

Agri Bio Relais "Relax" al Bergi di Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Aprile 2026 10:22



Qual'è la cosa che più ci aspettiamo da un agriturismo che ci ospita? Sicuramente il relax, parola che può comprendere un insieme di servizi, ma soprattutto un unico stato d'animo, il benessere. E' su questo che la famiglia **Di Garbo** punta da 30 anni, sull'accoglienza e sul far star bene i propri ospiti, d'altronde tutto il "sistema **Castelbuono**" è particolarmente incline all'ospitalità, ma i **Di Garbo** hanno la struttura adatta per "esagerare". La cucina di Antonella, l'Apiaro del benessere, la Manna, le Delizie di Bergi, i prodotti agricoli della propria tenuta, oggi arrivata a 110 ettari, insomma si potrebbe continuare per ore. I segreti di questo successo sempre crescente, me li hanno raccontati nel seguente video i due artefici dell'**Agriturismo Bergi**, cioè **Pasquale Di Garbo** e la moglie **Anna Sottile**, antesignani del biologico e genitori capaci di valorizzare le singole attitudini delle figlie: **Antonella**, **Daniela**, **Floriana** e **Laura**, tutte coinvolte nella gestione aziendale.

Nel video troverete anche le immagini della cucina, con diversi piatti assaggiati lo scorso **10 e 11 Aprile 2026**, infatti questa è un'altra punta di diamante di **Bergi**, qui **Antonella** costituisce l'anello mancante tra la tradizione della nonna e di mamma **Anna**, e l'innovazione eseguita con le tecniche più moderne, non a caso queste ricette sono in fase di raccolta nel suo libro di prossima uscita: "**Comu i faceva mamà**". La formazione di **Antonella** inizia quindi con la nonna e la mamma nella cucina dell'agriturismo, per poi proseguire con l'alberghiero, svariati corsi, la frequentazione della prestigiosa **Etoile Academy** di **Rossano Boscolo**, e per poi infine continuare con il suo inserimento nel **Culinary Team Palermo**. Ho quindi assaggiato numerosi piatti che hanno testimoniato il già annunciato legame, ma è la "**Caponatina in bianco**" o del contadino quello che secondo me è uno dei suoi piatti più iconici, una vera composizione vegetale gourmet, eseguita alla perfezione in cui spiccano le cotture e l'equilibrio. In questo piatto, il miele di Ape nera rincorre a tratti l'aceto casalingo, incontrando la melanzana e rapendo il palato con gli altri vegetali in una sinfonia di ingredienti dosati millimetricamente, tutti insieme, appassionatamente, riescono a gridare solo una parola: equilibrio!

{youtube}S6cGyFsOtQE{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)