



Chi mi segue, conosce bene la crociata che da un po' di tempo conduco per far emergere gli agriturismi che onorano la categoria, perchè sarà capitato almeno una volta anche a voi di recarvi presso uno di quelli sedicenti e di rimanere fortemente delusi della qualità del cibo, ma soprattutto dalla sua provenienza, troppo spesso costituita da una latta con un marchio industriale o addirittura di materie prime estere e/o congelate. Pertanto, ho deciso di verificare più attentamente del solito le mie recensioni in merito, scoprendo in questa mia attività vere oasi di pace e qualità del cibo insospettabile in una struttura che, per definizione, dovrebbe essere comunque rustica. Confesso che raramente mi è capitato di trovare nelle cucine degli agriturismi piatti ricercati o tecniche di cottura avanzate, sottovuoto e a bassa temperatura, ma ogni tanto per fortuna succede, come nel caso dell'**Agriturismo Bergi di Castelbuono (PA)**, grazie alla presenza di **Antonella Di Garbo**, che insieme alla sua famiglia gestisce quello che potrebbe definirsi una sorta di paradiso terrestre, per il palato e per lo spirito.

Pasquale Di Garbo e la moglie **Anna Sottile**, hanno pian piano costruito, nel corso degli ultimi 20 anni, una proprietà di circa 15 ettari, tutti coltivati, che oggi fornisce i tanti prodotti che vengono veicolati tramite il proprio punto vendita a **Castelbuono**, a pochi passi da Piazza Margherita, nonché sulle tavole dell'agriturismo e nelle pregiate conserve "**Le Delizie di Bergi**", preparate e confezionate presso l'azienda agricola stessa. Il punto vendita in paese, inoltre, è stato ricavato all'interno di una chiesa sconsacrata e diroccata, poi ristrutturata da **Pasquale** e adibita a museo agricolo e vendita dei prodotti dell'**Agriturismo Bergi**.

Tutto ciò, però, è stato possibile realizzarlo grazie alla eccezionale coesione della famiglia, composta anche da 4 figlie, tutte impegnate nella gestione della struttura, ognuna in un settore di competenza che riflette le proprie inclinazioni. Quindi, ecco che **Antonella** sta ai fornelli, dopo essersi laureata in Conservazione e valorizzazione della biodiversità ed aver frequentato a Venezia l'Etoile di Rossano Boscolo; **Daniela** è responsabile delle colture in qualità di agronoma; **Floriana** si occupa della gestione delle conserve poichè tecnologa alimentare infine, **Laura**, laureata in lingue, si occupa dell'accoglienza dei clienti seguendoli in reception ed in sala, grazie alle sua dimestichezza con gli idiomi. Insomma, una vera fortuna avere tutte queste professionalità in famiglia, ma soprattutto anche nella propria azienda, vera garanzia di un buon servizio al cliente.

Tra l'altro, avendo avuto modo di pernottare presso l'**Agriturismo Bergi**, ho potuto anche constatare la qualità di vita e di sonno che in esso si conduce, durante la notte i rumori più violenti sono quelli delle campane delle pecore, piuttosto che al mattino il canto del gallo, dettagli che rafforzano l'aggettivo "bucolico" che viene spontaneo assegnare a tutto l'ambiente dopo averlo vissuto.

Antonella, per il mio pranzo dell'**8 Maggio 2015**, ha scelto dei piatti molto tradizionali, poco rivisitati, comprimendo la sua fantasia, temendo forse una sorta di mancanza di apertura mentale da parte mia. Un vero peccato, perchè secondo me, dalla recensione sono rimaste fuori molte pietanze con le quali **Antonella** avrebbe potuto sfoggiare il suo bagaglio professionale, nonché le ottime attrezzature della sua cucina: bassa temperatura, sottovuoto, trafila per la pasta e tante altre.



Antipasti

Falso prosciutto al mandarino con ricotta salata dell'Azienda Barreca;
Lonza cotta a bassa temperatura, con ricotta salata dell'Azienda Barreca;
Caponatina di zucchine secche;
Canestrino con zuccina centenaria marinata in aceto;
Tortino di pane raffermo;
Focaccia con provola madonita affumicata dell'Azienda Barreca e miele di cardo;
Tortino di ricotta con verdure;
Insalata con Fagiolo Badda di Polizzi.

Già solo con questi piatti c'era da saziarsi! Ma tra di essi due mi hanno particolarmente impressionato per la loro eccellenza: la **Caponatina di zuccina secca** ed il **Tortino di ricotta con verdure**.



Caponatina di zuccina secca

La **Caponatina** era stata realizzata friggendo dei tocchetti di zuccina napoletana secca, nota anche come "zuccina da friggere", nel palermitano essa viene utilizzato quasi esclusivamente per condire la pasta dopo essere stata tagliata a rondelle e frita in olio extra vergine d'oliva. Per l'occasione ho scoperto che sulle **Madonie**, invece, soprattutto a **Castelbuono** e dintorni, si usa seccarla, probabilmente per poterla conservare ed impiegare anche fuori stagione. Comunque, l'idea di utilizzarla al posto della melanzana mi è piaciuta molto, anche per il grande equilibrio dell'agrodolce.



