

In evidenza Ristoranti

# Una Terrazza sul futuro della ristorazione madonita, la sfida di Giuseppe Costantino

di: G. Monteleone

4 giugno 2017



Da **Terrazza Costantino** non passi per caso. Nel minuscolo borgo madonita di **Sclafani Bagni**, abbarbicato su una rocca che domina le vallate verdi fino a qualche settimana fa, e che invaieranno al giallo oro nelle prossime, trovi un ristorante che non ti aspetti, con una cantina che non ti aspetti, ed uno chef che ti aspetta.

**Giuseppe Costantino** è un giovane siciliano che come molti ha fatto la gavetta al Nord, lontano dalla sua terra. Ma è stato solo un arrivederci: l'anno scorso rileva il locale che era stato per vent'anni trattoria di famiglia e lo trasforma in qualcosa di diverso, di suo. Anche la cucina si trasforma: territorio resta, sì, protagonista, come prodotti locali e chilometro zero ma sono tante le idee, le intuizioni importate dalle sue esperienze fuori dalla **Sicilia**.

Quelli di Costantino sono dei piatti studiati, continuamente perfezionati per essere il giusto compromesso tra “confort food” e “Wow!”. Interessante la “nostra battuta”, all’interno scottona ragusana (manzo ibleo), fonduta di tuma, salsa di lamponi; la parte aromatica e verde: verbeno odorosa, “sulla” e foglie di daikon.

Imperdibili gli *gnocchi di patate con sommacco, tartufo madonita e menta*, un piatto straordinario, quello che non ti aspetti varcando la soglia di un ristorante arroccato nelle Madonie.

Va menzionata ancora la *lombata di agnello, con crema di topinambur salsa dolce al foie gras e carciofi*, un piatto succoso e bilanciato. Ed ancora il dolce al cioccolato: un gioco di consistenze diverse impreziosito da un “caviale di nocciole”, eccellente!

Ricerca quindi e materia prima di qualità sono le chiavi di lettura di Terrazza Costantino, tanta voglia di stupire e di fare in cucina ma anche in sala: un servizio attento ed una carta dei vini da 270 referenze di cui molte estere, francesi e tedesche. Belle le verticali proposte, come quelle di **Nozze d’Oro** o **Rosso del Conte**, come potrebbero d’altronde mancare? La **Tenuta Regaleali** sorge a poche decine di chilometri. Una carta da giocare quindi questa della vicinanza ad importanti realtà del vino come **Tasca d’Almerita** e **Castelluci Miano**, oggi che l’**enoturismo** è una delle chiavi di volta dell’economia siciliana.

Non vi resta che provarla, immergendovi nei sapori e negli odori di una Sicilia remota e vogliosa di crescere, una terra con gli occhi ben aperti verso il futuro.



Potrete scegliere il vostro caffè Illy dalla carta. Qui un tostatura media accompagnato da piccola pasticceria

---

**Terrazza Costantino**

Rione Sant'Antonio, 24

Sclafani Bagni (PA)

Cell. 3391155915

[www.facebook.com/Terrazza-Costantino-1681195582162513](https://www.facebook.com/Terrazza-Costantino-1681195582162513)