



Hostaria del Vicolo a Sciacca, il menu è innovativo

È una storia di famiglia piena di amore per la cucina siciliana quella del ristorante aperto da Nino Bentivegna nel 1983 nel cuore di Sciacca. Materie prime e conoscenza del territorio, il punto di forza unito alla sana passione che trasuda nei piatti



Da sx: Nino Bentivegna, Lila e Mara Bentivegna, Angelo Principato e il maitre Matteo (Foto © Salvo Ognibene).

Quella dell'**Hostaria del Vicolo** è una storia di famiglia piena di amore per la [cucina siciliana](#) e per il gusto per le cose buone.

In cucina, cinquant'anni in due, con **Lila Bentivegna**, cuoca autodidatta, e **Angelo Principato** che, dopo la scuola superiore all'alberghiero di Sciacca, non ha mai smesso di cucinare. Insieme presentano i piatti della tradizione in modo innovativo.

«Ci divertiamo a riproporre le ricette di famiglia della nonna Lilla – raccontano – e a cucinare con gli ingredienti semplici e buoni che la nostra terra e il nostro mare ci offrono».

Nino Bentivegna, che ha aperto il ristorante nel cuore di Sciacca nel 1983, si occupa invece della sala di 30 coperti coordinato dalla figlia Mara e dal nipote Matteo. La ceramica di Sciacca è in bellavista, il servizio sempre adeguato alle richieste degli ospiti.

I piatti sono un tripudio di gusto, in cui la bontà del cibo è esaltata dalla presentazione e da un perfetto mix dei vari ingredienti: un mosaico di colori, profumi e bellezza.

Hostaria del Vicolo: i menù degustazione

Il menu “Innovazione” di 8 portate (l’altro, Radici, invece è di 6) è un viaggio nella storia della città e della Sicilia. Il pane ed i grissini, rigorosamente di grani antichi, macinati a pietra e con il **sesamo di Sciacca**, vengono accompagnati da una selezione di oli che si alternano dalla classica **DOP Val di Mazara** all’olio ottenuto con cultivar meno conosciuti come la Giarraffa.

L’entrèe è una tartarre di **gambero rosa di Sciacca con crema di funghi e castagne e del pepe di Timut**: il perfetto racconto di uno storico ristorante siciliano che vive il presente e guarda con fiducia al futuro. Un intreccio di sapori, profumi che esplodono al gusto (Foto sotto).



Entrée e i crudi (Foto © Salvo Ognibene).

Il menu Innovazione diverte in ogni sua portata, i **celebri crudi** (Foto sopra) seguono il benvenuto della casa: un percorso di pesce marinato con sale, zucchero di canna e miele in abbinamento a salse e confetture.

Tra i piatti più interessanti del menù, che viene cambiato due volte durante l’anno, oltre i **ravioli di grano russello e tumminia ripieni di burrata, crostacei e timo** (accompagnati da una bisque di gambero rosso) c’è sicuramente il **filetto di vitello con funghi cardoncelli e purea di topinambur**, una vera sorpresa.



Lo spaghettono e i ravioli di grano russo (Foto © Salvo Ognibene).

Il dolce è riservato alla storia della città e all'ovamurina: un **“cannolo a pasta molle”**, composto da una sfoglia base di uova, mandorle e cannella, e un ripieno di biancomangiare e zuccata, che deve la sua origine alla visita di Carlo V d'Asburgo a Sciacca ([qui trovate la storia completa](#)).

La carta dei vini è davvero una chicca. La presentazione è firmata dal compianto **Michele Pintacuda** e racchiude **oltre 400 etichette** conservate nelle cantine del ristorante con una particolare attenzione alle più importanti regioni italiane, francesi e tedesche, dove la Sicilia viene declinata nelle sue Tre Valli.

Un'esperienza bella da raccontare ma strabiliante da un punto di vista esperienziale ed emozionale. L'**Hostaria del Vicolo** è un **gioiellino della cucina gourmet dell'isola** che ha già fatto parlare tanto di sé nel corso dei suoi oltre 35 anni di storia e che lascia ben sperare per il futuro delle bellezze enogastronomiche di questa regione. Il prezzo medio della carta è di 45 euro (antipasto, primo, dolce, acqua e coperto).

Hostaria del Vicolo

Vicolo Sammaritano, 10 – Sciacca (AG)

Chiusura settimanale: lunedì

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

12/02/2020

Autore

salvatore-ognibene