Tortino di ricotta e verdure

Il **Tortino** era una vera nuvola di piacere, mentre si scioglieva in bocca era possibile distinguere i singoli sapori degli ingredienti, soprattutto quello della ricotta che in questa tipologia di utilizzo, spesso viene sovrastato o letteralmente "bruciato" dalla cottura, in questo caso invece si fondeva perfettamente con le verdure. Anche l'aspetto era invitante, il tortino aveva l'esterno di un colore chiaro e compatto, costituendo il punto forte di una presentazione sobria ma efficace.



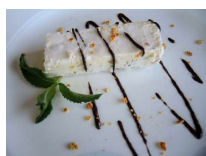
Pasta con carciofi, fave, finocchietto, salsiccia e ricotta

Questo è un piatto abbastanza tradizionale che facilmente può scadere nel banale, ma se realizzato con gli ingredienti del proprio orto può radicalmente cambiare effetto, come nel caso in questione. Personalmente ho gradito molto il dosaggio del pericolosissimo finocchietto, il quale si sentiva e non si sentiva, sappiamo tutti bene come questa pianta particolarmente aromatica può coprire tutti i sapori del piatto. Infine, la pasta era stata prodotta in proprio tramite una trafila.



Cosciotto di maiale con mele e mandorle

Anche questo è un piatto tradizionale, ma con una rivisitazione accentuata dall'uso delle mele, delle mandorle e dalla cottura, effettuata al di sotto dei 100 gradi, in modo da non far asciugare il maiale. Un'ottima idea quello di addolcire il piatto con un frutto, spesso si fa con altre carni, ma in questo caso è stata una scelta vincente. Tra l'altro, l'utilizzo della frutta con il salato, ho scoperto essere una caratteristica di **Antonella** che però non mi ha fatto provare a fondo, dovrò sicuramente tornarci prima o poi!



Semifreddo di Manna all'arancia

Anche in questo caso **Antonella** si è mantenuta sul classico, ma con alcuni dettagli che potrebbero fare di questo piatto un grande dessert. Nella preparazione è stata utilizzata la **Manna**, prodotta dalla propria azienda agricola, poi mangiandolo, ho trovato una piacevolissima vena di marmellata di arancia, infine, avvicinandomi al piatto per assumere ogni boccone, ero come investito da un forte profumo di mandarino, proveniente da peraltro pochissime scaglie di scorza disidratata. Un dolce da me ribattezzato "**Semifreddo madonita**"!

Questi piatti mi hanno fatto intravedere quali sono le potenzialità di **Antonella Di Garbo**, ma ho potuto solo sbirciare la sua inclinazione ad impiegare la frutta con il salato, abbinamento difficile e forse per questo non mi è stato proposto in modo più consistente, ma secondo me se ben fatto potrebbe stupire piacevolmente il palato. Quindi, i piatti più elaborati **Antonella** non me li ha fatti assaggiare, almeno stavolta, in essi è stato effettuato un grande lavoro di selezione e abbinamento delle materie prime, ecco alcuni esempi: Pasta fresca con mele, funghi e salsiccia, Gemme di riso all'arancia, olive nere con vellutata di tuma e scaglie di pizzichintì (mostarda di fichidindia), Rollatina di agnello in salsa di albicocca e miele, Maccheroncini di Tumminia con vellutata di tenerumi, salsiccia e ricotta salata e tante altre delizie che aspettano solo di essere recensite. Avrete notato che nei piatti spesso si trova del miele, soprattutto quello di cardo, ciò non è un caso perchè **Pasquale** è anche apicoltore con ben 450 alveari di **Ape Nera Sicula** sparsi sulle **Madonie**, pertanto il miele di **Bergi** abbonda e arriva copiosamente anche nelle ricette di **Antonella**!

Il mio pranzo, tra l'altro monco di un primo ed un secondo, viene venduto alla pazzesca cifra di soli **25 Euro**, posso tranquillamente affermare che capisco bene quei turisti del Nord Europa che ogni anno ritornano, a volte anche a piedi con lo zaino in spalla!



Grazie alla fungaia, alla frutta, agli ortaggi ed alle verdure prodotte in proprio, tutte le materie prime impiegate in cucina provengono dall'**Azienda Agricola Bergi**, tra l'altro certificata in biologico, rimangono fuori solo le carni ed i formaggi, ma questi è facile trovarli eccellenti e genuini nelle immediate vicinanze di **Castelbuono**. Il progetto futuro però è quello di offrire un menu totalmente bio a tavola e di recuperare vegetali dal germoplasma antico in campo.

Agriturismo Bergi a Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 14 Maggio 2015 00:20

Eccellente è anche la prima colazione, momento di gloria delle "**Delizie di Bergi**", dove miele, confetture, ma anche le torte, i biscotti e la frutta, tutto autoprodotta, consente uno dei migliori risvegli che sono consentiti su questa terra! Nel buffet ci sono da segnalare, oltre alle torte fatte in casa, anche una "zuccata" preparata con la **Zucchina Lagenaria** fresca, quella dei **Tenerumi**.

In conclusione, l'**Agriturismo Bergi** rende pienamente onore alla sua categoria, offrendo non solo una cucina realmente del territorio, a volte con alcune soluzioni raffinate, [come ho recensito successivamente qui](#), ma anche un ambiente dove il contatto con la natura e la tranquillità è proprio quello che ci si può idealmente aspettare da una struttura del genere.

moocasa_albumid=6146998510204806401