

In evidenza Ristoranti

Il Votavota di Marina di Ragusa è un viaggio...

di: Alessio Giuliano

3 gennaio 2018



“Abbiamo aperto la valigia, abbiamo buttato dentro le esperienze di entrambi e siamo partiti”. Le parole di **Antonio Colombo** sono, a nostro avviso, il miglior modo per iniziare il racconto della straordinaria esperienza gastronomica fatta al ristorante **Votavota** di Marina di Ragusa, il nuovo progetto di **Peppe Causarano** e **Antonio Colombo**.

peppe antonio

Antonio Colombo e Peppe Causarano

Un viaggio che comincia letteralmente in automobile da Palermo, in compagnia di **Franco Virga** (patron del ristorante **Gagini**, *leggi l'articolo*): 240 i km che separano il capoluogo di regione dai *“luoghi di Montalbano”*, gli incantevoli scenari del ragusano balzati gli onori della cronaca grazie alla fortunata serie televisiva basata sui romanzi di Camilleri. Ma l'eco delle gesta dei due giovani chef risuona vigorosa in tutta la Sicilia ed oltre.

Entrambi formati da esperienze in Italia ed all'estero, Causarano è passato dalle cucine di *Andreas Zangerl* a Taormina, da Casa Grugno e dallo stellato Metropole; e dal ristorante Fattoria delle Torri di Modica di *Peppe Barone*. Quei tre anni lo hanno, poi, proiettato alla conduzione della Locanda Gulfi, dove stringerà il sodalizio con *Antonio Colombo*.

Colombo si è formato lì, quattro anni durante i quali è emersa la sua identità di pasticciere, con premi e riconoscimenti. Un'identità che gli varrà inoltre un'esperienza a Roma al ristorante di *Filippo La Mantia* per poi tornare a Modica, inizialmente alla Locanda del Colonnello della famiglia Failla, e poi, appunto, alla Locanda Gulfi. Qui i due giovani chef reputano i tempi maturi per un progetto proprio, dove elaborare un'offerta gastronomica *"senza scorciatoie ed in assoluta libertà"*, mettendo in cima alla priorità la scelta delle materie prime; *"la scelta è immediata alla vista, all'olfatto ed al gusto. Una terna che non tradisce"* è il mantra che segue Causarano nelle visite ai mercati del pesce e della terra.

Il progetto parte in sordina con un *temporary restaurant*, una formula oggi conosciuta come *pop-up* (proprio perché apre i battenti solo "se serve"): il *Votavota* di *Samperi*, frazione marinara di Scicli, è infatti operativo dal 1 aprile al 31 ottobre ed offre una cucina molto facile, immediata, adatta a chi trascorre un'intera giornata in spiaggia e magari ha voglia di interrompere la tintarella per un piatto fresco accompagnato da un buon calice di bianco. Il 2017 vede l'affiatato duo forte delle conferme raccolte tra i tavoli sulla battigia, così rilanciano ed aprono un ristorante a Marina di Ragusa sul *lungomare Andrea Doria*. È una location emozionante, proprio di fronte al mar d'Africa, con un'ampia vetrata che rappresenta un continuum tra la tavola ed il mare, fornitore privilegiato di materia prima. Il progetto è lo stesso di *Samperi*, tanto che il nome rimane invariato, *Votavota*, ma ad un livello più alto.

Il nostro viaggio fisico cede il passo a quello enogastronomico: il paesaggio al di là dei vetri non è più in movimento, ma di una staticità bagnata dal sole. "Isola in un mare di luce" recitava il claim della promozione firmata dall'assessorato al Turismo della Regione Siciliana qualche anno fa, mai frase fu più azzeccata per questo contesto. I due chef e la loro brigata preparano i piatti che caratterizzano uno dei quattro menu degustazione presenti in carta, e dalla cucina a vista seguono le reazioni dei loro ospiti, esprimendo delle variazioni al menu stesso, frutto delle reazioni alle portate registrate in diretta. *I degustazione*, dicevamo, sono quattro: si passa da un **Pausa pranzo**, un fast lunch 4 portate (35 euro il costo), al **Sognando il mare**, di matrice chiaramente ittica, 6 piatti al costo di 50 euro; per andare alla commistione mare-terra con **Tra follia e ricordi** (70 euro) ed il menu 10 portate **Il viaggio** (ovviamente la nostra "uscita"), per compiere un excursus completo attraverso l'estro e la creatività della cucina, al costo di 80 euro.

Burro d'olio e acciuga

Burro d'olio e acciuga

Cominciamo delicatamente, con un *amouse bouche* doppia: **Burro d'olio e acciuga** e la **Cozza gratin**. Il primo antipasto è una **Ricciola su crema di cipolla di Giarratana e lemon grass**, un meraviglioso gioco di colori, odori e sapori; si passa alla freschezza di una **Cannocchia al naturale** per approdare al **Sud** (il nome la dice lunga sulla natura del piatto), ossia **Totanetti scottati su spremuta di datterino e stracciatella di bufala**, con un'acidità sorprendente a sostenere il sapore del pesce. Ancora un trio prima di arrivare ai primi; qui la rappresentatività è esaustiva, si passa dal mare del **Guacamole** (polpo alla griglia), alla terra con il **Non ho fritto la parmigiana** (una variante interessante ed inedita del tradizionale piatto siculo), e ancora alla carne con il **Passaggio a Taiwan**, un maialino cotto a basse temperature con contaminazioni della cucina orientale.

La **Zucca in tutto il suo mondo** è una pasta ripiena e rappresenta l'unico primo del percorso. Il **Pesce come se fosse carne** rappresenta il gioco con cui il tandem Causarano-Colombo accostano ingredienti e materia prima, non preoccupandosi di mettere in discussione preconcetti ed abitudini, e proponendo una palamita alla brace accostata da carciofi e salsa di carne (una sorta di riduzione che dà forza e spinta al pesce), ed arricchita da una pietra di gelato anche questo al carciofo che solletica anche la sensazione del caldo – freddo. Direi che il solo piatto vale il viaggio; ma mi sento di fare un torto alle altre portate...

il tappo sa di vino... una

creazione di Antonio Colombo

Continuiamo con un ping pong tra carne e pesce, **Radici** (rombo, cavolo nero ed il suo brodo) e **Guancia al cucchiaino**, il maialino accostato al caffè. Il predessert è un divertentissimo **Tappo sa di vino**, la riproduzione di un tappo di sughero appena estratto dalla sua bottiglia, preludio alla portata di alta pasticceria, preparata per noi da Colombo: il **Vortice**, ossia il classico strudel rivisitato alla maniera di Antonio, che personalmente grattugia al tavolo la mela verde a coronare una presentazione già degna di encomio. Encomio sul quale occhi e palato si sono trovati assolutamente d'accordo.

Un viaggio lungo (ma non eccessivo), articolato, mai banale, con tappe ben legate tra loro. La nomea che precede i due chef ci è sembrata assolutamente meritata. Ed è comunque evidente che i margini di crescita, viste le potenzialità, ci sono tutti. Del ristorante nel suo complesso. La carta dei vini, in via di definizione, è già ad alto livello, con una buona presenza delle maggiori maison dell'isola, interessanti vini sia italiani che esteri. E comunque il lavoro del nuovo sommelier, **Stefano Chessari** (già alla *Locanda di Don Serafino*, due Stelle Michelin), è in divenire, considerando che è arrivato al Votavota alla fine della scorsa estate.

Il nostro viaggio si conclude e comprendiamo anche che il Viaggio di Colombo e Causarano, invece, è appena cominciato...

di Alessio Giuliano
