

In evidenza Ristoranti

Vota Vota Marina di Ragusa, il ristorante definitivo che sbriciola gli schemi

di: Francesco Pensavecchio

21 agosto 2017



Il *Vero Gourmet*, animato dalle migliori aspettative e alla ricerca del ristorante perfetto, è un eterno insoddisfatto. Il locale della vita non esiste. Ce ne sarà sempre uno superiore, non visitato, con cuoco geniale da verificare... D'altra parte, il collega, amico, parente che conosce le sue passioni, troverà divertente contraddirlo e sarà abile a dirottare l'attenzione su altro.

La premessa è utile ad affrontare un luogo assolutamente speciale che, personalmente, si avvicina molto al concetto di *ristorante perfetto*. Il luogo dove mangiare sempre, pranzo e cena, in qualsiasi giorno dell'anno. Si tratta del nuovo locale di **Pepe Causarano** e **Antonio Colombo**, il "Vota Vota – Marina di Ragusa", l'altro ristorante del celebrato duo, già noto per il *temporary* di Sampieri (sempre Vota Vota) e oggetto di lusinghiere critiche da parte dei migliori *gastronauti* e giornalisti enogastronomici della penisola.

Il clamoroso successo di pubblico per **Sampieri** (aperto tutt'ora e solo d'estate) lascia trapelare la voglia di mare, disimpegno e altissima qualità. Dai comuni avventori ai grandi esperti.

E dopo l'estate? Ecco qui la soluzione.

Vota Vota Marina di Ragusa è la risposta "**chic & 365**" del format da spiaggia, replicando in chiave elegante e raffinata l'idea sviluppata per **Sampieri**.

Succede, adesso, che lungo la "passeggiata sul lungomare" di Marina, piena di vacanzieri, spiagianti e spiaggiati, si formi un capannello di curiosi che scruta dentro il ristorante, la sala e gli chef al lavoro. E la ragione è presto detta: rialzato di un metro da terra, con vetri da soffitto a pavimento, la sala è un grande *open-space* che è un tutt'uno con la cucina. Dunque, una linea visiva dalla strada unisce sala e cucina, anche questa perfettamente illuminata. Pochi ristoranti in Sicilia hanno scelto la "teatralizzazione", ma è una sensazione che piace, convince e rassicura sempre di più.

In sala, infatti, succede l'impossibile...

Il percorso sensoriale diventa uno show *unconventional*, tra i piatti delle portate del menù prescelto e cocktail, birre, vini naturali e anche no, bollicine e grandi etichette. Il suggerimento è pertanto quello di scegliere il gran menù degustazione, il "**Via della Seta**", da 10 portate con abbinamento vini. La **mazzancolla cruda e fritta** è un fuori menù paralizzante per bontà: la parte cruda e la testa fritta sono diverse incredibili facce della stessa medaglia. Un'idea del progetto, non riusciamo a definirlo diversamente, lo si ha guardando la foto.

Tra i piatti, lo "**Shaker**", un pesce di lenza leggermente marinato con germogli freschi e servito con un Bellini di pesca e zenzero realizzato al momento (spumante Terrazze dell'Etna – Brut); cinque minuti di preparazione al tavolo che riconciliano con la vita.

"**Sud**" è un piatto di totanetti scottati, stracciatella di Bufala, spremuta di datterino di Scicli (follia estrattiva!!) e mollica tostata. Cosa dire poi del geniale "**Cozzalemon**", una ciotola di cozze scoppiate profumate allo zenzero, menta e citronella che reinventa totalmente il piatto tradizionale e che lo lancia ai massimi vertici. Potrebbe essere servito con orgoglio in un tre stelle Michelin.

Rivoluzionaria la "**Pasta con le sarde**", un déjà-vu di tagliolini freschi all'uovo di grano Russello con sarde, finocchietto e pinoli. E' proprio lei, la pasta con le sarde, ma non ha nulla del piatto conosciuto. Un'altra dimensione.

Inarrivabile il "**Zucca e Tartufo**", per materie scelte e per esecuzione. Si tratta di tortelli di zucca lavorati in padella con parmigiano e tartufo di Palazzolo Acreide. Una Sicilia che lancia uno sberleffo in Langa.

I dessert sono il luogo fisico-metafisico di Antonio Colombo. Va, però, detto che Antonio – come riscontrato oggettivamente, può farlo chiunque – ha lavorato per tutto in tempo in linea, con antipasti, primi e secondi. Un'evidenza che non lo relega alla sola funzione di *chef patissier*, ma che dimostra il valore assoluto di un professionista.

Ciò premesso, imperdibile l'"**Uovo di Colombo**" un'esplosione passionale di frutta e crumble croccante. E ancora mousse ai due cioccolati, 50% e 70%, croccante alle mandorle e gelato di albicocche e cardamomo; e il cannolo di ricotta vaccina con crema di pistacchio e gelsi neri.

Adesso una nota sugli abbinamenti, gestiti dall'insuperabile **Valerio Capriotti**, non un bravo sommelier ma, molto oltre, il fuoriclasse che ognuno ha sempre sognato al suo tavolo. Con paragone calcistico, il Totti dello scudetto...

Affidargli la gestione delle portate significa godere esponenzialmente di una esperienza extrasensoriale, regalata dagli splendidi piatti che arrivano dalla cucina. La cantina è varia, ricca di etichette siciliane, nazionali, internazionali, più o meno rare, più o meno biosensibili, tutte molto azzeccate e adatte alle proposte di Vota Vota. Spesso gli abbinamenti, come accennato, sono preparati al tavolo e non tutti con vino. Insomma, in nome del cielo, c'è da lasciargli mano libera. Meglio se con budget svincolato (il conto, comunque, non sarà mai eccessivo o esoso oltremisura). Non ve ne pentirete.

In generale, due i menù degustazione con percorso vini, il maggiore costa 100 euro, il cinque portate 50 euro, con i vini 65. Non c'è storia... Vota Vota farà parlare di sé. Tanto. Tantissimo.

di Francesco Pensovecchio

p.s. una particolare lode al personale di sala. Grande professionalità.

Vota Vota – Marina di Ragusa

Lungomare Andrea Doria, 48

Marina di Ragusa, RG

c. 334 1426962

www.votavota.it
