

In evidenza Ristoranti

# Arrhais e il Grande Pesce approdano a Pollina

di: Francesco Pensavecchio

31 gennaio 2018



Quando **Giovanni Tarantino**, circa due anni fa, mi ha comunicato che avrebbe trasferito il locale di famiglia da Porticello a Finale di Pollina (poco oltre Cefalù) confesso di aver imprecato per un paio di minuti cose impronunciabili.

---

**Giovanni Tarantino**

**Arrhais** è una di quelle trattorie di pesce alle quali sono molto legato: la scelta del pesce è eccellente, le preparazioni di rigorosa tradizione marinara, l'atmosfera informale, confortevole e rilassata. Così come dovrebbe essere una vera trattoria. Poi, ci sono alcuni dettagli che collocano Arrhais nella mia personale TOP5 di Sicilia: la scelta del vino è di ampio respiro – con belle etichette italiane ed estere – intelligente, fatta con passione e conoscenza. Non noiosa o erudita, ma tagliata su misura e cucita sui piatti della cucina.

Qui la figura dell'oste, erroneamente sottovalutata della ristorazione italiana, è la cosa più importante. Non è codificata, non è oggetto di studio, bensì un "talento". L'oste è il padrone di casa, ma anche un amico al quale confidare i propri desideri che devono essere ascoltati e assecondati; un confidente della tavola che "protegge" l'ospite consigliandolo e che ha il compito di fare di un pranzo una piccola-grande festa.

Giovanni Tarantino incarna perfettamente questo ruolo e amministra impeccabilmente la cucina di pesce: la tavola è un gioioso trionfo.

Tutto sommato, lo scopro con un pizzico di rabbia, Finale di Pollina non è poi così lontana da Palermo: circa 80 km, tutti di autostrada; in poco più di un'ora si raggiunge comodamente.

---

la neonata

A proposito di percorso, il tour tra i vari antipasti, crudi e cotti, è la scelta più divertente per iniziare. Freschissima, un tuffo salmastro, la neonata presentata in due modi: con extravergine e limone, oppure, nella versione "pura" solo mare. Uno sballo. Poi, ricci di mare crudi; involtini di spatola con crema di patate, zafferano e zenzero; polpo lessato arrosto aromatizzato con olio all'aglio rosmarino su crema di peperoni rossi.

Su questo piatto andrebbe detto qualcosa in più: la parte arrosto del polpo trova una connessione ideale sul peperone, anch'esso arrostito, una combinazione ardita da trisellato. E poi, il polpo, anzi, la "polpessa" murata; il sauté di patelle; le polpette di anciove al sugo.

---

il polpo arrostito

Dopo il primo, degli spaghetti Gentile ai carciofi, gamberi e cozze, ci siamo dovuti fermare. Golosi e intensi di sapore, hanno costituito l'ostacolo alla grigliata di pesce misto, ovvero, alla fragrante frittura di paranza. Perfetto l'abbinamento, così come per gli altri piatti, con un Riesling 2015 appena abboccato della cantina Thanish, un produttore emergente della Mosella. Chi preferisce la Sicilia ha due armadi pieni di vino a vista. Per dessert, ha chiuso un fresco parfait ai frutti di bosco.

In estate c'è la possibilità di mangiare all'aperto con vista dall'alto su mare Tirreno.

---

vista sul mare

Il prezzo di tre portate possono raggiungere le 35 euro circa, ci sono anche due menù "turistici", 22 euro quello a base di carne, 25 quello di pesce.

## **Arrhais**

Corso Sicilia, 2

Finale di Pollina (Pa)

Tel. 0921426328 – 3665491323

<http://www.rrhais.com/wp/>

[info@rrhais.com](mailto:info@rrhais.com)

Facebook: <https://www.facebook.com/RistoranteArrhais/>

Carte di credito: tutte

Sempre aperto

---

---