



“Tra le stelle e il gusto”: una cena a quattro mani alla Trattoria La Carrubba

La storica trattoria santagatese ha accolto lo chef stellato Raciti per una serata in cui è nato un coinvolgente gioco gastronomico tra tecnica d'autore e identità locale

Nella trattoria **La Carrubba** di Sant'Agata Militello (ME), l'evento “**Tra le stelle e il gusto**” ha raccontato l'incontro tra lo chef stellato **Giuseppe Raciti** e la cucina identitaria nebroidea della chef **Rosalia Pruiti**. L'appuntamento ha visto confrontarsi due approcci culinari distinti, accomunati dalla voglia di narrare sapori autentici attraverso i piatti e una selezione dei vini del Gruppo GIV.



I vini serviti in abbinamento alla cena (Foto © Amanda Arena).

Chi è lo chef Giuseppe Raciti

La storia professionale dello chef etneo Giuseppe Raciti è densa di esperienze italiane e internazionali. A 22 anni diventa **capo partita** all'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugugnago del maestro Ezio Santin e della moglie Renata (**2 stelle Michelin**). Dopo un anno, approda al bistellato Principe Cerami di Taormina da Massimo Mantarro, che lo sprona ad affinare il suo talento all'estero.

Nel 2014 crea la "sua" cucina a **Zash**, Country Boutique Hotel & Spa a Riposto (CT), dove sviluppa una filosofia culinaria tra territorio, tradizione ed estro. Nel 2017 viene premiato come **miglior chef emergente under 30 per l'anno 2016** del Sud Italia. Raciti conquista la stella Michelin nel 2019, riconfermata anche nel 2026.



Lo chef Giuseppe Raciti con Rosalia Pruiti (Foto © Edoardo Lipari).

Il menù della cena, tra territorio e tecnica

Il **Prosciutto Crudo di Suino Nero Riserva Ghiande 40 mesi**, stagionato in cantine di pietra naturale a circa 800 metri d'altezza, apre la serata. Nasce dall'antica razza autoctona, allevata allo stato brado nei boschi dei Nebrodi, recuperata grazie a **Luisa Agostino** e al marito **Sebastiano** della norcineria **La Paisanella** di Mirto.

Le entrées hanno subito introdotto la serata con grande carattere. Il *carciofo croccante su crema di Maiorchino* di Pruiti e il *pane "sfogliato" al rosmarino, miele e lardo di maialino nero* di chef Raciti, serviti con l'**Alta Langa Metodo Classico Pas dosé Docg Bianco Ca' Bianca**, giocano sul contrasto tra croccantezza e morbidezza.

Tra gli antipasti, la *battuta di picanha di scottona su robiola girgentana* e lo *sformato di zucca, provola affumicata delle Madonie e prosciutto dei Nebrodi* evidenzia l'approccio rispettoso della materia prima della chef Pruiti. L'iconico piatto di Raciti, *Il mio uovo croccante, con gelsi rossi e provola dolce*, sottolinea l'alternarsi raffinato delle diverse consistenze e una tecnica impeccabile. Il **Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut Jaffelin**, Aligoté e Chardonnay, accompagna con il suo sorso intrigante e minerale queste opere culinarie.



I piatti della serata (Foto © Amanda Arena).

Arriva poi il piatto forte della cucina di Rosalia Pruiti: i *maccheroni della tradizione allo stufato di maialino nero dei Nebrodi*. Il **Chianti Classico Docg Riserva Rosso Vigneti La Selvanelle 2021** è perfetto grazie alla vivacità del vino e alla tannicità ben integrata, che arricchisce la beva con frutti rossi selvatici, note floreali, vegetali e speziate.

La *guancia di vitellina, topinambur, cipolla rossa, lamponi e tartufo* esprime la padronanza nella cottura e la sensibilità di Raciti. Un piatto imperniato sull'equilibrio tra dolcezza, acidità e profondità gustativa. Il **Riserva Valtellina Superiore Docg Rosso Nino Negri 2018** esalta la portata con la personalità avvolgente e complessa, offrendo un bouquet di rosa appassita, frutta matura, liquirizia e spezie e una struttura elegante.

La serata si chiude con il dessert realizzato a quattro mani, la *sfoglia croccante con crema* in abbinamento al **Moscato d'Asti Ca' Bianca**. Un piatto di raffinata eleganza visiva, delicato al gusto, che racconta l'incontro tra due cucine capaci di arrivare a una sintesi perfetta.



Il mio uovo croccante; Maccheroni della tradizione; Guancia di vitellina e il dessert
(Foto © Amanda Arena).

Trattoria La Carrubba: una cucina di stagione e territoriale

La trattoria La Carrubba, situata in contrada San Leo, propone una cucina che valorizza il territorio attraverso ingredienti lavorati con semplicità. L'offerta, attenta alla stagionalità, mette al centro materie prime selezionate come il **suino Nero dei Nebrodi** e i **Presìdi Slow Food siciliani**.

Protagonista ai fornelli è **Rosalia Pruiti**, zia di Calogero Morgano, alla guida della trattoria fondata dal nonno nel 1980. Il locale è cresciuto nel tempo grazie al lavoro della madre di Morgano e della stessa Pruiti, oggi affiancata in cucina dalla sorella di Calogero.



Da sn, Rosalia Pruiti, Calogero e Mariagrazia Morgano (Foto © Edoardo Lipari).

Rilevante la carta vini con circa 400 referenze siciliane, italiane e internazionali, selezionate personalmente da Morgano. Recensita nella [Guida Ristoranti d'Italia 2026](#) del Gambero Rosso, La Carrubba ha ottenuto il riconoscimento di 1 Gambero. Un recente restyling del locale ha riletto gli spazi in chiave contemporanea, mantenendo un'ospitalità familiare.

TRATTORIA LA CARRUBBA

Contrada San Leo, 90 – Sant' Agata Militello (ME)

www.trattorialacarrubba.it

Data di creazione

30/03/2026

Autore

amanda-arena