

## Una Madonnina a Campobello di Licata

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 18 Febbraio 2013 10:14

---



Incontrare un ristoratore che fa l'impossibile per trattare al meglio i palati dei propri clienti è abbastanza raro, ma trovarlo in un centro piccolo come **Campobello di Licata**, così distante dai capoluoghi di provincia e relativamente difficile da raggiungere, è ancora più raro. E' il caso del **Ristorante Pizzeria La Madonnina**, diretta espressione dell'estro culinario di **Giovanni Gruttad'Auria**, proteso verso l'eccellenza dei prodotti, peraltro facili da trovare in un territorio ancora poco contaminato come quello di **Campobello**.



Lo scorso **26 Gennaio 2013** sono stato ospitato da **Giovanni** in un pranzo che ha visto a tavola con me anche altri due esponenti del cibo di eccellenza operanti in zona: **Giacomo Gati** e **Carmelo Bonetta**. Il primo è attualmente l'unico produttore di formaggi di **Capra Girgentana**, mentre il secondo, insieme al fratello **Domenico** e al papà **Angelo**, conduce una delle migliori cantine siciliane: **Baglio del Cristo di Campobello di Licata**, una realtà da poche decine di migliaia di bottiglie, ma fortemente votata all'attenzione verso la qualità.



Ovviamente a tavola sono comparsi i formaggi dell'uno ed il vino dell'altro, veri fuoriclasse del cibo siciliano, il pranzo era anche in loro onore, ma **Giovanni** si è difeso molto bene, presentando uno dei suoi piatti più fedeli alla tradizione locale: la **Pasta Mburnata**, ma andiamo con ordine e cominciamo dall'inizio.

Dopo una straordinaria crescita di **Capra Girgentana**, un pilluccare qualche altro formaggio, sempre di **Gati**, e salumi vari di suino nero, usciti dal magico cilindro di **Giovanni**, siamo passati a tavola dove ci hanno accolto alcuni antipasti.

### **Cuore di Carciofo Spinoso di Licata con robiola di Capra Girgentana.**

Da una ricetta di **Giacomo Gati** è nato un piatto dall'insolito equilibrio.

### **Tortino al finocchietto.**

Le insostituibili uova fresche usate per il tortino erano state leggermente aromatizzate con il finocchietto locale e con l'aggiunta di cipollotti e pane raffermo.

L'abbinamento del vino ha visto un **C'D'C' 2012**, in assoluta anteprima, un blend di Chardonnay, Insolia e Cataratto ricco di profumi richiamanti fiori bianchi e vaniglia.

### **Pasta Mburnata.**

Questo è un piatto della tradizione locale di **Campobello di Licata**, la cui preparazione viene eseguita con pasta ziti, carne di maiale, cavolfiori, pecorino e uova, essa si assembla il giorno prima e quindi si cuoce rigorosamente in

## Una Madonnina a Campobello di Licata

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 18 Febbraio 2013 10:14

---

una padella di ferro ed in forno a legna.

Da qui in poi si è continuato con l'**Adènzia Rosso 2009**, un blend di Nero d'Avola, Syrah e Cabernet Sauvignon dai profumi di marasca e rosa canina.

### Panzuti.

Degli agnolotti di pasta fresca ideati e preparati da **Giovanni** con una farcia di patate, finocchietto e ricotta di **Girgentana** a cui io avrei però volentieri arricchito il ripieno con un salume affumicato, alleggerendo così la parte dei carboidrati.

### Agnello in panatura di pistacchi.

La carne di agnellone era insolitamente morbida e succosa, sicuramente grazie alla cottura particolare effettuata in modo progressivo, partendo da 140 gradi e andando verso i 60, a cui è poi seguita la panatura e gratinatura.

Insieme all'agnello è entrato in scena il pezzo da novanta di **Casa Bonetta: Lusirà 2010**, un Syrah in purezza, orgoglio della cantina, "grasso", leggermente erbaceo e finemente tannico, soluzione ideale per il piatto di carne in questione.

### Bomba al pistacchio.

Anche in questo piatto è emerso lo zampino di **Giacomo Gati**, infatti il pan di spagna del dolce era stato farcito con crema di pistacchio e ricotta di **Capra Girgentana**, in un piacevole connubio al sapore di latte.

Passando da **Campobello di Licata**, consiglio vivamente di programmare una sosta da **Giovanni Grutt'Auria**, si potrà godere, oltre che della sua ospitalità, anche dei suoi straordinari partner, della sua ottima tavola e della discreta cantina.

moocasa\_albumid=5838218292921099841