

In evidenza Ristoranti

L'Oste e il Sagrestano, ovvero un tuffo nel passato con gli occhi ben aperti sul futuro

di: G. Monteleone

19 maggio 2017



A **Licata** ci sono due ristoranti. Uno gravita nel firmamento delle stelle Michelin, ti fa viaggiare verso pianeti lontani e sconosciuti. Ti stupisce.

Anche l'altro ti porta in viaggio, ma la meta questa volta sono i tuoi ricordi di bambina, i sapori del passato, gli odori che sentivi a casa, dalla nonna. Ti commuove.

L'Oste e il Sagrestano apre i battenti nel 2004, figlio desideratissimo di **Peppe Bonsignore**, l'Oste appunto, che abbandona Firenze ed un impiego sicuro per tornare a casa, a Licata, e per riabbracciare il suo primo amore, la cucina. Una passione nata da bambino e che lo ha "condannato" a vivere tra i fornelli, tra i banchi del mercato, tra i pescherecci del porto di Licata. Lì cerca i tasselli per comporre il mosaico della sua infanzia: gli ortaggi di stagione, il pesce, freschissimo, i formaggi tutti siciliani.

Gli ingredienti della sua cucina sono gli stessi di quella della nonna, o quasi!

Ma la chiave di lettura è diversa: moderna e personale. La pasta "*coi tiniruma*" diventa quindi una passata che nasconde un cuore di ricotta di bufala, e il "*pisciteddu*" si trasforma in una pasta in brodo di pesce con vongole e broccoli. La *parmigiana* cambia forma: è una sfera croccante di melanzana dalla piacevolissima nota affumicata; gliela regala la provola delle Madonie.

Persino la classicissima tazzina di caffè si trasforma in un delizioso dolce al cucchiaio. Nuova forma alla tradizione che viene esaltata e raccontata dall'oste e dal personale; un solo turno quindi, per prendersi il giusto tempo, per poter trasmettere tutto quello che c'è dentro un piatto: le origini, la materia prima, il territorio.

È infatti Licata, col suo territorio, la vera protagonista: città di mare ma con una importante tradizione contadina che è stata man mano riscoperta e che viene valorizzata dai piatti che l'oste ci propone nel corso di un percorso degustativo in perfetto equilibrio tra terra e mare, tra vecchio e nuovo.

E sarà proprio un viaggio tra quello che di più buono e autentico la "provincia" licatese abbia da offrire quello che potranno fare gli ospiti di Peppe Bonsignore questa estate: un menù di sette portate per scoprire una zona delle **Sicilia** tra le più interessanti sotto il profilo della ristorazione, e in una delle stagioni in cui meglio si esprime, per profumi e sapori, la cucina della nostra isola.

Non potremo far altro che tornare, per rispolverare i ricordi delle estati dalla nonna attraverso questi piatti di concreta eleganza, e attraverso i racconti di un uomo innamorato della sua terra.

L'Oste e il Sacrestano

Osteria Enoteca di Peppe e Chiara

via S. Andrea 19

92027 Licata (Ag)

Tel. 0922 774736

osteriabonsignore@gmail.com

chiuso domenica sera e lunedì

agosto sempre aperti

www.losteilsacrestano.it