

Trattoria Sant'Anna, a Gangi un anno dopo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Settembre 2016 10:06



La **Trattoria Sant'Anna** di **Gangi** (PA) dopo poco più di un anno di attività, ha saputo conquistarsi un posto di rilievo nel panorama della ristorazione madonita ed in particolare in quella gangitana. Dopo la mia iniziale [recensione dello scorso 18 Luglio 2015](#), non ho resistito alla tentazione di verificare ciò che avevo solo supposto alla sua apertura, così il **22 Agosto 2016** sono tornato sul luogo del "delitto" e questo è stato l'ottimo risultato riscontrato.

Antonio Mocciano e **Santo Spitali**, il primo già pratico della ristorazione, il secondo al di fuori di essa, ma appassionato di buon cibo e con il sogno di avere un luogo dove accogliere e far gustare il proprio territorio, hanno iniziato questo secondo anno di attività con i migliori auspici, ma anche con un ottimo bilancio di quello appena trascorso. Lo staff è rimasto sostanzialmente identico sia in cucina, con lo Chef **Angelo Lombardo**, sia in sala con l'inoscidabile **Giovanni** insieme ai due titolari **Antonio** e **Santo**, veri tuttodfare del locale.

Il mio pranzo, a causa dell'intenzione della trattoria di farmi provare più piatti possibile, si è rivelato un vero tour gastronomico delle **Madonie**, tra territori e produttori per lo più a me già noti e per la maggior parte gangitani.



Tagliere di formaggi e salumi locali

Questo era un tagliere completamente "territoriale", per me non certo una novità, con prodotti provenienti dal paese o da pochi chilometri di distanza da esso: i mieli di sulla, cardo e castagno erano di un'apicoltore di **Caltavuturo**, i formaggi di capra erborinato piccante, robiola e semi stagionato erano di [Capralat](#) da **Nicosia**, il pecorino all'origano era di **Cataldo Dinolfo**, azienda in biologico da **Gangi**, le mozzarelline di bufala erano del **Caseificio Albereto** da **Nicosia**, la salsiccia secca era di **Giuseppe Dinolfo**, macellaio di **Gangi** che impiega solo maiali dell'[Azienda Agricola Agroverdi](#) di **Petralia Soprana** alimentati naturalmente senza mangimi industriali, infine il salame era di **Andrea Seminara** macellaio di **Gangi**. In sostanza, tutto aveva una specifica provenienza ed era stato attentamente selezionato dai sopraffini palati di **Santo** e **Antonio**.



Ricotta e prosciutto crudo

Anche in questo caso si ripete il copione del tagliere, grazie alla ricotta di vaccino di **Marilina Barreca** da **Gangi** e all'eccellente prosciutto crudo di [Carmelo Paraula](#), [vecchissima conoscenza di CucinArtusi.it](#), particolarmente rinomato per i wurstel ed i cotechini artigianali, prodotti presso il proprio laboratorio di **Madonnuzza**, frazione di **Petralia Sottana**.



Ricotta infornata

Questa tipicità, ormai rara, dovrebbe essere preparata dal casaro che produce la ricotta stessa, ma nel caso in questione viene "infornata" presso la **Trattoria Sant'Anna** e quindi servita semplicemente con delle scaglie di mandorle tostate per aggiungere una nota croccante al morbidissimo piatto.



Lingua di vitello con cipolle

A questo piatto, **Antonio** e **Santo** sono molto affezionati e orgogliosi di averlo riportato alle attenzioni dei loro clienti. La lingua, in qualità di rappresentante del cosiddetto "quinto quarto", a causa della sua gommosità e gusto un po' forte, non è ben vista dalla maggioranza dei palati, ma affettata sottilmente e condita con cipolle olio ed erbe aromatiche devo ammettere che il risultato ottenuto era molto interessante, come d'altronde conferma il gradimento del pubblico che a volte la consuma con gusto senza neanche conoscerne la natura.



Carpaccio di vitello

C'è un detto che recita: "carne cruda e pesce cotto", la saggezza degli antichi forse si riferiva [all'anisakis](#), problematica tipica del pescato oggi risolta con le leggi che impongono l'abbattimento a bassa temperatura prima del servizio. Anche la carne, è risaputo, come d'altronde tutti gli alimenti non sanificati dalle temperature più o meno alte, potrebbe causare problemi, ma in questo caso la sicurezza alimentare proviene dalla filiera delle carni: allevatore madonita, macellaio gangitano ed infine dal trasformatore **Trattoria Sant'Anna**. Il risultato gustativo di tutto ciò è stato eccellente, grazie alla dolcezza insita di quel taglio di carpaccio, fornito dalla Boutique della Carne di Tony Seminara, alla marinatura gentile e all'abbinamento con sapori altrettanto morbidi come il porro e piccantini come la rucola. Un piatto da non farsi scappare e adatto a tutti, anche a coloro, come me, che abitualmente non consumano carne completamente cruda.

Trattoria Sant'Anna, a Gangi un anno dopo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Settembre 2016 10:06



Macco di fave

Trattoria Sant'Anna, a Gangi un anno dopo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Settembre 2016 10:06

Con il macco rientriamo nelle pietanze tipiche gangitane, infatti esso fa parte degli assaggi fissi di "[Memorie e Tradizioni](#)", manifestazione locale che trasporta il visitatore a cavallo tra il 1800 e 1900 con usi e costumi dell'epoca nonché gastronomia. In questo caso lo Chef **Lombardo** lo ha impreziosito con una julienne di carota cruda ed una foglia di basilico, donando ad un semplice passato di fave secche vitalità olfattiva e masticabilità, caratteristiche inconsuete per quel tipo di pietanza.



