

In evidenza Ristoranti

Carlotta, il cecchino e il Malandrino. A Ragusa

di: Francesco Pensavecchio

18 maggio 2017



Non resisto al gioco di parole, sintesi felice di due importanti serate. L'hotel **Villa Carlotta** è un'oasi di pace, stile e design nella parte esterna di Ragusa alta, quella che guarda all'interno verso Chiaramonte e a ovest verso Comiso. Dopo tre curve, tra villette e recenti costruzioni di un'area residenziale, ciò che appare è sorpresa.



L'avevo visitata per la prima volta qualche anno fa, tornare è un piacere. Il parco è verde e curato, il prato e la piscina danno all'insieme quel tocco fresco che non guasta mai. Il boutique-hotel è un tutt'uno con "La Fenice" il ristorante gourmet della casa. Esteticamente è un centrato compromesso tra una grande casa della campagna ragusana, con pietra chiara esposta e a vivo, e uno stile architettonico contemporaneo: pareti a vetro, da soffitto a pavimento, alte 5 metri mettono in luce spazi, eleganza e un comfort tutt'altro che usuale. Spaziose le camere: la più piccola è 30 mq., alcune soppalcate; una ha la vasca idromassaggio circolare al centro della stanza.



Il "cecchino" è Claudio Ruta, classe 1971, ragusano: La Fenice è una stella Michelin, conquistata nel 2010, e due forchette per Gambero Rosso. La sua professione esige di avvolgere l'ospite nel gusto e assicurare il piacere della tavola: un compito che assolve con temibile, precisa determinazione. Le sue "pallottole" non mancano mai il bersaglio. Ruta padroneggia le sensazioni, i sapori, l'esito è definitivo anche nelle preparazioni semplici. Un maestro. E c'è un dettaglio importante: la capacità di gestire un grande numero di ospiti come fosse un tavolo per due. Una qualità davvero rara e preziosa.

Come dicevo, due sere ravvicinate, entrambe in maggio: la prima in tranquillità con un amico; la seconda, pubblica, con Giulio Menegatti – importatore veneto di vini francesi – il quale ha presentato con competenza e nei dettagli alcune importanti etichette durante l'evento-cena "Quattro passi per la Francia". Un'occasione imperdibile per fare il punto su famosi territori degli cugini transalpini. Ecco i piatti che tra le due sere ci sono piaciuti di più: vellutata di piselli, cipollotto arrosto con ripieno di pecorino siciliano e speck croccante, abbinato ad un Crémant de Bourgogne, Les Terroirs – Brut 2014 di Louis Picamelot, una briosa e disinvolta cuvée di quattro vitigni qui autoctoni, Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté e Gamay.



Giulio Menegatti,
importatore GMF

Fresche, tra il profumo del mare e della campagna, le **Canocchie adagiate su mozzarella di bufala, pomodorini rossi, cetrioli, cipolla al Nero d'Avola, foglie di basilico, scorza di limone candita e cladodi**, in altre parole delle piccole foglie di fico d'India. A dir poco clamoroso e golosissimo il **Lombetto di coniglio salato, foie-gras al pepe nero, limoni e spaghetti di verdure**. La cottura e la grassezza del foie-gras, vitalizzato dal pepe nero, creano una bella combinazione con un 1er Cru di Mercurey, il Clos du Roi 2012 di Chateau du Chamirey. Mercurey, un piccolo villaggio situato a 13 Km a nord-ovest di Chalon sur Saône, è l'appellazione più importante per volumi dello Chalonnaise. Il Clos Du Roi 1er Cru è un "monopole" della Famiglia Devillard, questo è un Pinot Noir varietale dalle note di mirtillo e sottobosco, non complesso e di soddisfazione.



il **Prosciutto di agnello al forno con tuorlo d'uovo affumicato, insalatina di stagione con patate viole, puntarelle, conserva di cipolla di Giarratana e cialdine di cuturro**

