

Trattoria Sant' Anna, un nuovo ristorante a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Luglio 2015 21:59



Il paese di **Gangi** (PA), nel giro di pochi anni, ha guadagnato una grande notorietà grazie ad una concomitanza di fattori: scelte azzeccate dell'attuale amministrazione comunale, riconoscimenti nazionali ed internazionali, inserimento in circuiti turistici, ma altrettanta evoluzione non si può dire essersi verificata nel settore della ricettività e della ristorazione, rimasti indietro rispetto alle esigenze odierne. Per quanto riguarda l'accoglienza, sorgeranno a breve dei B&B grazie a consistenti investimenti provenienti da fuori paese, pertanto la situazione fa ben sperare, nel campo della ristorazione, invece c'è ancora molto da fare, i ristoranti sono pochi e con una varietà di offerta insufficiente per le esigenze del sempre crescente turismo.



Qualcuno però ha iniziato una nuova coraggiosa attività, probabilmente non tanto per colmare un vuoto quanto per coronare un sogno. Bisogna considerare che un gourmet, assaggiando e edonisticamente ricercando continuamente il piacere del palato, prima o poi potrebbe anche desiderare di condividere con gli altri le proprie scoperte. Scavalcare la barricata che separa il tavolo che divide il cliente dal ristoratore però non è una cosa facile, richiede anche capacità manageriali e soprattutto il non perdere di vista la realtà. **Santo Spitale**, già impegnato nella gestione di aziende in tutt'altro settore rispetto a quello della ristorazione, a poco più di 50 anni di età, ha secondo me scoperto che la sua missione era quella di condividere con altri le esperienze enogastronomiche di una vita. L'entusiasmo che **Santo** ha profuso nella sua **Trattoria Sant'Anna**, non è camuffabile né opinabile, c'è di basta.



Chi guadagna da questa sua passione è sicuramente il cliente, seguito da **Santo** continuamente, dalla cucina alla tavola, ma egli in quest'impresa non è solo, accanto a lui c'è **Antonio Mocchiaro**, proveniente dal **Divini Restaurant** di recente cambio gestione, oggi diviso tra cucina e sala, l'unico tra i due che conosce segreti e problemi della ristorazione. A proposito di cucina, **Santo** e **Antonio** hanno voluto fare le cose per bene anche in questo campo, affidandola ad **Angelo Lombardo**, Chef di lungo corso con esperienza ultra decennale in alberghi italiani a 5 stelle, inoltre, il locale si trova a pochi passi dalla piazza principale del paese, praticamente in quelli che si presume fossero i magazzini del notissimo **Palazzo Bongiorno**, in una posizione storicamente e strategicamente invidiabile. Questa è la serie di caratteristiche che fanno ben sperare sul prossimo sviluppo della **Trattoria Sant'Anna**.

Il concept del locale è semplice e trova le sue radici nella definizione di trattoria. Essa deve essere innanzi tutto un luogo pratico, alla mano, ma con una vena di raffinatezza come oggi è richiesto da una clientela sempre più esigente, con piatti della tradizione che difficilmente si trovano in giro, realizzati con materie prime che nel caso in oggetto definire a km zero è quasi eufemistico! Piatto forte del locale sono indubbiamente le famose carni madonite, condite con un pizzico d'inventiva e seguite da tanti antipasti locali. Però si fa presto a dire carne, ma di che carne stiamo parlando? Per l'ingrediente di punta del locale, **Santo** ha ben selezionato grazie alla sua competenza sulla frollatura, non è facile trovare qualcuno che capisca l'importanza di questa pratica, ma i suoi fornitori, **Macelleria Giuseppe Dinolfo** e **La Boutique della Carne** di **Tony Seminara**, ce l'hanno, inoltre, sono in grado di assicurare carni nate, allevate e macellate sulle **Madonie**, ma soprattutto l'introvabile frollatura di almeno 15 giorni e più.

Trattoria Sant' Anna, un nuovo ristorante a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Luglio 2015 21:59

Qui di seguito illustrerò una serie di piatti che ho assaggiato durante la mia degustazione del **12 Luglio 2015**, purtroppo disturbata da un affollamento del locale, creato sia dai clienti di passaggio che da un banchetto. Ovviamente mi sono ripromesso di approfondire la recensione prossimamente, a locale più tranquillo, ma soprattutto quando la coppia di soci avrà iniziato a carburare meglio ed ottimizzato i processi di gestione della trattoria, in fin dei conti hanno iniziato l'attività solo un mese fa!



