La nuova Trattoria Z'Alia a San Giuseppe Jato

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 14 Dicembre 2016 12:45



La storia della **Trattoria Z'Alia** di **San Giuseppe Jato** (PA) continua, nata 60 anni fa come osteria annessa alla stalla di **Costanzo Elia**, da cui il nome da **Zio Elia** poi contratto in **Z'Alia**, dopo tanti anni di gestione da parte di **Maria Pia Brusca** con la famiglia **Palo**, nel settembre 2016 il locale è passato al cugino **Giuseppe Brusca**, la cui storia, considerando la sua passione per la gastronomia, è quanto meno emblematica. Mi è infatti capitato altre volte di incontrare trattorie e ristoranti create da patron che non hanno esperienza in merito, ma sono solo appassionati del mangiar bene, nonostante l'inesperienza nel campo della ristorazione però, spesso le buone intenzioni sono state sufficienti per ottenere il gradimento del pubblico. Con **Giuseppe Brusca** e sua moglie **Rosalia**, sembra che i magici ingredienti ci siano tutti e i primi vagiti lo stanno confermando, infatti, la professione del nostro nuovo imprenditore della ristorazione è stata per tanti anni quella dell'odontotecnico che ad un tratto ha deciso di voler cambiare lavoro e vita, sicuramente complicandosela parecchio almeno sotto il profilo dell'impegno, compiendo un vero e proprio salto nel buio, se non è follia alimentata dalla passione questa!



Il settore maggiormente ristrutturato è stato quello della pizzeria, con l'acquisto di **Giovanni Laudani**, pizzaiolo di lunga esperienza, volto per tanti anni associato a **La Montagnola** di **Piana degli Albanesi** (PA), fresco di corso della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional**, che di recente ha aperto una sede proprio presso la **Z'Alia**, e volenteroso a sperimentare e ideare nuovi impasti e nuove farciture, ma di ciò ne parlerò in altra sede. La cucina, invece, è stata arricchita dall'arrivo delle carni selezionate, passione di **Giuseppe**, il personale invece è rimasto lo stesso perchè cavallo vincente non si cambia, al massimo lo si può migliorare. Infatti **Maria Granato**, cuoca storica della **Trattoria Z'Alia**, per decenni è stata al fianco di **Maria Pia Brusca** diventando così lei stessa garanzia di continuità con la cucina che ha contraddistinto il locale per tanti anni. Considerando le origini delle cuoche, qualcuno potrebbe pensare che la cucina casalinga della **Z'Alia** possa essere troppo rustica, beh, forse lo sarà nelle presentazioni, ma posso garantire che invece, nella parte riguardante la scelta degli ingredienti e nella loro trasformazione c'è molta cura, una serie di attenzioni ai particolari che donano una sorta di eleganza al piatto, rimanendo comunque nell'ambito della trattoria, come ho potuto constatare durante le mie frequentazioni avvenute tra il **24 Novembre** e il **10 Dicembre 2016**.



Tagliatelle alla carruba con maialino nero

Il primo piatto che ho assaggiato mi ha particolarmente sorpreso per l'armonia del suo gusto e per la cura impiegata nella preparazione. Le tagliatelle impiegate erano state rigorosamente prodotte in proprio con un blend di farina di rimacino e di carrube, risultando così di colore nero, ma senza mostrare nessuna particolare dolcezza, pertanto esse si mescolavano superbamente con il ragù bianco del condimento, preparato con un soffritto di classiche verdure con la leggera predominanza della carota, e maialino nero. Di questo piatto, suggerito in cucina da **Rosalia**, ho apprezzato particolarmente tre cose: la perfetta sfumata del vino che invece di solito lascia le sue tracce acidule particolarmente fastidiose, la mirepoix di carne e verdure che essendo molto piccola consentiva alla pasta di amalgamarsi bene con il condimento, infine anche il delicato sapore di brodo vegetale, probabilmente formatosi durante la cottura del ragù con le verdure, la croccantezza era infine garantita da una cascata di pistacchi e mandorle tostate. In definitiva, un piatto eccellente, particolarmente interessante, ben suggerito da **Rosalia** e ben realizzato da **Maria**. Come già detto in precedenza, oltre a qualche piatto nuovo si possono ancora gustare i cavalli di battaglia della **Z'Alia**, come ad esempio la pasta ripiena con in testa a tutti i "**Ravioli ai funghi porcini**".



Grigliata di carni miste con picanha e contorno

Poi è stata la volta della grigliata di carni che comprendevano: involtino alla siciliana in versione rustica con gli ingredienti tagliati in modo più grossolano, salsiccia mista di maiale e vitello locale, mangia e bevi casalingo con pancetta e scalogno particolarmente carnoso, pancetta locale, controfiletto irlandese, agnello francese e picanha brasiliana, un particolare taglio di carne a forma triangolare assimilabile al nostro codone, copertina dello scamone o punta di sottofesa, spesso impiegato in Italia per bolliti, brasati, roast-beef o scaloppine.

