La nuova Ambrosia di Franco Agliolo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Gennaio 2022 08:25



Dopo aver pellegrinato di cucina in cucina in Italia e all'estero, 8 anni fa lo Chef **Franco Agliolo** ha finalmente aperto il proprio ristorante a **Sant'Agata di Militello** (ME), inizialmente in collina e solo recentemente spostatosi in pieno centro del paese. Essendo stato il primo a scriverne nell'ormai archiviato 2014, non potevo mancare ad una visita nel nuovo locale, da me effettuata lo scorso **7 Gennaio 2022,** con il conseguente assaggio dei suoi piatti, sempre all'insegna della precisione di esecuzione e dell'autarchia talebana che lo ha sempre contraddistinto. Inoltre, nella seguente video recensione, ho anche svelato l'ASMR, già presente in mie altre degustazioni tuttavia stavolta posto in maggior evidenza e opportunamente segnalato. Infine, occhio al backstage dopo i titoli di coda!

{youtube}nClLOXIqN80{/youtube}

E' sicuramente nelle capacità di **Franco Agliolo** ideare e realizzare piatti più complessi di quelli degustati nel video, tuttavia la capacità e l'estro del mancato musicista di... trombone, hanno fatto capolino diverse volte e non ci hanno fatto mancare cotture sottovuoto a bassa temperatura, artigianalità in cucina, abbinamenti originali, grande classicità e rispetto per la tradizione. L'opera seconda di **Franco Agliolo** è stata completata da una vasta cantina, comprendente più di 100 etichette provenienti da tutto il mondo e selezionate direttamente dallo chef, essa comprende a rotazione anche una birra artigianale di **Irias**, quindi del territorio, che tra l'altro compare anche nel video poichè utilizzata per un doppio abbinamento, nel piatto e nel bicchiere. Insomma, più che un suonatore di trombone mi è sembrato un esperto di flauto (magico) e suadente violino con qualche nota di pianoforte!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

Foto di Lidia Caracausi



ALBUM E DOWNLOAD FOTO