzamenti, o sotto fresche fronde di ulivo. Non sfugga un importante dettaglio cruciale di tutta l'offerta gastronomica, Monaci è prima di tutto una **azienda agricola eco-biologica** che offre prodotti di terra stagionali e la cui la produzione è mirata all'autoconsumo, al benessere degli ospiti, al gusto unico della materia prima. Per citare un altro esempio, ampi spazi sono concessi ad un proprio **allevamento di galline**: queste razzolano liberamente e che si cibano di semi, frutta e alimenti scelti. Il "costo uovo" sarà sopra la media, ma vi assicuriamo che il sapore supera ogni possibile ragionamento.

La sera il ristorante ha il suo palcoscenico nel corpo principale della residenza d'epoca. I tavoli all'aperto sfruttano le terrazze per i due terzi della villa, creando angoli romantici per i tavoli a due.

Il menù cambia ogni giorno: tre antipasti, tre primi, tre secondi, un piatto formaggi, tre o quattro dessert. Comprendono piatti **Veg, Vital** – cioè a bassa numero di calorie – e **Gluten Free**. In carta, Tartare di gambero rosso di Mazara con panna acida e cedrino; una rivisitazione della caprese alla siciliana; roastbeef di vitello bio su spinaci dei Monaci e scaglie di Ragusano. Tra i primi, Fettuccine di Timilia con salsa ai frutti di mare; maccheroncini, sempre di Timilia e fatti in casa, con zucchina bianca, scaglie di ricotta e pan tostato; maltagliati con ragù di verdure dei Monaci. Per secondo, filetto di vitello scottato al rosmarino con tortino di patate; polpo locale cotto a bassa temperatura con indivia spadellata e pomodorino al basilico; caponata light al forno con uova dei Monaci, quest'ultimo un piatto che ci è piaciuto oltremisura nella sua semplicità per esecuzione, qualità della materia prima e per queste magnifiche uova. La scelta dessert è andata sulla Panna cotta alla lavanda, fresca, delicata e molto profumata; c'era anche una crema di ricotta con gelato al pistacchio; un sorbetto all'arancia e una mousse al caffè con crema inglese. La selezione di formaggi comprendeva del Canestrato, del Caciocavallo e del Pecorino. La **carta vini** è anch'essa una bella sorpresa, è probabilmente la più "verticalizzata" dell'Etna con le migliori cantine, tra le altre **Passopisciaro-Franchetti, Benanti, Barone di Villagrande, Tasca d'Almerita, Cornelissen, Graci**, con indicazione delle zone di riferimento e dei *Cru*. Anzi, a tal proposito vi informiamo che è abitudine frequente organizzare – con cadenza quasi settimanale – delle cene dove i produttori vicini raccontano i loro vini abbinandoli alla cucina della casa. Noi abbiamo avuto la fortuna di cenare con **Alice Bonaccorsi**. Il servizio è composto, mai invasivo, è curato dal personal manager della struttura e sommelier Davide Catania.

Tre i menù degustazione: da quattro portate a 58 euro; da sei portate a 70 euro; da sei portate con astice locale 120 euro. Chi ha bambini non avrà difficoltà a trovare un momento di tranquillità, nell'adiacente vecchio palmento è allestita una piccola sala proiezione con dei classici dei cartoni animati; fuori un parco giochi con prato, altalene e tavolo da ping pong.

Rinnoviamo dunque i nostri più sinceri complimenti allo chef Vincenzo Gulino, a Guido e Ada.

**Ristorante Nerello de I Monaci delle Terre Nere**

Via Monaci

95019 Zafferana Etnea (CT)

Tel: +39 3311365016

Tel: +39 0957083638

info@monacidelleterrenere.it

<http://www.monacidelleterrenere.it>