Un caseificio ed un ristorante alla Massaria Ruvettu

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 15 Dicembre 2015 12:22



La **SS624**, scorrimento veloce **Palermo-Sciacca**, è una strada costellata da bontà enogastronomiche, questo è un dato di fatto, l'ho scritto in diverse occasioni e non mi stancherò mai di farlo, pertanto anche questa volta vi parlerò di aziende di quel territorio che si trovano a **Sambuca di Sicilia** (AG) e a **Santa Margherita di Belìce** (AG), la prima è l'affermato **Caseificio Massaria Ruvettu**, specializzato nella produzione della **Vastedda del Belìce DOP**, socio fondatore di quel Consorzio di Tutela presieduto dal Prof. **Massimo Todaro** che ha saputo realizzare le mie tre "C", cooperazione, certificazione e comunicazione, su di un prodotto dalle caratteristiche eccellenti dal punto di vista organolettico, con i suoi profumi di latte e yogurt, ma anche con le sue proprietà nutrizionale benefiche per l'organismo umano, infatti essa è talmente ricca di fermenti lattici naturali che comprende anche anche quelli del tipo probiotico. Questa qualità è correlata al territorio e al disciplinare di produzione, particolarmente rigido, vera forza del consorzio, che lega questo formaggio di latte di pecora a pasta filata alla **Valle del Belìce** in un modo raro per le DOP, ponendola per le sue caratteristiche in netta superiorità rispetto a tanti formaggi e addirittura a tanti yogurt industriali. La seconda attività, tutt'uno con la prima, è costituita invece dal ristorante annesso al caseificio, infine vi parlerò approfonditamente anche dell'azienda di uno dei fornitori del ristorante stesso.



La **Massaria Ruvettu**, da diverse generazioni di proprietà della famiglia **Mangiaracina**, è oggi condotta da **Anna** e **Melchiorre** che hanno raccolto l'eredità dei genitori, convinti del futuro di quell'azienda agricola di cui la famiglia non ha mai voluto disfarsi. Inizialmente focalizzata solo sulla coltivazione e sull'allevamento di bovini e ovini, nel 2000 circa, per volere di mamma **Margherita**, l'azienda ha cominciato ad assumere una connotazione diversa grazie alla costituzione del caseificio, fino a sfociare, nel 2010, nell'azienda multifunzionale che è oggi, incentrata su coltivazione, produzione di formaggio grazie a circa 200 capi di pecore, ristorazione e fattoria didattica. Infatti, cinque anni fa, **Anna** e **Melchiorre** hanno ristrutturato quella che era una vecchia stalla, ricavandone un'accogliente ristorante nel quale oggi si consumano per circa il 60-70% i prodotti dell'azienda agricola, reperendo nell'immediato territorio tutte le altre materie prime che necessitano alla cucina. La **Massaria Ruvettu** non è tecnicamente un agriturismo, ma in pratica lo è più di quanto si possa immaginare e molto più di tante aziende che si fregiano di tale appellativo, spesso abusandone in modo approfittatorio nei confronti del cliente, argomento di cui mi sono occupato parecchio in passato con recensioni e articoli vari.



Ogni ristorante che si rispetti, però, deve avere uno chef all'altezza della situazione, ed in effetti anche il **Ristorante Massaria Ruvettu** ne ha uno, anzi, una, si tratta di **Annalisa Indiano** originaria di **Castelvetrano** (TP), figlia d'arte, frequentatrice sin da piccolina delle cucine ha imparato l'arte principalmente dal papà **Giuseppe**, ma anche dalle esperienze di gestione in proprio di locali, nonchè dal lavoro svolto in Umbria, a Torino, nel Trentino Alto Adige ed in Liguria. I piatti di **Annalisa** sono quelli della rustica tradizione locale, infatti quello da lei preferito è la trippa con i babbaluci (lumache di terra), in perfetto stile **Ruvettu**, **Annalisa** quindi rappresenta la continuità dell'attività del padre, anche lui ex collaboratore dei **Mangiaracina**, nonchè la corretta interpretazione delle preziose ricette di mamma **Margherita**, tramandate da generazioni e oggi custodite gelosamente dalla figlia **Anna**, importante peculiarità del locale dalle quali esso trae forza e identità. I piatti del **Ristorante Massaria Ruvetto** sono quindi semplici, rustici e di stagione, ma dal forte impatto gustativo, **Annalisa** ha utilizzato la "spesa" giornaliera dell'orto preparandomi il seguente menu.