Trippa alla contadina

La trippa è un piatto quasi scomparso nelle grandi città e forse anche in provincia, è quindi giusto che un locale che si fregia del titolo di trattoria lo proponga nella sua versione più semplice e rustica. Secondo me, parte delle motivazioni della sua scomparsa si potrebbero attribuire ai lunghi tempi di cottura di questa particolare parte del vitello, facente parte del già citato "quinto quarto", incompatibili con la vita frenetica che oggi spesso conduciamo. Basta ridurre di poco la cottura per ottenere un piatto difficilmente masticabile a tutto discapito del risultato finale, dettaglio ben conosciuto all'interno della cucina della **Trattoria Sant'Anna**, infatti questo è uno di quei piatti irrinunciabili se si dovesse passare da Gangi perchè difficilmente la si trova così buona e cotta a puntino.



Coniglio Sant'Anna

Sul coniglio in passato ho scritto parecchio, sia perchè ha una carne nutrizionalmente interessante sia per il gusto considerato forte, ma che può essere parecchio ammorbidito con gli opportuni accorgimenti in cucina, come nel caso dello Chef **Lombardo** che ama prepararlo con funghi champignon, patate e verdure, con l'aggiunta di un pizzico di curcuma ed agrumi. Il risultato ottenuto era superbo, impossibile rinunciare a quest'altro "must" Sant'Anna!



Capretto al forno

In chiusura, **Angelo Lombardo** mi ha voluto far assaggiare anche il capretto al forno, e più di assaggiare non avrei potuto fare considerando il lauto pranzo con cui mi ero deliziato. C'è da precisare che di lì a pochi minuti avrei visitato l'[azienda agricola Capralat](#), produttrice di eccellenti formaggi di capra e fornitore di ciò che stavo mangiando, strana ironia della sorte, ma normale amministrazione quando il territorio orientato alla qualità entra prima nella cucina di un locale e poi nel mio sito web!



Spezzatino di vitello

Anche questo è un punto di orgoglio dello Chef **Lombardo**, uno spezzatino rigorosamente preparato con carne di primo taglio, nel mio caso "ala e tenero di codata" fornita dal solito **Tony Seminara** di **Gangi**, un po' più "asciuttino" del solito, probabilmente a causa dell'uso di una carne più magra, ma a garanzia della qualità delle materie prime impiegate in cucina.



Panna cotta

La panna cotta è un dessert stra-conosciuto, apparentemente facilissimo da preparare, è uno dei piatti forti di... **Antonio Mocciano**, ma altrettanto traditore, perchè basta risparmiare sulla panna o peggio impiegare un semilavorato in polvere, per ottenere un risultato mediocre quando non pessimo. Ovviamente **Antonio** ci tiene che la sua preparazione sia al top, per far questo non lesina la panna, inoltre utilizza poco addensante ottenendo così una consistenza molto morbida, difficile immaginare un epilogo migliore per il mio pasto.



Rosolio alle erbe

Gangi è il paese del rosolio, diverse famiglie lo producono in casa a volte con segrete ricette, tra queste più di una volta ho citato i **Bongiorno** del **Panificio Pandor**, quello servito a fine pasto invece era stato preparato da **Antichi Sapori** ed era alle erbe, delle quelli però non sono riuscito ad avere nessun dettaglio in quanto come ingredienti l'etichetta recitava solo acqua, alcool, zucchero ed essenze naturali, come segretezza impone! I biscotti che incorniciavano il rosolio erano i cosiddetti "turrinetta" gangitani, preparati con mandorle, farina, zucchero e abbelliti con la classica glassa bianca sopra.



Le prossime novità della trattoria sono alquanto innovative e riguardano una sempre più aderenza al territorio gangitano, ufficializzato da una sezione del menu dedicato all'elenco dei fornitori delle materie prime, atto necessario per garantire trasparenza di intenti e al contempo rendere soddisfazione a coloro che meglio

Trattoria Sant'Anna, a Gangi un anno dopo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Settembre 2016 10:06

lavorano nell'ambito agroalimentare locale, essere selezionati dalla trattoria non è facile e già oggi a **Gangi** si fa a gara. La seconda novità, ancora in gestazione nella mente di **Antonio** che mi sento di appoggiare e promuovere, è il "**Tagliere Capralat**", cioè una serie di antipasti costituiti solo dai formaggi di capra di [Francesco Giunta](#), sicuramente un grosso azzardo ed un'offerta non per tutti, considerando la forza bruta gustativa che esprimono i più stagionati, ma al contempo un grande segno distintivo del locale e un atto a favore dei già appassionati di formaggi o per coloro che volessero approfondire l'argomento, impossibilitati dal farlo a causa del costo che avrebbe il reperimento e l'acquisto del numero di prodotti necessari per comporre una degustazione.

In conclusione, la **Trattoria Sant'Anna** ha guadagnato quell'autorevolezza gastronomica tra clienti locali e turisti che oggi gli consente di portare sempre più avanti la sua cucina rustica in cui, secondo me, un tocco di raffinatezza in più, nelle presentazioni e negli abbinamenti, non guasterebbe. Qualcuno intende ancora la trattoria come un luogo dove consumare carni grigliate e paste maneggiate con panna, speck e radicchio, ma nel nostro caso c'è molto di più, c'è il territorio e le antiche usanze gastronomiche gangitane e madonite che nulla hanno a che vedere con quella cucina "anni '80" che sicuramente ha avuto dei meriti, ma anche demeriti ed oggi è ormai superata e soprattutto anacronistica nell'ambito in questione. Pertanto, confermo in pieno la mia precedente recensione augurando a **Santo** e **Antonio** di allargare sempre di più quella leadership di settore conquistata oggi, diffondendo sempre di più i propri piatti e le proprie idee gastronomiche.

moocasa_albumid=6322056198929944353