WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

Le Boccerie, la nuova trattoria, pizzeria, salumeria di Agrigento

di: **Valeria Lopis**

21 agosto 2020



Atmosfera da bottega e ritmi sostenibili. La ricerca del tempo ritrovato dello chef **Alessandro Ravanà,** ex chef-patron del *Salmoriglio* di Porto Empedocle, è partita con un'inversione di rotta che lo ha traghettato verso un cambiamento profondo.

Inaugurato il 26 giugno scorso, il nuovo progetto di ristorazione contemporanea si chiama **Le Boccerie** ed è ispirato alla semplicità, alla concretezza e alla essenzialità del cibo. Si trova in via Atenea, nell'area pedonale del centro ad Agrigento, ed è uno spazio laboratoriale nel quale Ravanà riprende un'idea di cucina in equilibrio tra sperimentazione e memoria. Massima l'attenzione alla stagionalità e territorio.

L'ambiente è retró e minimal, svelando l'anima siciliana dello chef che su un lungo *bancone* accoglie gli avventori e sperimenta una dimensione raccolta, intima, in condivisione totale con il commensale. Legno, marmo e tufo sono usati ad arte, creando la giusta atmosfera.

L'orario di apertura – da metà settembre a partire dalle 8.30 del mattino – permette una proposta diversificata, dalla colazione al dopo cena. Indispensabili le migliori materie prime: pane, conserve in vetro, salumi contadini, formaggi dei pascoli locali, pasta fresca, olio EVO distinto per cultivar e provenienza in un'apposita carta dedicata; così come massima cura è data ai vini, scelta e coordinata in sinergia con Alessandra Zambuto, maître e moglie dello chef.



Tra i piatti in menù, l'**Arancina di ragù bianco** e caciocavallo ragusano; lo **Spaghettone allo sgombro**, uno spaghettone di Mancini con burro salato della Normandia, tartare di sgombro affumicato e polvere di capperi; il **Santo Pollo**, una suprema di pollo farcita con aromatiche locali e pomodoro secco accompagnata con salsa bernese e insalatina acidula.

Non solo: grande attenzione anche alla **pizza** e ai **panini**. Le farine dell'impasto pizza, da grano rigorosamente siciliano, matura e fermenta per 48 ore con lievito madre. Si tratta di un blend di Maiorca, Tumminìa e Grano Arso.

Il vino

Da Est a Ovest, la Sicilia è ben rappresentata in tutti i suoi terroir. L'obiettivo: rappresentarne la tipicità, l'identità, la complessità dell'Isola. Motore del progetto, un certo *gusto* per il buon vino, selezionato dallo chef seguendo preferenze personali. L'itinerario tiene conto dei produttori pionieri che si sono battuti per difendere espressioni autoctone e paesaggio o che si sono spinti verso qualcosa di più particolare come i vini da meditazione e gli Orange. Non mancano vini italiani ed esteri: "*In questa mappatura che circumnaviga la Sicilia ho voluto creare un ponte di connessione con le aree più vocate in Italia e nel mondo arricchendola delle più importanti realtà nazionali e internazionali"* spiega Alessandro Ravanà, "*un percorso di bianchi e rossi italiani è pronto a soddisfare la sete di chi desidera esplorare al di fuori dei contorni isolani. Esiste, poi, anche un'appendice tutta dedicata alla Francia, prima con una selezione di Champagne dalle più interessanti Maison, poi con una ricognizione di etichette di agricoltori, artigiani, artisti (Triple A)".* Chi, invece, preferisce della birra, potrà assaggiare delle birre provenienti da 4 birrifici artigianali siciliani che spaziano dalla bionde alle pilsner ai grani antichi.

Le Boccerie – Ristorante, Pizzeria, Salumeria
Via Atenea, 231, 92100 Agrigento
Tel. 0922.627662 – 392.5797613
Aperti dalle 8.30 alle 24:00 tutti i giorni (in estate, dalle 18.00 alle 24.00)
Internet: www.leboccerie.it
FB: www.facebook.com/Le-Boccerie-106577167625544