



## Anche **Montalbano** cenerebbe qui...

Sostiene Andrea Camilleri, l'inventore del celebre Commissario di Vigàta e di tanti altri famosi personaggi letterari, che: «Quando scrivo di cucina, quello che cerco di ritrovare nella mia memoria, sono certi sapori andati quasi irrimediabilmente perduti. Il mio Montalbano, ad esempio, per un piatto di asparagi selvatici, credo impazzirebbe». Parla a ragion veduta, dall'alto dei suoi ottant'anni e più lo scrittore, un "siciliano di scoglio" che di cucina se ne intende più di altri e che quando arriva dalle parti di "Montelusa" (Agrigento) non perde mai occasione per andare alla ricerca di quegli antichi sapori che si possono ritrovare solo in taluni prodotti d'eccezione, considerati Presidi Slow Food e riconosciuti a livello internazionale. Asparagi selvatici dicevamo, ma anche formaggi freschi e stagionati e piatti a base di carni e salumi strettamente locali e di alta qualità che solo un ristorante particolarissimo come l'Accademia del Buon Gusto riesce a proporre alla propria raffinata clientela. A ridosso della Valle dei Templi, sulla sommità di una collina affacciata sul mare, si tratta

**Immerso in un giardino mediterraneo tutto glicini, ulivi, limoni e prati all'inglese, alla fine di un "viale" lungo il quale passeggiare immersi nei profumi e nelle erbe aromatiche, l'Accademia del Buon Gusto porta in tavola i sapori della vera Sicilia. Accontentando anche i palati più esigenti**

dove&come

**Accademia del Buon Gusto**

Via Serafino Amabile Guastella, 1/C

Agrigento

Si cena con 30 euro

Tel. 0922.511061

[www.accademiadelbuongusto.it](http://www.accademiadelbuongusto.it)

di un vero e proprio "tempio" dei buoni sapori e del cibo genuino. Il ristorante offre una "carta menu" che comprende ben 26 presidi Slow Food, sui 40 vantati dalla Sicilia. A dirigere il tutto c'è un giovane chef, Massimiliano Ballarò, che, della cucina tipica regionale siciliana, ha fatto il suo cavallo di battaglia. I piatti-assaggio proposti da Massimiliano vanno dall'alaccia salata di Lampedusa alla fava cotta di Modica, alla carne d'asino ragusano passando per il salame di suino nero dei Nebrodi e i formaggi di capra girgentana, senza dimenticare le cipolle di Giarratana, le lenticchie dell'isola di Linosa, le arance e le fragoline di Ribera. Lo chef, allievo del Maestro Totò Schifano, bandiera della cucina siciliana nel mondo, è continuamente alla ricerca di nuovi spunti in grado di andare incontro alle esigenze della clientela e di suscitare emozioni gustative uniche. Come unici sono anche i dolci della tradizione serviti a fine pasto con il tradizionale bicchierino di Passito, "delizia degli dei". Non alzatevi mai da tavola all'Accademia del Buongusto senza prima aver assaggiato la Pasta Elena di Favara, una fetta di torta pandispagna, ricotta e granella di torrone che racconta di un omaggio che i pasticceri siciliani nel 1890 vollero creare in onore della visita ad Agrigento della Regina Elena di Savoia e che Massimiliano Ballarò ha saputo riprendere e riproporre in chiave moderna.