Di caratura internazionale il **Prosciutto di agnello al forno con tuorlo d'uovo affumicato, insalatina di stagione con patate viole, puntarelle, conserva di cipolla di Giarratana e cialdine di cuturro** (o bulgur). Un piatto freddo d'entrata che mi ha convinto oltre ogni aspettativa. La sapidità del prosciutto, comunque morbido e succulento, è ottenuta da una lavorazione in salamoia. L'aromaticità dell'agnello, della confettura di cipolle e dell'uovo affumicato conferiscono ricchezza e spessore al piatto. Il Pinot Noir scelto per l'abbinamento, leggermente a sfavore del piatto a causa della sua importanza, è l'Hospices de Beaune – 1er cru "Cuvée Guigone de Salins". Guigone è la figura chiave di questa grande istituzione. Sposa di Nicolas Rolin, fondatore dell'Hospice de Beaune, si trasferirà dopo la morte del marito a Beaune nel 1461, assumendone la direzione sino al suo decesso avvenuto all'età di 82 anni. Devolverà gran parte delle sue fortune e delle sue energie per sostenere questa opera che dopo sette secoli rappresenta ancora una delle fondazioni caritatevoli più importanti in Europa. Il vino proviene dai vigneti siti attorno al villaggio di Beaune, presso le ripide colline dei climats di Bressandes.



Ravioli di grano arso con mortadella d'asino ragusano, salsa di topinambur e crumble di pistacchi

Due primi: Spaghetti di grano duro arso dalla calura con uova di baccalà, olive, foglioline di capperi dell'altopiano ibleo, pecorino siciliano Dop e sgombro all'olio di oliva; e Ravioli di grano arso con mortadella d'asino ragusano, salsa di topinambur e crumble di pistacchi. Le uova di baccalà e lo sgombro ne fanno un intenso piatto di mare, accelerato dalle sensazioni terragne del pecorino. Solo "terra" i ravioli di grano arso. La parte integrale del piatto riesce a contenere da morbida dolcezza della mortadella, dentro e fuori il raviolo. L'abbinamento volge lo sguardo a Pauillac, a Château Batailley 2014. Dichiarato 5ème Grand Cru Classé nella classificazione del 1855, è un taglio bordolese 70% cabernet sauvignon, 25% merlot, 5% cabernet franc. Un classico di Pauillac, severo, pieno, speziato, con fini note di tabacco chiaro e liquirizia. Affina in barrique nuove per 18 mesi.



Il secondo: Costine di suino nero siciliano in bassa temperatura con finocchi e patate. Un piatto tecnicamente perfetto, morbido, succulento, golosissimo. I fiocchi di patate crisp danno il piacevole senso di croccantezza. L'abbinamento scelto centra in pieno le sensazioni di rotondità: Pomerol, Château du Domaine de l'Eglise, in uvaggio 85% merlot e 15% cabernet sauvignon. Il Domaine è esteso 7 ettari con vigne con una età media di 40 anni. La struttura è piena, estrattiva, ideale per il soffice suino. Le sensazioni ferrose e vellutate vestono elegantemente il piatto.



Château Giraud 2010

In chiusura, il Morbido di nocciole con limoni, frutta fresca, meringhe, croccante e purea di lamponi. La frutta fresca è il finale leggiadro della cena. Il morbido di nocciole conferisce il necessario spessore, riportato all'essenziale dalle meringhe. Ideale il Sauternes, Château Giraud 2010. È un 1er Grand Cru classé nel 1855 collocato su di un alto pianoro a 30 Km circa a sud di Bordeaux ed esteso 83 ettari con densità di 6600 piante/ha. Il semillon è il vitigno di riferimento, in quota al 65%, sauvignon blanc per la parte restante. Affina circa 2 anni in barrique.

Un plauso va fatto in favore del servizio di sala, dinamico e professionale. La cena da 70 ospiti si è svolta in tutta scioltezza. Oltre questo, il tocco femminile lo dona la brava sommelier **Manuela Cilia**. L'imponente cantina, da visitare, è sotterranea e ricavata da una antica cisterna naturale.

Chiudiamo con un particolare ringraziamento a **Mauro Malandrino**, gourmet, appassionato conoscitore di vini e lungimirante imprenditore della provincia ragusana. Con Villa Carlotta e La Fenice c'è tanto di che esser fieri.

La Fenice de l'hotel Villa Carlotta

Via Gandhi, 3 – Ragusa

Tel. 0932 604140

www.lafeniceristorante.it

Hotel Villa Carlotta

www.villacarlottahotel.com
