

---

# Ristorante De Gusto, il brand dei prodotti dei Nebrodi

**Autore:** Brigida Raso

**Data:** 10 Dicembre 2017

Immagine in evidenza

Il Festival del Giornalismo Enogastronomico sarà ospitato la sera di sabato 16 dicembre al **Ristorante Degusto di Pino Drago e della moglie Tanina Anastasi**. Alla Tavola Rotonda -cui potranno partecipare tutti gli interessanti prenotando in anticipo al numero al numero 0941435193 o al 3453054092- si assaggeranno le specialità della casa "contaminate" dallo **chef Pasquale Caliri**. Argomento della serata sarà il recupero dei prodotti locali come base per una cucina raffinata con un occhio di riguardo all'uso oculato del cibo, allo spreco e all'ambiente.

**Come nasce la vostra passione per il cibo genuino del territorio? Da quanto tempo siete nel settore?**

"Io ho iniziato sin da piccolo ad appassionarmi al cibo genuino e alla cucina- racconta Pino Drago, proprietario del ristorante Degusto- posso dire che è una passione di famiglia, probabilmente ereditata da mia madre, infatti, anche cinque dei miei sette fratelli sono nel settore della ristorazione. Mia moglie Tanina, invece, che è il vero punto di forza del locale, mi ha seguito per amore. La nostra storia e la nostra esperienza come ristoratori inizia a Portella Gazzana, un centro di ritrovo, che si trova in una zona strategica all'interno del parco dei Nebrodi, infatti mette in comunicazione la valle del fiume Rosmarino con quella del fiume Milè ed è punto di riferimento per gli escursionisti, perché da lì partono gli itinerari verso le foreste vicine, le Rocche del Crasto e il Bosco di Mangalaviti. In origine, nel 1950, il ristorante a Portella Gazzana era una vecchia trattoria dove si beveva vino miscelato con un po' di gazzosa, sarde, pane e formaggio, poi pian piano la cucina si è arricchita fino a quando nel 1995 siamo arrivati noi a gestire il locale. Adesso stiamo ristrutturando e riapriremo sicuramente in primavera.

**Il ristorante Degusto a Galati Mamertino che ospiterà il Festival per la Tavola Rotonda dell'ultima sera è il nuovo nato nella famiglia Drago-Anastasi?**

La struttura dove adesso abbiamo aperto il ristorante Degusto a Galati Mamertino la utilizzavamo da tempo come centro cottura, dove preparavamo i cibi per catering e per le mense scolastiche. Nell'ultimo anno abbiamo deciso di allargarci, di creare anche un ambiente accogliente e confortevole per la ristorazione e abbiamo inaugurato lo scorso agosto. In realtà l'idea originaria, che vorremmo riuscire a realizzare, è quella di creare un brand "Degusto", farlo diventare un franchising, un contenitore di eccellenze siciliane, ma anche un veicolo di commercializzazione di tutte quelle piccole realtà non solo dei Nebrodi, ma in generale siciliane, che non hanno una forte identità e non riescono da sole ad entrare nel mercato.

**Che tipo di cucina è la vostra?**

"La nostra è una cucina per certi versi antica, rispettiamo il territorio e valorizziamo tutto ciò che la nostra terra ci offre. Utilizziamo i prodotti dell'orto e anche le spezie selvatiche con cui facciamo liquori e amari alle erbe. L'olio di oliva minuta -Presidio Slow Food- accompagna i nostri cibi e riportiamo nei nostri piatti i vecchi sapori di una volta, cucinati in modo tradizionale.

Contemporaneamente però ci adeguiamo ai tempi e alle richieste del mercato, ma sempre con i prodotti genuini del nostro territorio. Infatti, facciamo un panino con l'Hamburger con tre Presidi Slow Food: suino nero, la provola dei Nebrodi e la cipolla di Giarratana, mentre il pane è fatto con farine di grani antichi, coltivati da noi e moliti qui a Longi.”

### **Quali sono i piatti più richiesti dai vostri clienti?**

“Sicuramente il nostro biglietto da visita sono gli antipasti, preparati con cura. La vellutata di funghi con patate, accompagnate da un ramoscello di rosmarino che dà profumo e consistenza al piatto è un piatto che preparava mia madre e che tutt’ora noi portiamo nelle tavole dei nostri ospiti e che serviamo prima dell’antipasto.

Anche la caponata fatta da noi (che vendiamo nel nostro locale) è il nostro fiore all’occhiello. Senza dimenticare le polpettine in agrodolce, la caponata di funghi, la ricotta di capra servita al naturale, il tortino di zucchine, il tortino di pane carciofi e speck, le fettine di pecorino con marmellata di arance, le teste di fungo ripiene e gratinate e dulcis in fundo le patate all’aceto balsamico con guanciaie di suino nero dei Nebrodi, che proviene direttamente dal nostro allevamento.”

### **Quello dello spreco alimentare sarà il tema che verrà affrontato in occasione della “tavola rotonda” della terza serata del Festival organizzata nel vostro ristorante. Qual è il messaggio che volete dare ai giornalisti che assaggeranno i vostri piatti “contaminati” dalla cucina estrosa dello chef messinese Pasquale Caliri?**

“In occasione dell’incontro con i giornalisti cercheremo di far passare il messaggio che lo spreco alimentare se non combattuto è un problema. Noi siamo molto attenti allo spreco del cibo, nel senso che di un prodotto non buttiamo via niente, ogni singola parte del cibo che la natura ci offre è essenziale e può essere utilizzato per preparazioni gustose, proprio come ci hanno insegnato i nostri genitori e i nostri nonni prima di loro. Della cicoria, ad esempio, noi non utilizziamo solo il verde, ma anche la radice, che solitamente viene scartata e buttata, con cui realizziamo un ottimo caffè. Per quanto riguarda il menù di sabato 16, abbiamo deciso di non dare anticipazioni, sarà una sorpresa per tutti!”

---

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/ristorante-de-gusto-il-brand-dei-prodotti-dei-nebrodi/>

Generato il 12/04/2026