Tagliere di formaggi locali

La ricca portata si componeva di crescenza di ricotta di capra, una robiola sbarazzina al vino sempre di capra, erborinato di capra semi stagionato, caprino semi stagionato, caciocavallo fresco e caciocavallo semi stagionato. I produttori, rigorosamente locali, erano per la capra **Capralat** e per il vaccino **Vincenzo Barreca**, i pecorini, quando presenti, sono affidati all'Azienda Agricola di **Cataldo Dinolfo**. La mia valutazione in merito si può definire eccellente per il 90% dei formaggi serviti, piccoli aggiustamenti si potrebbero apportare per raggiungere il massimo, ma già così va molto bene con ben due chicche che spiccavano nel tagliere: la crescenza e l'erborinato, entrambi di capra. Pertanto, un grande complimento va a **Francesco Giunta** di **Capralat** per aver perseguito, nel corso degli anni, un costante miglioramento dei suoi prodotti, raggiungendo livelli elevati.



Tagliere di salumi locali

Anche in questo caso il piatto era più che ricco, ho iniziato con un lardo ed una salsiccia secca particolarmente pepata della **Macelleria Dinolfo**, salame della **Macelleria Andrea Seminara**, prosciutto cotto e prosciutto crudo del **Salumificio Paraula**. Anche in questo caso i fornitori erano stati scelti a **Gangi** oppure allontanandosi di pochi km arrivando a **Madonnuzza**, frazione di **Petralia Soprana**, come nel caso di **Paraula**, tra l'altro vecchissima conoscenza di **CucinArtusi.it**, ho infatti riconosciuto subito i suoi prodotti, in particolare l'inconfondibile cotto. Pertanto, stavolta devo segnalarvi ben tre eccellenze: il lardo, la salsiccia secca ed il prosciutto cotto, veri esempi di alta qualità artigianale, i primi due per la selezione della materia prima locale, alimentata con pochissimi mangimi e tanta natura, il terzo per l'attenzione e la cura, nonché per il particolarissimo gusto e consistenza, di un prodotto che apparentemente si presenta diverso dal convenzionale, ma solo perchè poi esprimerà sapori e profumi introvabili in un prodotto industriale. Quindi un grande applauso devo tributarlo a **Giuseppe Dinolfo** e a **Carmelo Paraula** per i prodotti da loro realizzati a cui ho assegnato la mia massima valutazione in questa parte di recensione.



Salsiccia in carpaccio

Al di là dell'idea realizzata in questo piatto, non ho mai amato consumare la salsiccia cruda, ritrosia che mi si annulla nel caso di una tartare di manzo piuttosto che di pesce crudo, pertanto, in questo caso non sono rimasto

Trattoria Sant' Anna, un nuovo ristorante a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Luglio 2015 21:59

particolarmente entusiasta, ma è e rimane una mia valutazione personale che non intacca minimamente il valore del piatto che, di per se, era comunque molto buono di sapore, per completezza l'ho infatti assaggiato. La salsiccia era stata semplicemente preparata con del limone, aceto e vino bianco, in una marinatura acida abbastanza delicata, ed infine condita con cipolla cruda e pepe.



Pastorella

Il primo piatto era evidentemente dedicato al mondo rurale degli allevatori, impiegando ingredienti semplici, ma ottenendo un risultato eccellente. La ricetta prevedeva una bucatino fresco condito con ragù di salsiccia, pomodoro fresco, ricotta fresca, finocchietto selvatico e basilico, tutti ingredienti da dosare e difatti dosati millimetricamente, soprattutto il finocchietto ed il basilico. Un piatto che non pretende di essere innovativo nell'idea o nella sua presentazione, eseguita direttamente con la padella a tavola, ma che sicuramente ridefinisce i sapori provenienti dai suoi ingredienti principali. La pasta impiegata nella Pastorella era fresca, preparata nel locale, come ogni buona trattoria che si rispetti dovrebbe offrire.



Trippa alla contadina

Confesso di non essere un grande consumatore di trippa, difficilmente si trova quella buona, a casa mia l'avrò cucinata una o due volte, al ristorante l'ho incontrata raramente e ancora più raramente l'ho mangiata, l'ultima volta risaliva a più di 15 anni fa! Alla **Trattoria Sant'Anna** però qualcosa mi diceva che sarei rimasto particolarmente soddisfatto, infatti così è stato, non riuscivo letteralmente a smettere di assaggiarla, ottima materia prima, cucinata in modo magistrale, con gli ingredienti giusti, complimenti a tutti gli autori della... filiera!