Antipasto misto

Com'è facile intuire dopo aver letto le premesse, l'antipasto misto è una delle portate più variabili di un menu, essendo legato non solo alla stagionalità, ma anche alla capacità e all'estro del cuoco. Nel mio caso, esso era costituito da **Tortino con cuore filante**, **Frittatina di verdure spontanee**, **Olive fritte**, **Fungo ripieno**, **Vastedda con mandorle**. Su tutti gli elementi che componevano l'antipasto spiccava il tortino che per la sua sofficità mi ha ricordato un flan, di quelli dal cuore morbido, inoltre sono stato conquistato anche dalla sua ambiguità gustativa, sempre a metà strada tra il delicato ed il deciso. Un vero capolavoro in realizzazione e di sapori, nonchè di effetti speciali grazie al morbido interno di Vastedda. Assolutamente di rilievo anche una preparazione che potrebbe essere considerata banale, ma che in effetti non lo è affatto, sto pensando alla comunissima frittata, non facile da realizzare a regola d'arte, in questo caso soffice, ben condita, cotta a puntino, caratteristiche che non sempre si trovano riunite tutte insieme, ma che invece ho avuto la possibilità di apprezzare insieme ai suoi ingredienti a base di verdure spontanee appena raccolte come borragine, bieta, ortica e calendula. Anche il fungo ripieno bisogna saperlo cuocere, infatti, la sua ovvietà come ricetta è stata annullata dalla perfetta esecuzione, in esso il "contenitore" era morbido e succoso, mentre la parte superiore era piacevolmente croccante. Una nota particolare va infine alle olive fritte di varietà **Giarraffa**, particolarmente carnose, appena raccolte e subito saltate in padella, nonchè all'ottima Vastedda della casa servita al naturale.



Primo: Gramigna con ragù alla siciliana

La gramigna è un particolare formato di pasta fresca preparata con farina di **Senatore Cappelli** da "**C'è pasta per te**", azienda di **Santa Margherita Belìce**, in questo caso condita con un ragù, molto diffuso a **Sambuca di Sicilia,** realizzato con pezzi di maiale locale cotti nella salsa di pomodoro per almeno tre ore ed infine sfilacciati. Il condimento principale dell'antica ricetta è il finocchetto, nel mio caso dosato millimetricamente, e il tocco di croccantezza dato da una spolverata di mandorle tostate. Ottima ricetta antica, ma un plauso va anche a chi l'ha realizzata.



Secondo: Agnello in tegame

In questa portata bisogna ammettere che il cuoco può fare relativamente poco, bastano un buon soffritto e po' di verdure per un ottimo risultato, ma a patto che la carne impiegata sia straordinaria, come infatti è accaduto nel mio caso avendo mangiato un agnello da latte proveniente dall'allevamento della **Massaria Ruvettu**. Il gusto ovviamente era molto deciso, ma a tratti si potevano riscontrare delle note dolci, un vero capolavoro per gli appassionati di questa ottima carne, soprattutto sotto il punto di vista nutrizionale, grazie anche all'interessante contorno costituito da borragine semplicemente scottate in acqua bollente.



Dessert: Cassatella di mamma Margherita

Questo dolce è caratteristico della provincia di **Trapani**, lo si prepara in molti paesi e ogni famiglia ha il suo segreto che nel caso di **Anna Mangiaracina** è gelosamente custodito, queste infatti vengono segretamente da lei preparate al riparo di qualsiasi occhio indiscreto. Oltre alla perfetta esecuzione impiegando i soliti ingredienti costituiti da una sottile pasta fritta, la farcia di ricotta con le gocce di cioccolato, ho notato anche la presenza di un'aromatizzazione con scorza di limone.

Per scrupolo di coscienza, ho voluto assaggiare uno dei talloni d'Achille dei menu fissi: il vino della casa, in questo caso prodotto dalla vicina cantina **Cellaro**, trovandolo molto piacevole, con sentori di erbaceo, frutta rossa e un'infinitesimale sensazione di ossidazione che lo ammorbidiva e lo arricchiva, secondo me, in questo caso, non era affatto da considerarsi un difetto. Nota dolente, però, manca un menu con la Birrararpa, la birra artigianale nata dall'idea di **Claudio** e **Salvatore Rinaldo** di **Sambuca di Sicilia**, si potrebbe però pensare, in alternativa al vino, un menu fisso con quest'ultima, sarebbe una bella proposta per i clienti, originale e di ottima promozione del territorio poichè si rimarrebbe sempre a km zero.

