

Alla scoperta dell'antica Masseria La Chiusa

Scritto da Maria Antonietta Pioppo
Mercoledì 13 Aprile 2011 00:56



Se avete voglia di rilassarvi, di uscire per qualche giorno dal caos cittadino o se volete solamente ricaricare le pile per una sola giornata c'è un posto, tra **Giacalone** e **San Giuseppe Jato**, che si chiama **Agriturismo Masseria La Chiusa**. Incastonato in una splendida cornice: la **Valle dello Jato**, con tanto incontaminato verde intorno, è un'ottima soluzione per chi vuole disintossicarsi nel week-end e riscoprire i sapori e gli odori della tradizione culinaria siciliana. Il posto ideale per tutti, sia per le famiglie, che potranno far divertire i propri piccoli nel parco giochi, sia per le coppie e i single, che potranno dedicarsi a sport come calcetto, tennis e nuoto, grazie alla piscina all'aperto, e prossimamente fare anche lunghe passeggiate in bici. Si può alloggiare nelle camere, cui si accede attraverso la reception, attraverso una scala scavata nella roccia, oppure in formula residence. La parola chiave in cucina è: genuinità. Avrete modo di assaggiare sapori semplici, ma allo stesso tempo raffinati, con prodotti rigorosamente biologici, coltivati nei 130 ettari di terreno appartenenti all'azienda stessa che permette, in alcuni periodi dell'anno, l'acquisto dei propri prodotti agroalimentari.



Nel corso della mattinata, potrete degustare delle ottime crostate fatte in casa e delle confetture, ovviamente biologiche. Durante il pranzo, invece, potrete assaggiare ottime casarecce con ragù di salsiccia aromatizzate dal tocco delicato del finocchietto di montagna, i carciofi alla villanella, i pomodori secchi con ripieno di formaggio pan grattato e aromi, la ricotta freschissima che, oltre a fare da antipasto, diventa la farcia delle cassatelle calde. E... per chi non ama la ricotta, c'è anche la panna cotta (la rima è casuale).

Tutto ciò contornato da un'ospitalità da 10 e lode: la conduzione è familiare e il direttore della Masseria cura la clientela nel migliore dei modi. Infatti, il Dott. **Emanuele Savona**, coadiuvato dai suoi genitori, cura la clientela dall'arrivo alla partenza, cercando di coccolare e far sentire a proprio agio i propri ospiti, informandosi sulle loro preferenze, sul gradimento del pranzo, ecc. Aperto alle critiche ed al miglioramento, esso stabilisce un ottimo feeling con la clientela, anche quella più esigente.

La Masseria ha anche una buona cantina, dove protagonisti sono i vini biologici locali, essi infatti fanno da cornice alla filosofia di tutta l'azienda. Con le sopracitate casarecce al ragù di salsiccia e finocchietto di montagna, ho bevuto il **Pithos**, dell'azienda **Cos**, blend con il 60% di **Nero d'Avola** e 40% di **Frappato**, la cui particolarità risiede nell'originale affinamento effettuato in anfore di terracotta. All'olfatto, mi richiamava l'odore di terra bagnata, frutti di bosco e anche grafite. Al gusto risultava piacevole ed equilibrato e mai "appesantito". Insomma, un ottimo abbinamento !

moocasa_albumid=5594836080442068705