

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 18 Luglio 2017 12:20



Serra Moneta costituisce un agriturismo un po' atipico poichè la sua azienda agricola produce solo... frutta, in particolare ciliege, le quali si adattano molto bene all'altitudine di circa 1000 metri del territorio di **Santo Stefano Quisquina** (AG) e sono anche oggetto di un evento che annualmente li festeggia nella struttura stessa. Però' è anche vero che la cucina di **Serra Moneta** sforna le cosiddette pietanze "ru viddanieddo", cioè un modo di cucinare riconducibile a quello dei contadini, con i sapori tradizionali e i profumi di una volta, il segreto di tutto ciò è **Ignazio Puleo**, cuoco e titolare del **Ristorante Acquarius** da ben 36 anni operante "alla **Quisquina**".

L'**Agriturismo Serra Moneta** è gestito da **Pier Paolo Puleo**, figlio di **Ignazio**, amante della natura e del buon cibo, con l'aiuto del padre in cucina, così non si può certamente sbagliare, ma vediamo perchè. **Ignazio** ha iniziato con la gavetta più dura a soli 14 anni, scalando così la gerarchia di cucina, dopo aver lavorato in Germania è tornato nella sua **Quisquina** e appena ventenne ha aperto l'**Acquarius**, dal nome del suo segno zodiacale, diventando poi



anche sommelier.

Ignazio mi ha raccontato diversi aneddoti della sua vita, tuttavia la cosa che colpisce di più è sentirgli descrivere di come una volta ha ricevuto in dono delle bottiglie di Dom Perignon in cambio delle sue riempite con la... salsa di pomodoro! Anche **Pier Paolo** ha iniziato con una solida gavetta, barman del ristorante di famiglia **Acquarius**, è poi passato in sala e quindi dell'accoglienza maturando una solida esperienza nel trattare con i clienti, infine è arrivato il diploma di geometra. Tuttavia il richiamo enogastronomico era troppo forte e quindi **Pier Paolo** ha completato gli studi con la recente laurea in Scienza Gastronomiche, conseguita nel 2015 presso l'Università degli Studi di Messina con una tesi sull'asparago selvatico, tra l'altro abbondante in zona con diverse varietà. Anche **Pier Paolo** ha frequentato il corso di sommelier, in questo caso con il preparatissimo **Luigi Salvo**, attuale delegato AIS per Palermo e provincia, intelligente scelta poichè queste competenze dovrebbero essere più presenti nei ristoranti come negli agriturismi.

Il menu di **Ignazio** non si è smentito, sembrava proprio di mangiare a casa di una famiglia contadina, infatti tutto era stato preparato quella mattina stessa con ingredienti recuperati nelle immediate vicinanze dell'agriturismo realizzando quella rara cucina a km zero tanta citata, di casa anche al **Ristorante Acquarius**, ma che non sempre si trova in questo tipo di strutture, ottima compensazione per la mancanza di produzione interna a **Serra Moneta**, oggi però' consentita dalla legge del settore, questa è la prova che si può fare cucina agrituristica e genuina in tutte le condizioni, basta volerlo.



Come è facile immaginare, il punto forte del menu era costituito dagli antipasti, ed ecco che davanti al mio palato è sfilata un'equilibratissima **caponata**, una finissima **ricotta di pecora e capra**, le **polpettine di vitello in agrodolce**, le **zucchine e i peperoni ripieni**, la **melanzana al forno**, **pecorino locale**, una straordinaria **trippa** ed infine le mitiche **melanzane "abbuttunate"** cioè imbottite con aglio, basilico e formaggio fresco e cotte nella salsa di pomodoro, analoghe a quelle palermitane chiamate "**ammuttunate**" con aglio, menta e caciocavallo.

Agriturismo Serra Moneta, tante ciliege e una cucina da Acquarius

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 18 Luglio 2017 12:20



Gli assaggi di pasta erano costituiti da due cavalli di battaglia dell'**Acquarius**, le **pennette con zucchini e speck**, un bel revival anni '80 in salsa contadina, e poi la **calamarata al ragù bianco**, che personalmente definirei come "**cannelloni bianchi scomposti**". Infatti la finezza del ragù bianco preparato con una tecnica lunga ben due giorni, tra brodo e carne, ricordava tanto il ripieno dei cannelloni, mentre invece di essere dentro la calamarata era stato deposto al di sopra: caro **Ignazio**, qui le cose sono due, o gli cambi nome o li fai diventare cannelloni veri!



Non poteva mancare l'arrosto di "**castagneddu**", così in zona viene chiamato l'agnello all'inizio del suo svezzamento, subito dopo la lattazione al suo superamento di circa 12 chilogrammi di peso. Alla **Quisquina** eccelle anche la salsiccia di maiale, infatti anche quella di **Ignazio** non si smentiva, inoltre essa era condita alla palermitana con semi di finocchio, sale e pepe.



In chiusura, **cassatella con ricotta** in stile trapanese e ovviamente frutta appena raccolta, mancavano le ciliege, è vero, ma forse perchè ne avevo fatto una scorpacciata quella mattina direttamente dall'albero!

moocasa_albumid=6441620497946423569