

A Sant'Agata di Militello, un Gran Galà ed un Gran Territorio

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Agosto 2014 17:56



La zona costiera dei **Monti Nebrodi** si compenetra perfettamente con la parte montana, grazie alla poca distanza tra i mari ed i monti, accrescendo la dotazione culturale, paesaggistica e ovviamente enogastronomica di quegli stupendi territori. I due intensi giorni da me trascorsi a **Sant'Agata di Militello** il **16 e 17 Agosto 2014**, mi hanno consentito di esplorare meglio paesi e gastronomia, ma soprattutto di seguire un giovane chef che, dopo **Palermo**, è emerso anche in quei luoghi: **Gioacchino Sensale**, pluripremiato membro, ormai da più di dieci anni, del **Culinary Team Palermo**.



Il mio viaggio inizia grazie alla manifestazione del **Gran Galà dell'Estate**, giunto quest'anno alla sua decima edizione fortemente voluta dalla locale amministrazione di **Sant'Agata di Militello**, oggi guidata dal Sindaco **Carmelo Sottile**. Una vera e propria kermesse con **Marina Suma** come madrina e durante la quale, nella serata di **Sabato 16 Agosto**, tra sfilate di moda di importanti stilisti ed artisti di levatura nazionale, sono stati assegnati riconoscimenti alla carriera a personaggi locali ed eletti Mister Italia Sant'Agata di Militello, Mister Eleganza, Mister Cinema, Mister Fitness e Boy Italia per le rispettive selezioni nazionali. L'evento è stato organizzato da **Michele Fallo** con **Saro Parisi** e condotto da quest'ultimo, un presentatore che per bravura e professionalità, nonché per conterraneità, viene giustamente accostato a **Pippo Baudo**. Nell'ambito dei riconoscimenti professionali consegnati durante la serata, uno dei premi "**Protagonisti d'oggi 2014**" è stato conferito a **Gioacchino Sensale**, solo da pochi mesi impegnato nell'insegnamento presso una scuola professionale locale.



Domenica 17 Agosto, invece, presso il **Palazzo Gallego** di **Sant'Agata di Militello**, si è svolto un convegno della serie "Coltiviamo sviluppo...", dal titolo: "**Le risorse della ruralità: dagli antichi mestieri al turismo enogastronomico**", anticipato da una mostra di artigianato. Alla presenza delle autorità locali, rappresentate dal Sindaco **Carmelo Sottile** e dall'Assessore al Turismo e Beni Culturali **Nino Testa**, con la moderazione del conduttore **Saro Parisi**, il dirigente della Soat locale **Pippo Ricciardo**, ha chiarito subito che il termine rurale non va inteso come riguardante soltanto il comparto agricolo di un territorio, bensì la sua totalità, quindi comprendente anche quei mestieri in via di scomparsa che una volta lo sostenevano economicamente e che potrebbe tornare a farlo ancora oggi e pertanto diventare anche un volano turistico. Di pregevole valore storico, invece, l'intervento del Prof. **Massimo Ioppolo** Presidente del **Museo Storia Patria di Tortorici**, incentrato sugli antichi mestieri e sull'arte campanaria tortoriciana. Il convegno è stato chiuso dalla relazione del Prof. **Nicolò Romano**, dell'**Associazione Ambiente Sicilia**, appassionato botanico e profondo conoscitore di più di 200 varietà vegetali del territorio nebroideo, da lui raccolte e coltivate in un appezzamento di terreno presso **Alcara Li Fusi**, e dal buffet di **Bontà Nostra**, una salumeria di **Sant'Agata** attiva anche nel catering, ideata e condotta da **Salvatore Armeli** seguendo dei principi di qualità insoliti per una provincia, ma anche per la grande città.



Hotel Palazzo Fortunato

A Sant'Agata di Militello, un Gran Galà ed un Gran Territorio

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Agosto 2014 17:56

Fino a poco più di un anno fa, a **Sant'Agata di Militello**, mancava una struttura ricettiva di alta categoria in grado di attirare un turismo sempre più esigente. Oggi, l'offerta alberghiera della zona è stata colmata dalla volontà imprenditoriale di una famiglia di **Messina**, composta dai fratelli **Giuseppe** ed **Elena Smidile**, che hanno acquisito e ristrutturato un importante bene architettonico, ormai abbandonato dalla Curia locale, portandolo così a nuova vita. **Palazzo Fortunato** di **via Peschiera** a **Sant'Agata** ha subito un complesso restyling, in esso oggi predominano architettura e arredamento moderno e funzionale, con degli innesti antichi chiaramente provenienti dalla struttura originale, caratteristici sono infatti gli affreschi e le decorazioni, totalmente recuperati, presenti nella suite. In sostanza, un 4 stelle che mancava in quel territorio e che, grazie all'accoglienza dei fratelli **Smidile**, rappresenta oggi un'importante risorsa della ricettività di **Sant'Agata**. I prezzi, contrariamente a ciò che si possa pensare, nonostante la categoria ed i servizi, sono molto interessanti soprattutto rispetto ad alberghi analoghi o di categoria inferiore.



