

In evidenza Ristoranti

Il caminetto del ristorante Al Fogher. A Piazza Armerina

di: Francesco Pensavecchio

16 dicembre 2016



Oltre che principale obiettivo, il delizioso caminetto di Ernesta Tudisco e Angelo Treno potrebbe essere la tappa di un percorso alternativo per chi viaggia tra Palermo a Ragusa. Misurando l'incremento di strada sul solito percorso (A19 PA-CT; SV. Caltanissetta-Gela; SS115), è un breve allungo di circa 15km/20 min.. La variante Enna, inoltre, potrebbe gratificare il viaggiatore con una strada confortevole, le alte colline e verdi boschi dell'ennese e, appunto, con un raffinato pranzo al ristorante Al Fogher. All'uscita Aidone, è il perfetto pit-stop per bongustai.

Aperto dal 1992, è stato ricavato da un antico casello ferroviario di una linea ormai in disuso che conduceva da Dittaino a Caltagirone. L'ambiente e l'atmosfera dai toni caldi, il legno, gli arredi ricercati, il tovagliato, la mise en place curata e il romantico caminetto sono elementi sostanziali che colpiscono subito chi varca la soglia. Il recente re-style, ultimato nel novembre 2016, ne valorizza ulteriormente l'atmosfera intima e raccolta.

Ma il motore pulsante restano la cucina e i piatti di Angelo Treno. Non una cucina intransigente arroccata su inutili preconcetti, ma libera di spaziare con estro creativo e rispetto – laddove presente – delle ricette tradizionali. Del Sud, così come del nord cisalpino e transalpino. Tra mare e monti.

Tanto per non restare sul vago, abbiamo iniziato con una gustosa crema di zucca gialla vanigliata, zucca fritta, boccone di baccalà e amaretti sbriciolati. Come è facile intuire, un bel giochino tra la dolcezza della terra e la sapidità del mare. Sempre con i piedi nell'acqua, ecco un piatto unico denominato **Il mare nel piatto**. La composizione prevede: un boccone di triglia con verdure mirepoix; un boccone di filetto di branzino al sesamo e limone con olio al rosmarino; una ciotolina di gamberi piccanti con uova e salmone Alaska; altra ciotolina con gamberi con uova di pesce aromatizzati al wasabi; un trancio di sgombro con cipolla rossa caramellata; una piccola tartare di tonno e branzino con 'Nduia, caviale di luccio e melograno; delle alici marinate con ricotta salata allo zafferano con emulsione di mandarino e arancio; e un bicchierino, una "idea di Mojito" con granita di limone e ribes disidratato. Superata la piacevole sorpresa, proseguiamo con un **crostino di pane tostato e tartare di manzo**, servita con una composta di pomodoro allo zenzero, caviale di luccio e acciughe. Arriva il primo, deflagrante per sapore, **gli spaghetti alla chitarra al nero di seppia con salsa di Piacentino, "ritunno"**, guanciaie tostate, gambero rosso di Mazara e Aglio di Nubia. Un piatto che vale il viaggio. A questo punto pausa e piccolo intermezzo (si fa per dire) con il **pasticcio siciliano farcito con foie gras**, carne mista, prugne e zuppetta di lenticchie e zafferano. A seguire, **caramelle farcite con funghi, tartufi e carne di maiale**, servita con una minestrina con broccoletti, polpettine di carne e lo stesso tartufo.

Siamo ai secondi. **Guancia di manzo al Perricone e sentori di cacao**, purea di patate all'acqua e composta di pomodoro. Poi, un altro piatto a base di pesce che da solo vale il viaggio, **il Pescespada in cubaita**, con sesamo e zeste di limone candito su uno zoccolo di melanzana arrostita, maionese di patate e capperi essiccati, sentori di aceto e tartara di pesce in accompagnamento. Oltre questo, un piccolo assaggio di **tasca di vitellina con nocciole e mandorle ai sentori di tartufo**, maiorchino, con contorno di carciofi e patate al forno.

Avremmo potuto chiudere il pranzo nel massimo dell'entusiasmo. Eppure, il dessert è l'ennesima, ulteriore incredibile sorpresa: **il tortino alle mele alla crema di vaniglia e gelato di pistacchio di Ernesta** è una versione che, non abbiamo paura a dirlo, fa le scarpe alle migliori pasticcerie reali e imperiali viennesi.

La cornice è l'eccellente servizio condotto dal maître-sommelier Francesco Bardarè, reso ancor più brillante da una sontuosa cantina. Vivissimi complimenti.

*Il ristorante Al Fogher fa parte della associazione Le Soste di Ulisse
Un particolare ringraziamento ad Alessio Giuliano di Cantine Rallo*

Ristorante Al Fogher

Viale Conte Ruggero (ex SS117 bis)

Contrada Bellia, incrocio SS 288 per Aidone

94015 Piazza Armerina (En)

Tel. 0935684123

<http://alfogher.sicilia.restaurant>

GPS: 37.411173 – 14.383069

Google Maps: <https://goo.gl/maps/vbtQNKYRWRJ2>