Agriturismo Parco Vecchio

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 11 Luglio 2020 10:26



Ciro Princiotta, in questi ultimi venti anni, ha saputo trasformare la struttura che è stata della sua famiglia da tre generazioni in un modello di accoglienza. Il principale segreto di **Ciro**, secondo me, è di avere trasferito i principi etici della sua vita privata nel lavoro, l'effetto più macroscopico di ciò si manifesta nel considerare ospiti i clienti. Di questa filosofia di vita fanno parte anche i 100 ettari della località **Parco Vecchio** nel territorio di **Marineo** (PA) i quali costituiscono l'azienda agricola in biologico che **Ciro** stesso conduce e che in base alla stagione fornisce fino all'85% delle materie prime trasformate in cucina, ciò non comprende solo i vegetali, ma anche la carne di agnello e i loro formaggi, le capre del casaro **Nino Spera** e i relativi prodotti, oggetto di recensione a parte, e persino il tartufo, quest'ultimo viene raccolto nel bosco del parco, infine le camere, la SPA con piscina e un maneggio gestito da un'associazione sportiva locale completano l'offerta dell'agriturismo. Ovviamente ciò che ha più catalizzato la mia attenzione è stata la passione e soprattutto l'attenzione che **Ciro Princiotta** profonde nei suoi fornelli, così lo scorso **3 Luglio 2020** mi sono recato all'**Agriturismo Parco Vecchio** per recensire i suoi piatti nel video che segue, in questo non sono inoltre mancati alcuni sconvolgenti profumi e sapori, nonchè quelle perfette esecuzioni che raramente si trovano in agriturismo, ma anche in diversi ristoranti.

{youtube}CRTgKGRbfJI{/youtube}

In conclusione, ho scoperto un'oasi di paradiso a due passi da **Palermo** in cui si mangia benissimo e si paga meno del giusto, senza fronzoli e preoccupazioni, ma soprattutto un'offerta in cui si rispetta appieno, e anche di più, quello che dovrebbe essere il vero spirito dell'agriturismo, sia a tavola che come accoglienza. Un abbonante pasto completo costa infatti **30 Euro** completo di vino, ma attenzione, la maggior parte degli alimenti, provenendo dalla propria azienda agricola, riportano la certificazione biologica, valore aggiunto che raramente si trova in un agriturismo. Pertanto, ringrazio **Ciro** per le sensazioni che mi ha fatto provare e mi complimento con lui e tutta la sua famiglia e collaboratori per l'ottimo modello di accoglienza realizzato.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO