



## Ristorante La Scala, bellezze e bontà siciliane nel cuore di Agrigento

**Amore per la propria terra e passione per il proprio lavoro. Ecco, in poche parole, la bella avventura dello chef e proprietario Vincenzo Santalucia nello storico Palazzo Granet**



Interni del Ristorante La Scala, all'interno di Palazzo Granet (Foto © Salvo Ognibene).

I balconi che si affacciano su via Atenea, la strada principale della città di Agrigento, sono la fotografia del palazzo che ospita il **Ristorante La Scala**, una delle migliori espressioni dello stile neoclassico dell'isola che esprime tutta l'eleganza architettonica dell'epoca in cui fu costruito.

### **Vincenzo Santalucia e il suo Ristorante La Scala**

**Vincenzo Santalucia** è lo chef e patron del ristorante nel cuore del centro storico: le **tre sale e il cortiletto interno** (per circa 50 coperti), sono caratterizzati da uno stile contemporaneo con richiami neoclassici. L'ambiente intimo, particolarmente comodo e accogliente, offre una vista interessante sulle bellezze dell'antica città greca e una proposta culinaria elegante e gustosa.



Lo chef Vincenzo Santalucia (Foto © Ristorante La Scala).

La storia dello chef e proprietario de **La Scala** inizia a Siculiana (a pochi km da Agrigento), influenzata dal territorio, dal mare, dalla campagna e naturalmente dalla nonna:

«Mi insegnava già da piccolo tutti i suoi trucchi che custodisco gelosamente. – racconta – Se chiudo gli occhi ricordo ancora il sapore del pane cotto a legna, delle sarde a beccafico e dell'insalatina di foglie di capperi che mia nonna materna di nome Rosa mi cucinava da piccolo dopo essere tornato da scuola.. semplicità e ricordi, questi sono i segreti della mia cucina».

Una **cucina siciliana rispettosa della tradizione**, basata in primis sulla massima qualità dei prodotti locali (con un orto a km 0) e sulle proposte gastronomiche semplici che lasciano emergere chiaramente il forte senso di appartenenza del cuoco alla sua terra.

Lo scorso Natale avevamo inserito il panettone di Santalucia tra i migliori dell'isola ([potete leggere l'articolo qui](#)) e faceva ben sperare nel racconto di una cucina elegante e pulita:

«Per i miei piatti prediligo l'uso di prodotti di stagione della mia terra, – aggiunge lo chef – generosa e piena di delizie amate in tutto il mondo. La mia filosofia è quella di riuscire a fare riassaporare la cucina siciliana originale di una volta, utilizzando ricette tramandate dalla tradizione familiare, mettendo insieme la mia esperienza e

attualizzandole. Così i sapori, gli odori e i colori della Sicilia si uniscono in un modo unico».



Spaghettoni Cavalieri con broccoli, acciughe e crema di ricotta (Foto © Salvo Ognibene).

Un'idea ben chiara messa in pratica da quando nel maggio 2015 ha deciso di ritornare definitivamente in Sicilia per aprire il suo ristorante dopo le prestigiose esperienze all'Hotel Baglioni a Firenze e con il gruppo Belmond a Villa San Michele di Fiesole e all'Hotel Timeo di Taormina.

### **Alcuni piatti del menù**

La nostra visita al ristorante La Scala risale ai giorni invernali in cui le restrizioni anti-Covid consentivano di aprire solo a pranzo con grandi limitazioni e, soprattutto, molte incertezze su successive chiusure, come poi effettivamente accaduto. Il menù che abbiamo provato, quindi, era minimal ma soddisfacente e identitario del luogo e della cucina proposta.

Si comincia da un **tonno leggermente scottato con cipolla caramellata di Giarratana e arancia di Ribera**, un bel piatto: buono, equilibrato, siciliano ed elegante. Si prosegue con un **polpo alla palermitana su stracciatella di bufala** che anticipa gli **spaghettoni Cavalieri con broccoli, acciughe e crema di ricotta**, un primo semplice per gli ingredienti utilizzati ma di grande bontà e struttura. Il dolce, semplice ma molto buono: **crostatina con ganache al cioccolato e fragole**.



**Tonno scottato con cipolla caramellata di giarratana e arancia**



**Polpo alla palermitana su stracciatella**



**Crostatina con ganache al cioccolato e fragole**



**Confetture e marmellate**

Alcuni piatti degustati presso La Scala (Foto © Salvo Ognibene).

La carta dei vini non è molto estesa ma è in rinnovamento, i ricarichi sono adeguati ma non mancano alcune chicche come Sassicaia, Masseto o grandi rossi francesi come Château l'Évangile.

La musica di sottofondo è gradevole e chiacchierare con Vincenzo Santalucia è un piacere: umile e preparato, giovane ma con passione e grandi progetti. Da segnalare l'olio, le confetture e le creme di produzione dello chef, anche acquistabili sullo shop on-line. Il prezzo medio di un pranzo è di 37 euro per antipasto, primo, dolce, acqua e coperto.

Ristorante La Scala  
Via Atenea, 72 – Agrigento  
[Sito web](#)

**Data di creazione**  
27/04/2021

**Autore**

salvatore-ognibene