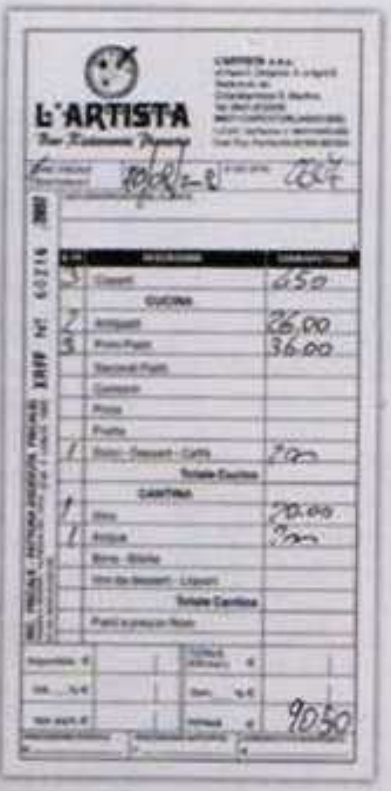


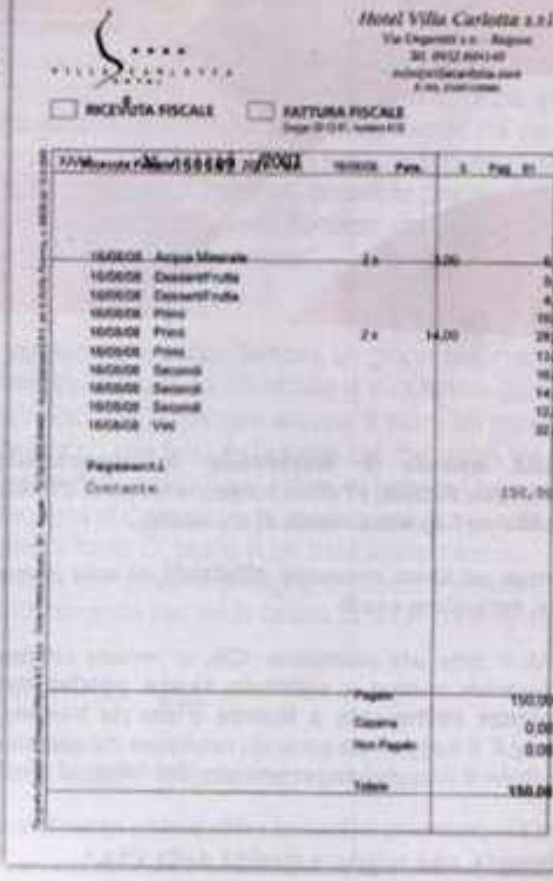
L'ARTISTA DEI PIATTI
NEL CUORE DEI NEBRODI

VOTO 14/20

Ci arrivate percorrendo la comoda e panoramica strada che da Capo d'Orlando vi porta verso Naso e il cuore dei Nebrodi. Ad un paio di chilometri dalla statale 113 un ampio parcheggio accoglierà la vostra auto. Pochi gradini vi condurranno in questo locale dal nome semplice semplice: L'Artista. Il locale è arredato in modo spartano ma i vostri occhi saranno ripagati da un panorama mozzafiato sul mar Tirreno, Eolie comprese. L'Artista è un locale soprattutto di pesce. Iniziate con gli antipasti: dal polpo bollito presentato su un piatto ricco di piccoli assaggini di ortaggi, al ben preparato fritto di pesci piccoli. Un primo di terra, tagliolini ai funghi porcini supera l'esame. Ma anche gli spaghetti ai ricci di mare sono ben fatti, forse anche un po' troppo abbondanti. Tra i secondi in certe giornate ricche di pescato c'è davvero l'imbarazzo della scelta: merluzzi di paranza, fagiani, scorfani, piccoli tonni. Da mangiare nei modi più classici. E sulla qualità del pescato, davvero pochi dubbi. Si vede subito che la freschezza, qui, non è merce rara. Si può chiudere con un discreto sorbetto o con un dolce a cucchiaio. La carta dei vini è buona con ricariche dei prezzi molto onesti. Servizio professionale ma un pizzico lento. Tappa d'obbligo per gli amanti del pesce. Si spendono sui 45 euro, vino escluso.

L'ARTISTA
contrada Marmora/San Martino
Capo d'Orlando (Me)
Tel. 0941.912209
Giorno di chiusura: mercoledì
mai tra luglio e agosto
Ferie: un mese tra ottobre
e novembre
Carte di credito: tutte tranne
Posteggio: si
Provato il 10 agosto 2008

A RAGUSA il DESIGN
SI INCONTRA CON LA BUONA CUCINA



Villa Carlotta è un albergo dal design moderno, anzi modernissimo. Vetrate panoramiche sul prato all'inglese. Quasi quasi non vi sembrerà di essere in Sicilia. Ed invece siamo a Ragusa, zona nuova del capoluogo, lontana dalla battutissima e bellissima Ibla. Ma i gourmet hanno un motivo per farvi una tappa. Villa Carlotta ha infatti annesso un ristorante (aperto non solo ai clienti dell'albergo) raffinato e accogliente che propone una cucina con piatti che strizzano un occhio al territorio ed un altro alla fantasia. Il tutto condito dalla tecnica di uno chef, l'ibleo Claudio Ruta. Il divertimento è assicurato. Ecco allora i sapidissimi spaghetti alla chitarra con uova di cernia, la buonissima lasagnetta aperta allo zafferano con ricotta alla liquirizia. O le tagliatelle di verdure alla maggiorana con scaglie di maiorchino, (raro formaggio prodotto sui Peloritani). Tra i secondi ci è piaciuto molto il trancio di dentice del Mediterraneo scottato all'olio extravergine di oliva con zabaione al finocchietto selvatico. Ma non scherza la costatina di maiale di latte farcita in salsa di nero d'Avola e aghi di rosmarino con noccioline di patate allo zafferano. Abbiamo apprezzato alla fine un antipasto: la ricottina tiepida alla Norma con chips di pane all'olio profumato alla vaniglia. Per chiudere gelato alla vaniglia o la più sofisticata crema catalana alla vaniglia e cagliata di fragole, cialda al miele e composizione di frutta fresca. La carta dei vini è ottima con etichette sia italiane che estere. Servizio professionale. Un'altra bandiera della ristorazione ragusana. Un pasto senza vino 50 euro.

VOTO 15/20

HOTEL VILLA CARLOTTA
Via Ungaretti - Ragusa
Tel. 0932.604140
Chiuso: mai
Ferie: mai
Carte di credito: tutte
Posteggio: si
Provato il 16 agosto 2008