

# Una nuova guida per la Terrazza degli Dei di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 16 Marzo 2025 08:12

---



La **Terrazza degli Dei**, il ristorante multi cucina di **Villa Athena Resort**, ha cambiato guida già da alcuni mesi, siamo andati ad assaggiarla per voi comodamente ospitati nella **Valle dei Templi di Agrigento**, a pochi metri dal **Tempio della Concordia**.

In verità il ristorante è composto da due zone, la struttura al chiuso aperta tutto l'anno, e la parte estiva costituita dalla vera e propria terrazza che come già detto si affaccia sulla **Valle dei Templi**. Le cucine che alimentano le due strutture sono quelle del ristorante gourmet al chiuso e quella dedicata ed alla cucina più fusion e espressa, dove è facile incontrare anche un sushi contaminato da ingredienti siciliani, fino alla parte più rustica, riservata alla braceria situata in un vero orto al servizio delle cucine. Infine c'è anche la Farm, distante pochissimi chilometri dall'hotel, ma sempre immersa nella stessa ambientazione, con 9 ettari di prato, interrotti solo da pistacchio e olivi, che guardano la valle con Agrigento e i suoi templi, ideale per i banchetti e presso cui presto verrà aperta una scuola di cucina esperenziale per i numerosi turisti che l'hanno richiesta a gran voce. Insomma un'offerta variegata che completa l'ospitalità di **Villa Athena** in cui ovviamente non mancano le suite e la SPA. Le immagini del reportage le troverete nel seguente video, registrato insieme a **Roberto Principato**, direttore della struttura, che ci ha accompagnato in questo tour.

{youtube}JicDAI8q-8M{/youtube}

Le cucine, da circa un anno, sono sotto la responsabilità dello Chef **Max Ballarò**, nativo della vicina **Favara**, dopo l'alberghiero ha lavorato in grandi strutture alberghiere italiane ed anche in ristoranti stellati, non facendosi mancare anche la Francia, e quindi tornato qualche anno fa nel suo territorio di origine con un notevole bagaglio tecnico gastronomico. La cucina è completata da **Antonino Fiannaca**, giovane e promettente pupillo di Ballarò che insieme a tutti gli colleghi completa la brigata di ben 18 elementi.

Insieme a loro abbiamo incontrato **Giovanni Mangione**, altro esponente di peso della pasticceria, altra struttura dedicata in cui si produce praticamente tutto quello che di dolce necessita alla struttura. Nel laboratorio gestito da **Mangione** non si usano semilavorati e si impiega tanto, tanto pistacchio, proveniente dalla già citata farm di **Villa Athena**.

Per la recensione abbiamo scelto il menù degustazione di pesce, ma c'è anche quello di carne, anch'esso interessante. Le 5 portate del menù degustazione vengono vendute a **85 Euro** senza bevande, con l'obbligo di due coperti, ma non bisogna lasciarsi ingannare dal numero dei piatti apparentemente basso, noi abbiamo contato ben 14 vere e proprie idee gastronomiche diverse, come potrete vedere nella recensione completa effettuata con **Max Ballarò** che insieme a me ha commentato i suoi piatti e conclusasi con l'intervista al Pastry Chef Giovanni Mangione.

{youtube}Xaf4OQcnGsE{/youtube}

Noi abbiamo consumato questo menù degustazione comodamente seduti sul divanetto della **Terrazza degli Dei**, nell'accogliente ristorante al chiuso, ma siamo sicuri che, se la stagione l'avesse permesso, se ci fossimo accomodati nella terrazza all'aperto con vista **Tempio della Concordia**, tutti i piatti avrebbero avuto un altro sapore.

# Una nuova guida per la Terrazza degli Dei di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 16 Marzo 2025 08:12

---

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)