

In evidenza Ristoranti

Castelbuono escape: al ristorante Palazzaccio

di: Giulia Monteleone

23 novembre 2016



In una di quelle domeniche di autunno, combattuti tra il restare sotto le coperte a sonnecchiare e la classica gita fuori porta, optate per la seconda.

Tirate fuori dall'armadio quel maglione di lana a trecce grosse o quella camicia a scacchi verdi e rossi che non usate mai, salite in macchina o, perché no, in sella ad una moto e dirigetevi alla volta di **Castelbuono**.

Il più vivace paese madonita, si staglia tra i boschi. Il suo castello duecentesco è la vedetta che vi permetterà di orientarvi tra le viuzze medievali di questo gioiellino distante una settantina di chilometri da Palermo.

L'aria qui è fresca e pulita, perdetevi per il centro storico e lasciatevi guidare dal vostro naso: l'odore di carne arrosto e di funghi porcini vi condurranno in un piccolo e accogliente locale, con le pareti ocre in pietra viva.

Già prima di varcare la soglia i tanti adesivi colorati (anche quello di una certa **guida Michelin**) vi lasciano intuire che avete fatto bene a vincere la pigrizia per una full immersion nella gastronomia madonia.

Una volta dentro vi accoglierà **Giuseppe Migliazzo**, perfetto padrone di casa.

Un oste moderno, guida entusiasta nella scelta dei piatti e nell'abbinamento dei tantissimi vini in carta, etichette selezionate con cura e passione.

La cucina invece è il regno di **Sandro Cicero**, talentuoso chef che mixa intuizione e tradizione dando vita a dei piatti buoni, ricchi di sapore e con quel guizzo in più che è la nota distintiva di questo ristorante.

Assaggiate il *tortino di caciocavallo con miele*, o ancora il *carpaccio di maialino* cotto a bassa temperatura per 12 ore, passate poi alle *paste ripiene* e ai succulenti secondi di carne accompagnati dagli immancabili *funghi locali*.

Una cucina autentica dove si percepisce la ricerca di materie prime eccellenti e che nonostante questo resta alla portata di tutti: non a caso il Palazzaccio è rientrato a pieno titolo tra i **bib gourmand** della Michelin, la classifica che premia i ristoranti con un **eccellente rapporto qualità prezzo**.

Sazi e soddisfatti, senza aver alleggerito troppo il portafoglio, chiudiamo in bellezza con la **"testa di turco"**, il tipico dolce castelbuonese: un'alternanza di sfoglia e crema di latte completato da una spolverata di cannella; lo assaggiamo da Fiasconaro, la pasticceria ormai famosa in tutta Italia per i suoi panettoni, e tappa immancabile di ogni gita in questo delizioso borgo, un paese di cui gli abitanti sono riusciti a valorizzare la bellezza e i prodotti gastronomici facendone un polo **gourmand low-cost e family friendly**.

Insomma un posto perfetto per una gustosa domenica. Tanto la dieta, si sa, si comincia sempre di lunedì.

Ristorante Il Palazzaccio

Corso Umberto I

Castelbuono (PA)

T. 0921676289

www.ristorantepalazzaccio.it