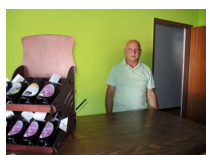
Ristorante Ambrosia

Di questo locale avevo sentito parlare bene, pertanto, armato di fotocamera e faretto, mi sono incamminato verso **Alcara Li Fusi** per redigere una dettagliata recensione che vi [propongo qui](#). **Franco Agliolo** nei suoi piatti, non applica tecniche di trasformazione complicate, tranne che per le particolari cotture a bassa temperatura e sottovuoto utilizzate in quasi tutte le carni pertanto, le materie prime, non sono mai stravolte, piuttosto egli gioca molto con gli abbinamenti tra sapori, proponendo al cliente una ricetta della tradizione locale o italiana in generale, vista però da un'angolatura che riassume il suo pensiero di quel particolare momento.



Trattoria Fratelli Borrello

Transitando in prossimità del paese di **Sinagra**, come non approfittarne per incontrare **Pippo Borrello** che, insieme ai fratelli **Franco** e **Graziella**, sono i creatori di un importante punto di riferimento per la ristorazione agrituristica locale. A parte i riconoscimenti di guide e giornali, quello che poi alla fine conta è il gradimento del pubblico, che nel corso di tanti anni non è mai mancato, anzi, è andato sempre aumentando. Il merito va individuato prevalentemente nella qualità dei prodotti offerti, dal suino nero allevato in proprio ai salumi e formaggi prodotti all'interno dell'azienda agricola, cardini di un successo che non consente più margini di errore.



La Casa della Natura

Sempre a **Sinagra**, è recentemente nato un liquorificio che presta molta cura alle materie prime utilizzate ed hai processi di produzione. **Attilio** e **Rossana Faranda**, rispettivamente padre e figlia, ci tengono a proporre un prodotto che lasci il segno nel palato dei propri clienti. Le loro etichette più richieste sono quelle dell'**Agrumello**, un sapiente mix di limoni, arance e manderini locali e del **Nocciolino**, preparato con le famose nocciole dei **Nebrodi**.

A Sant'Agata di Militello, un Gran Galà ed un Gran Territorio

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Agosto 2014 17:56

Fanno parte dell'offerta anche il **Myrtus**, il **Nocino**, il **Prugnolino** tutti prodotti con i frutti del rigoglioso **Parco dei Nebrodi**, ma anche un innovativo liquore al cioccolato piacevolmente aromatizzato all'arancia.



Birrificio Epica

Sarà un caso, ma a **Sinagra**, dopo la **Birra Irias** nel vicino paese di **Torrenova**, è recentemente sorto un altro birrificio che sta iniziando a far girare la testa a numerosi appassionati di birra artigianale, e non per l'alcol dei suoi prodotti. Inaugurato lo scorso **5 Luglio 2014** e subito presente alla mia [MonrealeDOC](#) il 6 e 7 dello stesso mese, hanno affiancato alla **Eolo**, prima loro etichetta bionda stile Pale Ale, anche una rossa American Pale Ale chiamata **Polifemo**, ed attualmente è fermentazione anche la Waizen **Cerere**.



Birrificio Irias

Di **Irias** ormai ho detto di tutto e di più, ho già pubblicato [parecchio materiale su di esso](#), ma lo cito perchè comunque rappresenta un'azienda di quel territorio che ha deciso di applicare la qualità, condita con un bel po' di originalità, ai suoi prodotti. E' ormai famosa la **Indica**, birra al ficodindia che mi fregio di avere tenuto a battesimo in un mio laboratorio a **Roccapalumba**, un paio di mesi prima che uscisse sul mercato, e dopo nei miei **Abbirriamo**, ma ci sono anche altre etichette, l'**Ambra**, l'**Aura**, la **Nigra** e la **Rubra**, tutte interessanti e per qualunque palato.

moocasa_albumid=6048812595802814001