Qualcuno però, a questa notizia potrebbe inorridire, poichè in mezzo a tanto km zero e pasta fatta in casa, compaiono delle carni estere, personalmente però, a parte la particolare passione di **Giuseppe Brusca**, non mi sento proprio di criticare questa sua scelta, poichè purtroppo, non dobbiamo dimenticare che alle nostre latitudini la frollatura delle carni è totalmente sconosciuta e difficilissima da far comprendere agli operatori del settore macelleria e quindi, rivolgersi a carni che provengono da così lontano spesso è un'ottima soluzione al problema nonchè alla reperibilità costante del prodotto. Le carni siciliane non hanno nulla da invidiare a quelle americane, argentine o altro, ma non sono minimamente frollate, quando va bene si arriva a 7 giorni, 

mentre un prodotto straniero distribuito sottovuoto supera tranquillamente i 30 giorni. La frollatura è importante perchè è durante questa fase che avvengono una serie di trasformazioni enzimatiche che non solo inteneriscono la carne, ma la rendono più gustosa e soprattutto più digeribile, provare per credere, ricordiamoci però che queste tipologie di taglio, per essere apprezzate al meglio, si dovrebbero consumare con una cottura rigorosamente eseguita al sangue.

La marinatura, su idea di **Giuseppe**, viene effettuata a secco e per molte ore con rosmarino, alloro e pepe in grani freschi, abbinati a delle altre erbe secche, interessante metodo che funziona molto bene. Tornando al territorio ed alla passione carnivora di **Giuseppe**, essendoci in zona aziende che producono ottime carni, suggerisco a quest'ultimo almeno di tentare di convincere il macellaio locale che assorbe le **Cinisare** dell'**Azienda Agricola Biologica Valle del Feotto di Calogera Brusca**, a far frollare queste, possibilmente per 15 - 20 giorni, con lo scopo di offrire un'alternativa a km zero alle irlandesi e alle brasiliane. Mi offro volontario per perorare questa causa, se necessario anche eseguendo un confronto diretto tra i prodotti su questo sito web.

Il contorno offerto con le carni era anch'esso grigliato e comprendeva patate affettate con buccia, melanzane, zucchine genovesi e radicchio. La patata era forse un po' troppo al dente, parafrasando la cottura della carne si potrebbe definire una patata "al sangue"! In compenso però, il valore del suo indice glicemico doveva essere rimasto molto basso, essendo un tubero che lo ha già alto di suo e che inoltre viene influenzato verso l'alto dal prolungamento dei tempi di cottura.



Crostata di fichi e noci

Sul dessert la **Trattoria Z'Alia** ha scelto il dolce casalingo, mettendo a frutto l'esperienza di **Anna** mamma di **Giuseppe Brusca**, infatti, spesso è possibile trovare la "**Crostata di fichi e noci**", la "**Cassata al forno**" o la "**Pignoccata**" di **Maria**, suocera di **Giuseppe**. Mentre invece, il dolce del locale è il "cannolo scomposto" che però presto spero assumerà il nome di "**Fiore di cannolo**", come da me suggerito, o meglio "**Fiore di ricotta**", come

rilanciato da **Giuseppe**, al fine di distinguersi dagli altri e per valorizzare il lavoro estetico ideato da **Rosalia**. La parola ricotta però sappiamo bene che oggi è sempre più critica, poichè l'epoca "fast" che stiamo attraversando, mal si coniuga con questo prodotto caseario, invece da **Z'Alia** ne ho trovata una prodotta all'antica, senza fretta, preparata a **San Giuseppe Jato** con latte di pecora **Belicina** e lacciata (il siero rimasto dalla caseificazione) di vacca **Cinisara**, due razze fortemente ancorate a quel territorio.



Gli ambienti della trattoria, rispetto alla precedente gestione non sono cambiati, appaiono solo più luminosi e sono sempre pulitissimi, sul fronte delle birre artigianali ci sono attualmente alcune etichette siciliane tra cui spicca quella di **Paul Bricius**, pochissime le bottiglie di vino in cantina, ma considerando anche i prezzi dei piatti, abbastanza bassi, io punterei ad estendere l'offerta della birra artigianale, compagna ideale delle carni grigliate, particolarmente adatta per costi e gusti. Nota dolente sul fronte degli oli, tra i quali **Giuseppe Brusca** non ha ancora trovato la quadra del cerchio. Tornando ai prezzi, con circa 25 massimo 30 Euro senza bevande, si riesce a mangiare abbondantemente, difficile consumare tutto, in sostanza, con un primo, un dolce e una bevanda, quindi circa 15 Euro, si va a casa sazi e ancora in salute, ricordiamoci che le porzioni son quelle di una trattoria e non dell'alta cucina!

moocasa_albumid=6362611333213098145