

Capitolo Primo, a Montallegro il ristorante (con relais) che sembra metafora della Sicilia

3 Settembre 2026

di **Marco Signori**



MONTALLEGRO – Terra di contraddizioni, la Sicilia sembra trovare la sua autentica metafora a Montallegro (Agrigento) dove tra un’edilizia malinconica si distingue un palazzetto nobiliare dell’Ottocento che **Damiano Ferraro** insieme alla moglie **Adriana Baglio** ha acquistato coi risparmi del lavoro all’estero e poi recuperato attraverso uno scrupoloso restauro conservativo e trasformato in ristorante con boutique hotel.

Varcare la soglia di Capitolo Primo, che insieme al Relais Briuccia occupa questo edificio rosso pompeiano che si staglia tra il grigiore dei palazzi che lo circondano, significa fare un salto nel tempo, tuffandosi in una raffinata scenografia vittoriana tra arredi d’epoca e pezzi unici, pavimenti in pietra e cementine, drappi e ceramiche.



foto Benedetto Tarantino

“Riportando in vita questa casa abbiamo riportato in vita anche un po’ di storia di questo centro” racconta lo chef, classe 1974, tornato a casa nel 2000 dopo importanti esperienze in Svizzera e Regno Unito, “questo immobile rappresenta un pezzo di storia di Montallegro perché qui si sviluppava la vita sociale ed economica del paese”.

“Per rientrare in Sicilia dopo tanti anni era importante mantenere un’identità territoriale, contadina, quasi di famiglia ma allo stesso tempo senza mettere da parte esperienze e percorsi formativi che su quello che proponiamo oggi danno anche un tocco di internazionalità” riflette Ferraro.



foto Benedetto Tarantino

“Il territorio prima di tutto, la stagionalità ma non solo, in molti casi in cucina entra anche un percorso di recupero, in questo periodo ad esempio i fichi, le albicocche, le pesche trattati ed elaborati in modo da renderli piatti principali oppure guarnizioni da utilizzare nel corso dell’anno. Il bello di poter giocare con la storia, gli ingredienti e la cultura alimentare è anche quello di poter aggiungere o levare alla stagionalità quel che secondo me dà l’equilibrio alla realizzazione”.

Un luogo delle radici, Montallegro, su cui Damiano e Adriana hanno scommesso tutto, investendo persino i soldi che erano destinati al viaggio di nozze, e su cui oggi stanno continuando a puntare realizzando un nuovo ristorante dotato di alcune residenze, costruite dal nulla sulla collina che sovrasta il paese con vista spettacolare sul mare.

Fuori dalle rotte turistiche più inflazionate, Capitolo Primo con il suo relais è crocevia di un

target che cerca un'offerta raffinata e lontano dal mainstream, immersa nella Sicilia più autentica e comunque a due passi da alcune delle mete più importanti dell'isola, tra Sciacca e la Valle dei Templi. I suoi ospiti arrivano anche dall'estero per essere coccolati in una delle cinque suite dal fascino irresistibile.



foto Benedetto Tarantino

La cucina

Una menzione particolare la merita innanzitutto la mise en place, fine ed elegante, con i piatti e le alzatine di ceramica artigianali che si fanno mangiare con gli occhi.

Nella proposta di Ferraro la tradizione si fonde con la tecnica acquisita nelle grandi cucine internazionali, come quelle dell'Ermitage di Zurigo e del celebre Le Richemond di Ginevra, del The Dorchester e de Le Gavroche dei fratelli Roux a Londra.

Mare e terra si incontrano in un tripudio di sapori fuori dal comune che restano impressi nella mente, sfruttando ricette di quel passato povero e contadino in cui la necessità aguzzava l'ingegno. Cucina gourmet essenziale e materie prime locali si fondono, seguendo le stagioni e la natura che circonda Montallegro.



“Dalle ricette territoriali abbiamo preso spunto per riproporre il nostro territorio e renderlo appetibile dal punto di vista culinario perché l’alta cucina deve avere delle fondamenta e noi semplicemente cerchiamo di guardarci attorno, prendendo ispirazione dai ricettari familiari chiaramente proiettandoli in chiave moderna” racconta lo chef.

“Così nei nostri piatti, che cambiano al cambiare delle stagioni, si trovano i formaggi dei piccoli produttori locali, le arance di Ribera, le fragoline del territorio, l’olio d’oliva di Caltabellotta e tutti prodotti che arrivano dal raggio di pochi chilometri”, dice.



Arancinetta di riso al nero di seppie, fonduta di peperoni, scampi e tuma ovina

Tra i piatti simbolo, sicuramente va citata l’arancina di seppia: nasce nel 2001 per un concorso internazionale di cucina che aveva come tema il riso. Bisognava inventarsi qualcosa di nuovo e Damiano tira fuori dal cilindro un’arancina che si distinguesse dalla classica pur avendo un legame con il territorio ma che fosse degno di una cucina gourmet.

L'arancina conosciuta solo con il ragù o con il prosciutto, Damiano la lega al mare, alla seppia: "Per me la cucina è interscambio, quindi ho messo in relazione mare e terra dando vita all'arancina di seppia", dice.

Il piatto raccoglie quindi il gusto dei peperoni ridotti in confit, la tuma - un formaggio locale del territorio - code di scampi con tasca di spada imbottita e panata con guarnizione di arance, finocchietto e pistacchi.



L'ingresso di Capitolo Primo