

In evidenza Ristoranti

La tavola di Ninni Radicini. Alla Locanda Gulfi a Chiaramonte

di: Francesco Pensavecchio

29 agosto 2016



Palermo viaggia e colpisce di nuovo per bravura. Stavolta è un altro chef della capitale siciliana a sorprendermi in trasferta. Lo avevo già pizzicato a Modica e con gusto un paio di anni fa e mi era piaciuto una cifra. **Onofrio Radicini**, per gli amici **Ninni**, ha un approccio compassato, metodico, ma allo stesso tempo caldo e accogliente. I suoi piatti mi avevano coccolato, con una materia prima squisita, le preparazioni erano rassicuranti e in relax.

Dunque, grande la meraviglia quando l'ho ritrovato all'inizio dell'estate 2016 in uno dei monumenti di Sicilia degli Organic Wines, la cantina **Gulfi** di **Chiaramonte** (Rg). Il ragusano è di per sé un fantastico giacimento di sapori unici – basti pensare a vino, olio, carne, formaggi, verdure, frutta ed erbe aromatiche – la combinazione vino-ristorante-hotel è da leccarsi i baffi. Un bel vantaggio per i turisti, il nuovo **aeroporto di Comiso** è a qualche chilometro, circa 10 minuti di macchina.

Il **Resort**-Cantina è collocato su di un cocuzzolo che guarda due valli. Si sviluppa sul corpo principale, ma ci sono anche piccoli e confortevoli edifici rurali disseminati nella tenuta e nel vigneto. Una bella piscina è a servizio degli ospiti. Il ristorante ha una sua suggestiva veduta sull'interno della cantina, lo separa una grande vetrata sulla parte superiore.

L'offerta gastronomica di Ninni inizia con ammiccante menù-lunch da due portate *"a mano libera dello chef"* a 25 euro. Poi il quattro portate a 45 e il Gran Menù a sei portate 65 euro. Tra gli antipasti, un estivo piatto di crudi di mare; una succosa tartare di manzo con salsa alle mandorle di Avola e pesto di acciughe; la **"parmigiana"**, un omaggio alle origini. E a proposito di origini, ecco la pasta ai ricci di mare; gli **spaghetti alla chitarra con le sarde e maionese di alici**. Favolosi e dal velo sottilissimo i **tortelli di ceci alla ricotta e verdure selvatiche ai pomodori confit**, un capolavoro e un piatto perfetto per chi ha problemi di celiachia. Per secondo, tonno rosso scottato, petali di cipolla affumicata e spinaci; una splendida **Frittura di pesce della Locanda** servita con maionese e salsa ketchup della casa; il **carré di agnello con peperoni e patate arrosto**, sprigiona un intenso e resinoso profumo di rosmarino. Freschissima e di finissima fattura la **minestra di frutta e gelato**.

Il menù degustazione potrà – ma è d'obbligo dire dovrebbe – essere accompagnato da una selezione di vini della casa (percorso tre calici 15 euro). I vini dai Cru di nero d'Avola della zona di Pachino, il NeroBaronj, **NeroBufaleffj**, NeroMaccari e NeroSanloré, sono un riferimento mondiale per questo vitigno. Le proposte italiane ed europee tuttavia non mancano. Anzi, c'è proprio di che divertirsi!

Locanda Gulfi

C. da Patria 97012

Chiaramonte Gulfi (Rg)

Tel. +39.0932.928081

Fax +39.0932.921728

Email: locandagulfi@gulfi.it

Indicazioni:

seguire le indicazioni stradali per Azienda Agricola Gulfi, Chiaramonte Gulfi, dalla SP 7 e 8

GPS: +37°4'1.65"; +14°40'45.63"