

In evidenza Ristoranti

Il Giardino di Venere di Salvatore Baggesi. A Castelbuono.

di: Francesco Pensavecchio

31 dicembre 2016



Avevamo perso **Salvatore Baggesi** tra resti logori di un convento trecentesco poco fuori Castelbuono, l'ex Romitaggio San Guglielmo. Adesso lo ritroviamo in forma smagliante nel pieno centro della stessa cittadina madonita a "Casa Mercanti", una delle più antiche dimore di Castelbuono la cui storia risale ai primi del '500, una cosiddetta "domus magna" di nove vani con giardino grande e piccolo, tra la chiesa di San Pietro (attuale chiesa del Crocifisso) e la fontana della Venere Ciprea, chiamata anche "*dei quattro cannoli*". Il ristorante **Giardino di Venere** è la naturale e urbana trasformazione del Baggesi Concept. Persa l'aria di campagna, Salvatore esibisce i panni eleganti dell'antica residenza nobile dalle belle strutture murarie con cortile interno e tanto di portale architravato adornato con uno scudo araldico. Le sale – tutte in sequenza – sono al primo piano. Le volte sono decorate, notevoli i pannelli decorativi e i dipinti sovrapporta.

La musica in cucina, però, non è cambiata. Le materie prime sono eccellenti, locali, un vantaggio con allungo. Le verdure sono al dente e ci sono funghi di ogni genere, galletti, cardoncelli, porcini, ferule e basilischi. La crosta del pane profuma e crocca meravigliosamente.

La serie degli antipasti sarebbe capace di sedare ogni appetito. La suggeriamo caldamente. Carpaccio di porcini; caponata di melanzane, caponata di mele e caponata di coniglio; insalata di agrumi, cipolle e noci; baccalà fritto; verdure in pastella; zucca gialla in agrodolce; formaggi, tra questi tuma, provola, pecorino; ricotta grigliata su crostino di pane di farine integrali; capocollo e lonza affumicata. Abbondanti i primi piatti, la pasta è fresca. **Tortellacci al ripieno di formaggi e ortiche; pappardelle al sugo di coniglio; tagliolini con carciofi asparagi e noci; maccheroni al sugo di castrato; agnolotti alla carne al ciliegino aromatico.** I secondi sono quasi tutti a base di carne: agnello in tegame; stufato di cinghiale alle castagne; trippa in umido; castrato alla griglia; tagliata di manzo all'aceto balsamico; cosciotto di maialino al forno; salsiccia arrosto; stracotto di daino. Per dessert, riso cotto allo zafferano e cannella; testa di turco; cassata al forno di ricotta; cannoli; crostata alla frutta. Carta dei vini insolita, vi consigliamo di cercare la vostra bottiglia nella cantinetta al piano terreno, oltre note etichette locali. In alternativa, lo sfuso della casa. La sala è gestita con competenza, garbo e velocità da **Francesco Baggesi**. Il menù degustazione costa 30 euro, vini esclusi. Dall'edizione 2017, il Giardino di Venere è nella guida alle Osterie d'Italia di Slow Food Editore.

Giardino di Venere – Ristorante, Pizzeria

Corso Umberto I, 42

90013 Castelbuono (Pa)

Tel. 0921 671323

Cell. 339 4896332 – 331 8480447

www.ristorantegiardinodivenere.com
