

La Cucina di Prandìa, food and bakery connection

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 22 Agosto 2024 08:58



Due amici d'infanzia seguono percorsi ed esperienze di vita diverse, uno in cucina e l'altro in pizzeria, ma alla fine cedono al richiamo del proprio paese e ritornano a **Tusa**, in provincia di **Messina**. Poche settimane fa, **Giuseppe Alfieri** e **Roberto Tita**, hanno aperto **Prandìa Restaurant** a **Castel di Tusa**, frazione marinara del loro paese, creando così una vera "food and bakery connection".

Entrando nella sala di **Prandìa** si viene accolti da un luminoso ambiente moderno e minimalista, in cui spiccano le decorazioni delle pareti, i piatti serviti ai tavoli già raccontano di territorio e attenzione nella preparazione. Fulcro della sala è il Maitre **Francesco Nucàra**, sommelier e barman, attrezzato anche per farci iniziare con una degustazione di oli extravergini del territorio siciliano, di cui uno compreso nel menu degustazione che seguirà, un ottimo inizio, mentre invece gli interessati potranno seguirne una da quattro spendendo 8 Euro.

Il nome **Prandìa** deriva dal quartiere del paese di **Tusa** in cui i due amici sono cresciuti. **Giuseppe** vanta un bel curriculum, iniziato con un incidente di percorso chiamato alberghiero, ma che grazie ad un docente ha saputo farlo appassionare fin dal primo anno, è poi arrivato l'impegno in Nord Italia tra hotel 3, 4 e 5 stelle superior, fino a **Londra**, nella cucina di stampo francese di un ristorante di **Gordon Ramsay**, poi il rientro al **Triscele** di **Cefalù** e infine il ritorno alle origini a **Tusa**, con l'avventura di **Prandìa**.

Spesso si parla di cucina a km 0, che da **Prandìa** è una sorta di regola confermata dai pochissimi ingredienti "stranieri" impiegati, ma i due amici hanno fatto ancora di più, perché anche tutto il personale è di **Tusa** e/o **Castel di Tusa**, a Km 0 anche loro e tra l'altro tutti ben professionalizzati, sia in sala che in cucina, difficile trovare un caso del genere con un territorio capace di sfornare così tanti talenti nel campo della ristorazione.

Dopo l'assaggio di olio e pani preparati da **Roberto Tita**, il cui percorso degustativo sarà approfondito a parte, ci siamo dedicati alla cucina, iniziando con il menu da 5 portate più amuse bouche e pre dessert di **Giuseppe Alfieri** venduto a 60 Euro, facoltativamente completato con l'abbinamento di tre calici di vino e quindi con l'aggiunta di altri 25 Euro.

A proposito di carta dei vini, ci ha stupito la non banalità delle etichette in essa contenute, tante piccole cantine, vini naturali e bio, insomma una grande ricerca e uno studio che si spiega con i recenti corsi da sommelier AIS dello chef **Giuseppe Alfieri**.

Eccovi, qui di seguito, il resoconto particolareggiato con tutti i piatti assaggiati insieme allo Chef **Giuseppe Alfieri**.

{youtube}IWvPeUpeuHM{/youtube}

Vai a: [La Pizzeria di Prandìa](#)

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



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)

La Cucina di Prandìa, food and bakery connection

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 22 Agosto 2024 08:58
