

[Link alla pagina web](#)

La cucina del territorio tra arte e cultura: una sosta ad Agrigento per cenare da Terracotta

La cucina del territorio tra arte e cultura: una sosta ad Agrigento per cenare da Terracotta (Fabio Gulotta) Ad Agrigento, in via Pirandello, scopriamo Terracotta, il ristorante, wine bar, che è incluso nella casa canonica dello spazio della settecentesca chiesa di San Pietro. Un recupero messo in atto da una cooperativa sociale per rendere fruibile un luogo di grande fascino. Ce ne parla Fabio Gulotta, uno dei soci e titolare del ristorante. “Nel 1740 la chiesa è stata chiusa al pubblico perché pericolante. Dal 1954 al 1992 la curia l’ha affittata ad una rosticceria. Successivamente fece nascere una cooperativa per soggetti svantaggiati. Dal 2005, lo spazio della canonica è destinato ad una caffetteria e al ristorante, mentre la chiesa, recuperata, è oggi restituita alla vita sociale della nostra comunità. La restituzione materiale di San Pietro al suo antico splendore, tuttavia, non esaurisce la missione di Spazio Temenos, poiché crediamo che una chiesa, per quanto non più adibita al culto, debba comunque rimanere un presidio di verità e di bellezza”. Nasce così Spazio Temenos, non un semplice contenitore di cose o di eventi, ma un luogo che vuole interpretare lo spirito del tempo, per essere un agente attivo della vita spirituale della città. “Abbiamo così pensato e organizzato Spazio Temenos come un edificio abitato dalle parole, dalla musica, dalla immagini. Lo abbiamo attrezzato affinché possa accogliere e stimolare le diverse espressioni dell’intelligenza umana, nel flusso denso e costante di opere e di idee”. Ma non manca l’attenzione alla cultura enogastronomica, perché dalla chiesa si accede al ristorante, uno spazio in cui concedersi la scoperta dei sapori della cucina siciliana gourmet, alleggerita dai cenni barocchi e ricca di materie prime di qualità, dove trovano spazio prodotti Slow Food e altre prelibatezze della nostra isola. Proviamo il menù in abbinamento ad alcuni vini siciliani. Si comincia con lo spumante di Frappato Casa di Grazia, accostato all’antipasto: ricotta fresca di pecora con gambero rosso e limone, battuta di gambero rosso, spuma di bufala e grattatina di bottarga. Per continuare, tonno rosso con salsa di passiflora abbinato al Grillo Kheirè 2016 **Gorgi Tondi**. Segue il macco di fave con tartare di tonno rosso e bottarga di pesce spada, in abbinamento a Sciarà Catarratto 2013 Castellucci Miano. Il primo,



davvero ben fatto, linguine di Tumminia con borragine, totani e gamberi. Degustiamo Diodoros 2014 CVA Canicattì con taleggio di capra girgentana, pasta pressata di capra girgentana stagionato 11 mesi, caciocavallo di vacca cinisara 11 mesi di stagionatura. Ed infine il dolce, spuma di ricotta con mandorla caramellata. Il ristorante, dall'atmosfera calda ed accogliente, è oggi il luogo degli eno-appassionati, di chi vuole concedersi del tempo per scoprire la buona cucina, dedicandosi anche all'arte, alla letteratura e all'ascolto della buona musica, fruibile degli spazi della Chiesa, una struttura architettonica di grande fascino. C.d.G. I più letti di luglio Ultimi commenti Area Riservata Direzione, redazione ed amministrazione: Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana) 90143 Palermo Tel. +39 091 336915 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07 Editoriale De Gustibus Italia P.IVA 05540860821 Fabrizio Carrera direttore responsabile Coordinamento: Giorgio Vaiana Webmaster e Web&Graphic Designer: Floriana Pintacuda Collaboratori Andrea Busalacchi Andrea Camaschella Marina V. Carrera Maria Casiere Sofia Catalano Roberto Chifari Daniela Corso Ilaria de Lillo Lorella Di Giovanni Maria Giulia Franco Annalucia Galeone Cristina Gambarini Federica Genovese Costanza Gravina Clarissa Iraci Francesca Landolina Federico Latteri Bianca Mazzinghi Clara Minissale Fiammetta Parodi Geraldine Pedrotti Michele Pizzillo Fabiola Pulieri Enzo Raneri Mauro Ricci Giorgio Romeo Rosa Russo Maristella Vita Manuela Zanni Concessionaria per la pubblicità Publisette Via Catania, 14 90141 Palermo tel 0917302750 info@publisette.it Le ricette degli chef Antonia Klugmann Ristorante L'Argine a Vencò Dolegna del Collio (Go) 4) Sorbetto di abete e more SITI AMICI Le grandi verticali