Pranzo all'Agriturismo Sirignano

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 05 Novembre 2011 12:54

Negli ultimi anni sono sorti come i funghi, oggi è facile fregiarsi dell'agognato termine, grazie alla legislazione sempre più larga e meno controllata, entrando così a far parte della categoria degli agriturismi. Richiestissimi da un pubblico di gitanti, sempre più alla ricerca di cibi genuini e di un prezzo onesto, gli agriturismi però troppo spesso offrono gli stessi piatti e gli stessi sapori: sott'oli, paste, sughi e arrosti realizzati in economia, tutti uguali, spesso industriali, non mancano di deludere il palato nonostante i soliti 20-25 euro del conto finale. Naturalmente parlo per esperienza personale, ma qui non farò i nomi dei cattivi, bensì di quelli buoni: in questo caso l' **Agriturismo Sirignano Wine Resort**, annesso alla **Cantina Marchesi De Gregorio**, nei pressi di **Alcamo** ma ricadente nell'immenso comprensorio del Comune di **Monreale**, che fin là si estende.

Anche se molto curato e degno di nota non descriverò il posto ed i servizi che si possono trovare a Sirignano, ci riesce benissimo il sito ufficiale www.sirignanowineresort.it, ma passerò subito al ristorante che mi ha regalato una piacevole **Festa di Ognissanti** del **1 Novembre 2011**.

Innanzi tutto, dalle stoviglie ai bagni, ho notato un'ottima pulizia, una maniacale cura dell'ambiente che risulta, già dall'aspetto, sobrio e pulito. Questo filo di eleganza e pulizia si riflette sul gentilissmo personale ed anche nei piatti che, pur essendo espressione di una cucina casalinga, spesso mostrano cura nei dettagli e nella scelta delle materie prime, sicuramente superiori alla norma, relativamente a quello che oggi sono gli agriturismo. I sapori ed i profumi, di conseguenza, ne traggono un notevole beneficio, valorizzando la semplicità dei piatti con la soddisfazione del palato.

Numerosi gli antipasti previsti per la giornata di Ognissanti:

olive e pomodori;
salame casareccio piccante e con pistacchio;
ricotta;
bruschette già grigliate e oliate da "montare" con trito di pomodoro con cipolla e con pesto di olive con pomodoro secco;
tuma al naturale e aromatizzata al peperoncino con dei piccoli mangia-e-bevi (pancetta croccante avvolta sulla parte verde dello scalogno);
panelline;
"sfincione" di pane cotto in terrina;
palline di manzo con cipolla al vino rosso e zucca rossa in agrodolce;
sfoglia con ripieno di spianaci.

Dopo la maratona di antipasti sono arrivati i primi:

spaghetti rustici in salsa di acciughe, pomodori secchi uvetta e mandorle;
busiate fresche con sugo di cinghiale.

Gli spaghetti in salsa di acciughe mi sono sembrati una sorta di rivisitazione della pasta con l'anciova di palermitata tradizione, in questo caso, la mollica "atturrata" (tostata) era stata sostituita da una granella di mandorle tostate. Piatto ottimo, ma personalmente l'avrei preferito con un po' di acciugna in meno. Perfetta la cottura del turgido spaghetto.
Le busiate, invece, mi hanno quasi entusiasmato, si sentiva chiaramente il sapore della semola utilizzata, anche in questo caso la pasta era cotta a puntino, era callosa e catturava grande quantità di sugo, il quale era stato sapientemente condito con pezzettini di cinghiale, carotine, sedano e bacche di ginepro. Insomma, nonostante la semplicità della ricetta ne avrei mangiato un altro piatto.


I secondi si sono rivelati anch'essi molto interessanti:

stinco di maiale con verdurine brasate;
"brociolone" alla palermitana con patate.

Il buonissimo stinco purtroppo si è rivelato un pò duretto, sicuramente a causa di una carne poco frollata, la nostra cattiva abitudine, tutta meridionale, di preferire la carne fresca, spesso appena macellata, ha compromesso la tenerezza di un piatto il cui giudizio poteva tranquillamente sconfinare dal buono all'eccellente. Anche in questo caso le verdurine, carotine, sedano etc, hanno impreziosito il sughetto dello stinco, aiutate anche da un rinfrescante contorno di cavolo tagliato a striscioline.
Anche la carne bovina del "brociolone" era di ottima qualità, peccato per il ripieno, col classico uovo sodo e prosciutto, che avrei gradito un po' più abbondante. Buonissime le patate al forno di contorno, ben insaporite e cotte alla perfezione.


In chiusura di pranzo, è arrivato un irrinunciabile dessert costituito da una bollente **cassatella con il classico ripieno di ricotta**, impreziosita da una colata di salsa al cioccolato e zucchero al velo. Buona l'idea di abbinare al dolce una fettina di fresco **ananas e melone bianco allo zibibbo**, ideali per pulire la bocca dalla ricotta della cassatella, preparandola al **caffè** e/o **amaro** finale.

Tra i dettagli che mi hanno colpito di più devo assolutamente citare il pomodoro secco, di ottima qualità e rinvenuto in acqua calda, sia intero che inserito a pezzetti in diverse pietanze, ma anche il gioco a rimpiattino tra dolce e salato, grazie all'uva passa che in diverse occasioni si è fatta notare, e la buona cottura e sapore della sfoglia usata per il rotolo di spinaci.

Infine, degno di nota anche il prezzo, in questo caso di **28 euro**, comprensivo di **Merlot** della casa, imbottigliato dalla **Cantina Marchesi De Gregorio**, e acqua minerale, ma normalmente da **25 euro** nella altre domeniche dell'anno, con variazioni minime del menu rispetto a quello della ricorrenza.

Il segreto di questo piacevole pranzo, secondo me, sta nelle persone, in **Massimo De Gregorio** che ha saputo trovare il cuoco giusto, **Carlo Pipitone**, ma anche dall'evitare il risparmio a tutti i costi, là dove spesso neanche conviene, brutta abitudine che facilmente inficia i sapori e la soddisfazione del cliente.
Carlo Pipitone, cuoco dalle molteplici esperienze, soprattutto all'estero, ha saputo interpretare molto bene l'**Agriturismo Sirignano**, con semplicità, senza complicazioni e arzigogoli, prestando attenzione agli abbinamenti

degli ingredienti, mantenendo onesto il prezzo nonostante l'attenzione per le materie prime, creando così le condizioni ottimali per costituire un sempre più raro esempio di buon agriturismo.

moocasa_albumid=5670158193330201809