



Voci nuove siciliane: La Strummula di Santino Corso

Nel borgo marinaro di Porticello, a due passi da Bagheria (PA), la cucina isolana vive reinterpretata in un luogo ricco di suggestioni letterarie e cinematografiche che rimandano a Pirandello e a Tornatore

Cucina siciliana al passo coi tempi a Porticello, pittoresco borgo marinaro del comune di Santa Flavia (PA), in un ristorante dai profondi echi artistici, **La Strummula**, guidato dal giovane chef **Santino Corso**.



Lo chef Santino Corso (Foto © Giovanni Caldara).

La Strummula Restaurant: il laccio e la trottola

Il nome anzitutto, quella Strummula che altro non è che la trottola, il cui antico gioco – che consisteva nel tirare la trottola con una cordicella facendola restare in equilibrio il più a lungo tempo possibile – rimanda a un altro proverbio siciliano: “*Sunnu u lazzu e a strummula*”, che tradotto letteralmente significa “sono come il laccio e la trottola” e che sta a indicare come le due persone in questione sono inseparabili, proprio come i due componenti del gioco, immortalati qui in un apposito e premiato dessert che dà appunto il nome al ristorante.



Dessert “La Strummula” (Foto © Giovanni Caldara).

E dunque ecco uno spaghetti realizzato con del pistacchio e un soffice di ricotta al suo interno, dell’arancia candita e, a ricreare il getto della trottola per terra, un crumble al cioccolato salato. Un dessert, questa Strummula, che nel 2017 ha meritato a Santino, nato nel 1988 e con un passato tra le cucine dello storico Charleston di Palermo, il premio come “Miglior Chef Under 30” della Sicilia.



Il dehors del ristorante (Foto © Giovanni Caldara).

Qualità della materia prima e filiera corta

Materie prime di qualità, focus rivolto alla Sicilia e ciò tanto nella **cura della filiera di pescatori e contadini**, come in quell'**orto curato personalmente dallo chef**, ma anche nel costante richiamo alle **ricette della tradizione**, riproposte però con passo contemporaneo.

Menu degustazione o alla carta

L'impronta della cucina è ben visibile nei **menu degustazione** (in 6 portate al prezzo di 70€ o in 8 portate a 90€). Non manca però una carta da cui pescare liberamente anche i classici, come le *linguine alle vongole con le cime di rapa* o gli *spaghetti alla chitarra con i ricci di mare*. Da segnalare un **menù vegetariano** in cinque passaggi proposto a 50€.

Meritano l'assaggio a La Strummula

Tra le creazioni che meritano l'assaggio: *"Un mare di verde"*, piatto prettamente vegetariano dove lo scampo di Mazara viene avvolto dalle fettuccine e da un'intensa estrazione di erbe di mare quali le alghe, la salicornia, il finocchio di mare e, a bilanciare il piatto, le foglie di capperi, di pistacchio e ostrica. Molto buono anche il dessert *"Sicilia"* con gelato e soffice alla [Malvasia di Lipari](#), crumble ai fichi e una cialda ai capperi.



Un mare di verde, piatto vegetariano dello chef Corso (Foto © Giovanni Caldara).



Pisci and chips (Foto © Giovanni Caldara).



Dessert "Sicilia" (Foto © Giovanni Caldara).

Albergo Il Borgo di Ciàula: 9 camere in una dimora storica

L'esperienza si completa con la sosta in una delle nove belle camere dell'albergo **Il Borgo di Ciàula** che si richiama esplicitamente a una novella di Luigi Pirandello (*"Ciàula scopre la luna"*). L'edificio storico, che fu la dimora del cugino del grande scrittore, lo ospitò per alcuni soggiorni estivi. Inoltre il Borgo di Ciàula, oggi di proprietà di Carlo Incandela e dello chef Santino che ne hanno curato la ristrutturazione restituendone il fascino, è stato scelto come set cinematografico da Giuseppe Tornatore per girare alcune scene del suo celebre film *Baarìa*, nome antico fenicio della città di Bagheria.



Il borgo marinaro di Porticello (Foto © Giovanni Caldara).

La Strummula Restaurant

Via Roma 113, Santa Flavia (PA) | Telefono: 334.7135042 / 091.8544557

www.borgodiciaula.com

Data di creazione

01/08/2023

Autore

giovanni-caldara