

Appuntamenti In evidenza

Raricella 1869, insospettabili delicatessen a Villabate

di: Francesco Pensavecchio

9 dicembre 2017



Slow Food Palermo organizza da **Raricella** una serata con degustazione, **giovedì 14 dicembre** alle ore **20.30**, con i vini di **Feudo Principi di Butera**

Squisite delicatessen quali Culatello di Zibello, tartufi, burrate, formaggi, parmigiano di varie stagionature, salumi di maialino nero dei Nebrodi, Chianina, uova di quaglia, vaniglia del Madagascar, Champagne, Riesling e vini pregiati; ma anche una cucina che prepara tutte queste prelibatezze.

Tutto ciò è **Raricella** di **Nino Ganguzzo**, uno shop per raffinati gourmet a un paio di minuti dalla rotonda autostradale di **Villabate**, in direzione *Portella di Mare*. Un punto perfetto per chi è in entrata (o in uscita) dalla città di Palermo e desidera una sosta ricercata, gustosa, ideale per le esigenze di un portafoglio controllato.

La storia



La storia inizia negli ultimi decenni del 1800 quando il commerciante Giovanni Radicella, chiamato *Raricella*, giunse a Villabate da Palermo per aprire un deposito di legnami. Il successo arrivò presto e Giovanni chiamò un affettuoso nipote, Giuseppe Ganguzza, in aiuto. Da quel primo sodalizio l'attività si è arricchita attraverso le generazioni. Antonino conduce oggi con la moglie Giuseppina questa realtà dai tanti volti, un po' salumeria, un po' enoteca con bistrò. Il locale si sviluppa su due spazi: nella sala principale lo shop, qui il clima è vivace e dinamico con la salumeria i pizzicagnoli a lavoro. In una saletta limitrofa c'è un ambiente più riservato e lontano dalla frenesia del lavoro.



Giovedì 14 dicembre alle ore **20.30**, **Slow Food Palermo** propone una cena-degustazione con i vini di **Feudo Principi di Butera**. Il menù:

Antipasti

Caciocavallo Ragusano in pastella

Neroluce Spumante Sicilia doc

Zucca rossa in agrodolce

Grillo Sicilia doc 2016

Speck di suino Nero dei Nebrodi su letto di fichi d'India

Insolia Sicilia doc 2016

Primo

Fidanzati capresi con Ragù di suino Nero dei Nebrodi Paccheri con speck di suino Nero dei Nebrodi e zucca

Syrah Sicilia doc 2015

Secondo

Filetto di suino in crosta di pistacchi di Bronte Tortini di zucca rossa

Nero d'Avola Sicilia doc 2015

Frutta

Fichi d'india con riduzione alla Malvasia

Dessert

Mousse di cachi

Deliella Nero d'Avola Sicilia doc 2014

Prezzo: 35 euro per soci Slow Food; 40 euro per gli ospiti

Prenotazione necessaria, contattare direttamente la salumeria ai numeri di seguito specificati.



Raricella 1869 – Salumeria, Enoteca, Bistrò

via Nazionale, 6

Portella di Mare – Villabate (Pa)

tel. 091.6144903

www.raricella.it

