La Cantina Azzolino al Lago Verde di Alia

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 08 Febbraio 2013 23:28

Non è facile trovare un agriturismo dove si mangia con ricette all'antica, cucina casalinga, ma soprattutto coi prodotti reperiti nel territorio immediatamente vicino alla struttura. Stavolta credo proprio di averne trovato uno; esso è a pochi chilometri da **Palermo**, alle porte del paese di **Alia**, incastonato in quel meraviglioso scrigno di bontà, colmo soprattutto di formaggi, rappresentato dai **Monti Sicani**.

Lo scorso **8 Febbraio 2013**, raccogliendo per caso un invito a cena, mi sono ritrovato all'**Agriturismo Al Lago Verde**, dotato di camere, pizzeria, ma soprattutto ristorante. L'occasione è stata creata da una particolare cena e da **Nino Pisciotta**, responsabile della **Cantina Fattorie Azzolino** di **Camporeale**, ma il locale era stato da me già attenzionato per la pizza a lievitazione lunga che in esso si prepara.

La bontà della cena per me non è stata una sorpresa, chi effettua maturazione e poi lievitazione dell'impasto per la pizza evidentemente ha un'ovvia predisposizione per la qualità ed per l'attenzione in cucina, per cui mi sono lasciato cullare dai piatti preparati da **Lino Rinchiuso** che, insieme alla moglie **Giuseppina** ed al figlio **Vincenzo**, titolare di diversi corsi di perfezionamento come pizzaiolo, gestiscono il locale.

Ma bando alle ciance e passiamo ai piatti.

**Antipasti**

Formaggio all'argentiera infornato, cipolla scalogno in pastella, salame locale, coppa di cinghiale, flan di funghi, caponata olive, cuori di carciofo al vino e bruschette con porchetta, formaggio e salsa di sesamo.
Notevole il carciofo, finalmente collocabile con certezza come coltivato nella zona di Cerda, ma anche il particolare pecorino fresco utilizzato per l'argentiera, stavolta infornato invece che fritto.

Il vino abbinato era il **Tranui**, blend di **Cataratto** e **Sauvignon**, dove il primo era graffiante al palato, mentre il secondo, coi suoi profumi accattivanti, ingentiliva il naso, il mix ha accompagnato degnamente tutti gli antipasti, dai più leggeri ai più grassi.

**Primo**

Maltagliati freschi con salsiccia, carciofi e funghi.
Ottimo bilanciamento degli ingredienti, con delle punte al porcino, mai invasive.

Come abbinamento stavolta è toccato al **Diletto**, un vino prodotto con uve di **Nero d'Avola,** vinificato in bianco che coi suoi inconsueti profumi tropicali ha ammaliato il naso, per poi rivelarsi al palato come bacca rossa grazie ai sentori di fragola, prugna e mirtillo.

**Secondo**

Agnello brasato con contorno di patate al forno.

Secondo me questo è stato il piatto "rivelazione" della serata, era stato realizzato con agnellone poi stracotto per più di 3 ore. Condito solo con il suo fondo di cottura, ha mostrato tutta la sua bontà proveniente da una vecchia ricetta tradizionale del luogo. Un modo per me nuovo di cuocere l'agnellone, in netta antitesi con la banalità della solita brace.

A contrastare un piatto così strutturato non poteva mancare il **Dimore 2010**, un blend di **Cabernet** e **Syrah** dall'indiscusso corpo, ma che però, secondo me, necessitava ancora di un lungo affinamento in bottiglia.

**Dolce**

La "**Sfincia**", anche se caratteristico della città di **Palermo** e del periodo di **San Giuseppe**, (19 Marzo), è un dolce ormai diffusissimo, ed infatti l'ho trovato anche nei pressi di Alia, dove viene preparata anche nel periodo di carnevale ed a Pasqua. Ottima l'esecuzione di **Lino Rinchiuso**, soprattutto perchè farcita con una ricotta dotata di poco zucchero (300 gr per chilo).

Insieme al dolce, non poteva mancare la vendemmia tardiva **Dama Cortese**, prodotta con un blend di uve inconsueto, si trattava infatti di **Viogner**, vitigno internazionale che in **Sicilia** ha dato buoni risultati, e del **Vermentino**, uva tipica della **Sardegna**.

Molto interessante è il costo del menu fisso domenicale, solo **20 euro**, bevande escluse, per un pasto completo anche più ricco di quello che ho assaggiato io, mi sembrano molto più che abbordabili.

Il locale, inteso come pizzeria, è attualmente inserito nella rubrica Pizza buona si può, ma ancora non è stato visitato per la valutazione, sono sicuro che si difenderà bene, unico faro tra le pizzerie della zona.

moocasa_albumid=5842020560740866465