Spezzatino di manzo

Lo spezzatino di manzo, chi non l'ha mai preparato a casa propria? Un piatto semplice, ma se non viene realizzato con la carne giusta, come taglio scelto e come qualità nonché frollatura, il risultato sarà sempre mediocre. Inutile decantare il risultato ottenuto dalla **Trattoria Sant'Anna**, per gli ovvi motivi già esposti la carne madonita ben frollata ha mostrato il meglio di se, era infatti caratterizzata da morbidezza e da un forte sapore di... carne. I meno giovani dovrebbero ricordarsi dell'estratto Liebig, in cui la concentrazione di sapori, aiutata dalla reazione di Maillard, esalta il gusto, ecco, le sensazioni al palato erano proprio quelle, ovviamente condite da una serie di erbe aromatiche e verdure sapientemente scelte.

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Luglio 2015 21:59



Cannolicchio siciliano

Come già da me preannunciato, non ho potuto scegliere il giorno di questa recensione subendo i disservizi classici di un paio di giorni di evento "Memorie e Tradizioni", con conseguente super affollamento del locale, ma l'ho voluta scrivere comunque perchè ritengo che questa nuova attività sia molto importante per la zona in cui si trova ad operare, grazie alla diversificazione della sua offerta ed anche perchè la mia valutazione complessiva è stata comunque molto positiva. In sostanza, i dolci erano finiti tutti e mi è toccato chiudere con un solo cannolicchio siciliano ed una fetta di torta offerta dai festeggianti del banchetto! Il dessert è un'interessante parametro a cui di solito presto molta attenzione, ma stavolta mi sono dovuto basare delle spiegazioni di **Santo** che mi ha garantito dolci non particolarmente elaborati, ma sicuramente dal gusto casalingo.

A questa degustazione mancavano all'appello una serie di portate tipiche che contraddistinguono ulteriormente il locale, preparate per lo più con il cosiddetto quinto quarto: lingua, coda, ma anche ossobuco.

Anche nel pane servito a tavola, la **Trattoria Sant'Anna**, non volendo sbagliare, si è affidata al **Panificio Pandor di Gangi**, altra vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, rimanendo quindi sempre nell'ambito del km zero, della professionalità e della qualità degli ingredienti.

La carta dei vini è in composizione, ma le poche etichette che ho già intravisto non sono le solite banali cantine, sembra che la direzione che si vuole intraprendere è proprio quella di privilegiare quelle piccole aziende, poco conosciute ma produttrici di qualità, difficili da trovare nei ristoranti.

A tavola, un pasto completo costa intorno ai 28 euro senza bevande, un'offerta sicuramente da rivedere e sintonizzare meglio come ad esempio nel caso dei numerosissimi antipasti, circa 12 portate vendute a 10 Euro, che si potrebbero portare ad prezzo maggiore, presentandoli come menu degustazione/fisso, ovviamente completandoli con degli assaggi di primo, secondo e un dessert. Quindi, in definitiva, prezzi molto abbordabili considerando l'abbondanza e la qualità dei piatti.



Il successo che finora ha riscosso la **Trattoria Sant'Anna**, secondo me, è quindi principalmente dovuto alla sua offerta, come ho già scritto diversa rispetto al solito della zona, ed ovviamente all'entusiasmo dell'infaticabile **Santo**, sapremo solo nei prossimi mesi i risvolti di questa nuova impresa, nel frattempo ve la segnalo come interessante risorsa di quellp straordinario territorio costituito da **Gangi** e da tutte le **Madonie**.

In un ambiente accogliente, a tratti rustico, a tratti elegante senza essere pretestuoso, con un angolo dedicato al bar e quindi all'offerta di apericena e aperitivi rinforzati, in pieno centro di **Gangi**, il sogno di **Santo Spitale** si è avverato, forse avrebbe dovuto iniziare la professione di ristoratore tanti e tanti anni fa, ma adesso l'importante è che ci sia arrivato, per sua soddisfazione, ma egoisticamente soprattutto per quella nostra, pertanto considerando tutti i parametri del caso, la mia valutazione complessiva si è fermata a metà strada tra i 3 e 4 "artusini", ma

Trattoria Sant' Anna, un nuovo ristorante a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Luglio 2015 21:59

considerando la recente apertura e alcune presentazioni migliorabili, anche se comunque di trattoria stiamo parlando, nonchè l'assenza dei mezzi punti, per adesso ne assegnerò solo 3, nell'ottica di una prossima rivedibilità. A **Santo** ed **Antonio** auguro un grande in bocca al lupo, buon lavoro e continuate così, anzi, migliorate così.

moocasa_albumid=6170745128338625905