Il menu offerto dalla **Massaria Ruvettu**, con la portate da me assaggiate, costa **28 Euro**, ma su prenotazione è possibile trovare anche il cinghiale ed altre diverse combinazioni di piatti a prezzi diversi. Purtroppo, per impedimenti stagionali, non ho potuto assaggiare il piatto della casa chiamato **Pasta alla Ruvettu**, una sorta di Norma rivisitata preparata con le busiate o i maccarruna freschi, poi conditi con salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e una bella grattugiata di gustosissima Vastedda.



La pasta fresca assaggiata alla **Massaria** però mi ha incuriosito, mi sono quindi recato presso il laboratorio "**C'è pasta per te**", fornitore del ristorante dei **Mangiaracina**, situato nel vicino paese di **Santa Margherita Belìce**. "**C'è pasta per te**" è nata dalla necessità di **Roberto Gaudino** e della moglie **Maria** di riuscire a far mangiare il figlio **William**, poichè da piccolo, ma in verità ancora adesso che è più grandicello, si nutriva quasi esclusivamente di pasta preparata in casa. Così nel 2008, **Roberto** e **Maria**, hanno creato dal nulla un'azienda che oggi dà lavoro al giovane figlio **Giuseppe** ed a tutto il resto della famiglia. Per i novelli pastai però non è stato facile imparare un lavoro così diverso dalle loro precedenti attività, infatti **Roberto** proveniva dalla gestione di una cooperativa di pulizie e dall'impegno di allenatore di calcio, Maria è Maestra d'Arte e Giuseppe era in cerca di occupazione. Va bene studiare e far prove per imparare un nuovo mestiere, ma sulla qualità dei loro prodotti la famiglia **Gaudino** non ha mai avuto dubbi, sin da subito sono state impiegate semole siciliane per poi iniziare a sperimentare i grani antichi come la **Tumminia**, il **Senatore Cappell**i e il **Russello**, inserendo poi nella pasta ripiena una interessante novità costituita da farcie preparate con i condimenti di antiche ricette, come ad esempio il macco di fave con finocchietto e i broccoli "arriminati" con uvetta e pinoli. In primo piano però ci sono anche una serie di interessanti abbinamenti che rispettano il territorio e la stagionalità, ma che contemplano anche nuovi ingredienti esterni alla cultura siciliana: lenticche, ceci, broccoli e biete, mousse di melanzane con pomodoro secco e basilico, zucca rossa, lenticche e quinoa, cavolo nero e quinoa, nonchè varie verdure dell'orto come biete, spinaci e carciofi, sempre con una strizzatina d'occhio al salutismo. Questa è solo una parte dell'offerta, ma su tutta la produzione una particolare attrattiva la svolgono le paste chiuse a caramella, parzialmente preparate a mano, e i cannoli di sfoglia al cacao con ricotta e pistacchi, un'invenzione di **Maria** che ha rivisto in chiave salata il dolce siciliano più conosciuto nel mondo. Parlando con **Roberto** ho poi scoperto che a "**C'è pasta per te**" non è mai entrato un tecnologo alimentare, infatti, i prodotti non presentano additivi e conservanti e quindi da freschi avrebbero una brevissima shelf-life se i Gaudino non avessero adottato l'unico sistema che gli era consentito: il freddo, infatti, il loro moderno laboratorio possiede un abbattitore a 40 gradi sotto zero a cui poi segue lo

stoccaggio in cella. (Album foto "C'è pasta per te").

La **SS624** non finirà mai di stupirmi con i suoi angoli ricchi di grandi eccellenze produttive ed agroalimentari, anche questa volta **Sambuca di Sicilia** e **Santa Margherita di Belìce** non si sono affatto smentite, salendo sul podio delle città da visitare non solo per le loro bellezze architettoniche e naturalistiche, ma anche e soprattutto per quelle enogastonomiche.

moocasa_albumid=6227332754715804625