Ristorante del Golfo un anno dopo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 22 Maggio 2013 20:51

Lo scorso **13 Maggio 2013,** esattamente dopo un anno ed un mese dalla sua acquisizione, avvenuta da parte di **Giuseppe Amodeo** e **Fausto Pennolino**, il **Ristorante del Golfo** è tornato meta di una mia visita. Dopo la mia "incursione" del Luglio 2012, ho pertanto reincontrato **Fausto** il quale, da ciò che mi ha raccontato, sembra che abbia fatto breccia nel cuore, ma soprattutto nei palati, dei suoi clienti. Rispetto alla mia precedente visita non è cambiato molto, è stato solo effettuato un leggero restyling all'ambiente, consistente in una nuova disposizione dei tavoli, una nuova illuminazione, ma soprattutto nell'eliminazione della gigantografia di **Liborio Giorlando**, carismatico ex-patron del locale, evidentemente ciò sancisce il taglio del cordone ombelicale che legava il ristorante al proprio passato. Pertanto, oggi si può affermare che il **Ristorante del Golfo** possiede finalmente una sua identità, non più legata al vecchio proprietario ma proiettata verso un futuro ricco di qualità senza compromessi. In cucina, **Michele Porto** regna sempre più indisturbato, abile conoscitore del freschissimo pesce che **Fausto** e **Giuseppe** gli procurano, rivolgendosi rigorosamente alla marineria più vicina possibile. Durante la mia visita ho assaggiato sia piatti da me già conosciuti che nuovi, seguendo un percorso creato al momento in cucina a causa del mio improvviso arrivo.

Antipasti crudi

Fausto e **Michele** hanno replicato l'apertura dell'anno scorso con uno dei cavalli di battaglia del locale: il **piatto dei crudi**. Parlando di crudi viene subito in mente il pericolo Anisakis, che in questo caso è stato brillantemente risolto grazie all'abbattimento di tutto il pesce, quello crudo per assolvere alle attuali normative, quello cotto invece al fine di ottenere una migliore sanificazione, in quanto spesso vengono utilizzate cotture brevi, il pesce potrebbe pertanto rimanere a rischio. Il piatto è rimasto sostanzialmente uguale a quello di un anno fa, insieme alla tartare di tonno, lo scampo all'arancia, il gambero rosso al limone ed il carpaccio di tonno ho stavolta però incontrato anche un carpaccio di triglia su rucola e l'uso dello "scorzone" nella tartare. Leggerissime le marinature al limone o all'arancia, quasi impercettibili, esattamente come dovrebbero essere, unico controaltare era costuito dall'olio extravergine d'oliva che insaporiva con decisione tutte le tipologie di crudo. Altra novità era costituita dal già citato tartufo "scorzone" sott'olio, sottoforma di un paio di lamelline che profumavano senza nessuna invadenza la tartare di tonno, dialogando alla perfezione con la goccia di salsa di soia che la insaporiva. Lo "scorzone" è una tipologia di tartufo meno pregiata rispetto al più noto e costosissimo "nero", ma in molti casi preferibile a quest'ultimo per la sua delicatezza, l'uso del "nero" nel piatto dei crudi sarebbe stato, secondo me, inadeguato con qualsiasi dosaggio.

Antipasti cotti e secondo

Altra tornata di antipasti, stavolta cotti, costituiti da: **tortino di spatola all'arancia**, **aquilone di sfoglia con porri e gamberi**, **tortino di melenzane con pesce spada e menta**. Nulla da eccepire anche nei cotti, che ho degustato nello stesso ordine di citazione, seguendo un percorso di dolcezza che mi ha accompagnato dall'arancia della spatola fino alla farcia a base di gamberi dell'aquilone, spezzando poi con la piccantezza della melenzana. Unico appunto sulla sfoglia dell'aquilone, secondo me un po' troppo oleosa. Nel piatto però si era intrufolato un classico del **Ristorante del Golfo**: la tagliata di tonno. Ineguagliabile nella sua preparazione, la tagliata era stata ricavata da un piccolo filettino che si scioglieva letteralmente in bocca. Al palato si percepiva distintamente la leggera rosolatura, creata dalla breve cottura in padella, ma anche il generoso gusto della parte interna, rigososamente cruda e condita con olio extravergine e pochissime spezie. Tagliata nel complesso notevolmente migliorata rispetto all'anno prima.

Primo

Ecco finalmente un primo piatto, rappresentato per l'occasione dalle **tagliatelle nero di seppia e borragine al gambero rosso**, definita quasi impropriamente una "mari e monti", poichè preparata con pochi monti e molto mare. Qui un potente profumo ha subito invaso l'aria sovrastante il piatto, stimolando parecchia acquolina nella mia bocca. Al naso, si distingueva chiaramente il salmastro del nero di seppia che giocava a rimpiattino, a volte fondendosi, con il dolce profumo delle teste di gambero rosso. Gli amanti del pesce e della pasta non potranno evitare di fare il bis.

Dessert

In chiusura ho assaggiato un altro classico del locale: il **sorbetto al limone**. Preparato da **Michele** con dei limoni locali, esso presentava un piacevole e complesso retrogusto di bergamotto e basilico, ottima soluzione per pulire la bocca e magari riprendere con un piatto salato, a me invece, totalmente satollo, è toccato il **cannolo scomposto**, altra vecchia mia conoscenza che però l'anno prima non mi aveva entusiasmato. Stavolta invece, ho riscontrato notevoli miglioramenti soprattutto nella cialda, che lo hanno reso un dolce degno della mia cena al **Ristorante del Golfo**.

Durante la degustazione dei piatti ho citato più volte l'olio extravergine spesso usato come unico condimento delle pietanze, in effetti **Fausto** ha un particolare occhio di riguardo nei confronti di esso. Al **Ristorante del Golfo** è infatti presente un assortito carrello degli oli, tutti siciliani e tra i migliori in assoluto, per qualità e caratteristiche organolettiche. Sono pertanto riuscito ad identificare le seguenti eccellenze olivicole siciliane:

Primo di Cutrera - DOP Monti Iblei;
Planeta - DOP Val di Mazara;
Lorenzo n.1 Cerasuola in biologico di Barbera - DOP Valli Trapanesi;
Lorenzo n.3 Biancolilla in biologico di Barbera - DOP Val di Mazara;
Lorenzo n.5 Nocellara in biologico di Barbera - denocciolato;
Sintesi di Terre di Bruca - DOP Valli Trapanesi.

Migliorata sensibilmente anche la cantina ed aggiunto un occhio di riguardo per il celiaco, grazie alla disponibilità in cucina di alcuni prodotti ad essi dedicati, come la pasta piuttosto che il pane.

In conclusione, **Fausto Pennolino** ha conferito la sua professionale impronta di ristoratore al **Ristorante del Golfo**, riuscendo a farne anche un eccellenza nel servizio al cliente, grazie al suo personalissimo gusto di compiacerli, e pur vero pero' che il locale si rivolge ad un target di clientela medio alto ma anche attenta ai dettagli, che sono poi il vero punto forte del ristorante.

moocasa_albumid=5880874308973945777