

In evidenza Ristoranti

Report Eolie 2021: I Tenerumi del Therasia Resort, il benessere da (a)mare

di: Francesco Pensavecchio

26 giugno 2021



Ci sono tavole belle, altre divertenti, creative, altre ancora buone. Poi ci sono quelle sane, quelle sostenibili e quelle “slow”. Sull’isola di Vulcano, nell’arcipelago eoliano, il Therasia Resort Sea & SPA – già 5 stelle lusso e da quest’anno nel circuito Leading Hotel of the World – è riuscito con lo chef Davide Guidara nell’impresa di metterle tutte assieme. Un lusso estremo, che pochi possono permettersi. Il 14 posti, pochi ma (assai) buoni,

lo chef Davide Guidara

si chiama I Tenerumi e l’offerta è, udite udite, integralmente vegetariana. Non vegana, sì a latte e uova.

La questione è interessante, in effetti, per vari motivi: innanzitutto per la proposta consapevole, studiata, nel segmento vegetale. Poi, per essersi smarcati dai soliti abbinamenti “vinosi” più o meno elitari. E ancora, perché la stessa casa già ospita un gourmet stellato, il ristorante *Il Cappero* dello chef *Giuseppe Biuso* (di cui abbiamo parlato nelle scorse stagioni e sul quale vi aggiorneremo in un prossimo articolo). La conseguenza: il Therasia svetta nel *fine dining*, smarcandosi dalle note regole grazie ad un concept che, a nostra memoria, non trova eguali.

Così, il nostro primo consiglio per il Therasia Resort & SPA è di prenotare due pernottamenti e lasciarsi condurre in due viaggi gourmet di assoluto fascino.



Tornando a I Tenerumi, il primo colpo va a segno ancora prima di sedersi. Letteralmente. Lo spazio, anzi, la fisicità del ristorante è il prato, il giardino, il tramonto – il più emozionante da immaginare – il panorama sul blu e sui faraglioni di Lipari. I piedi sull'erba. Poi, ci si distende, allungati, quasi completamente su una poltrona a sacco, ma qualcuno preferisce sempre l'erba, e non si sa se tenere gli occhi aperti o chiusi. Per non creare l'effetto alto/basso, il maître Alberto Delogu si siede su uno sgabello al vostro livello.

Abbandonate l'idea di abbinare vino durante gli assaggi del menù da, extra esclusi, 12 portate. Ed è senz'altro meglio così. Ogni proposta ha un suo speciale abbinamento, un minidrink realizzato appositamente per creare la connessione ideale di gusto dal barman Piero Guarrera, che in questo frangente ci ha accompagnato lungo tutto il percorso.

Semisdraiati, rapiti dal tramonto, arrivano i "Mezedes": nelle ciotoline fragranti crudità speziate per accendere la fame, tra queste cetriolo, anguria, barbabietole e alghe rosse, ricottina alla mandorla, il tutto servito con acqua e anice come nella migliore tradizione. A lato due fette di pane scuro e miele di ape nera sicula. Il primo passaggio ufficiale è il "Trunzu, Rucola e Limone", un cavolo trunzo di Aci lattofermentato (sfoglie), coste marinate e grigliate, arricchite da una crema di rucola e alghe; un piatto fresco e floreale persino nella presentazione; in abbinamento, un Tepache di anice stellato, elicriso, bucce di arance e Prosecco.

Insalata di pomodoro

Secondo passaggio, una freschissima e golosa "Insalata di Pomodoro": qui il pomodoro, un cuore di bue macerato e dei datterini cotti nella calce, trovano un trampolino nello scalogno marinato nella soia e nella stessa acqua del pomodoro. In abbinamento un Tepache di banana e mela verde.

Terza portata, il "Peperone Arrosto", una variazione di uno dei super-classici di Guidara, macerato, bruciato esternamente, grigliato, glassato e servito con una crema di peperone secco. In abbinamento, il barman Guarrera propone un *Twist sul Margarita*, unatequila, anejo e cordiale alla salvia.

Quarta portata, "Cosaruciario e Pistacchio", qui il fagiolo del presidio di Slow Food trova una più che interessante sponda nel miso al pistacchio. In abbinamento, e resterà anche per la quinta portata, uno *Champagne Mary*, un succo di pomodoro condito con cipolla, aglio, sedano, peperoncino, limone, chiarificato e gasato con del seltz. Nella quinta portata, "Lattuga e Sesamo", fondamentale la sottostante fermentazione della verdura nel latticello di capra, la composta freschezza è stuzzicata nel piatto da una maia ai cipollotti alla brace e da sesamo nero.

La sesta portata è la "Melanzana, Aglio e Menta", la melanzana – una specialità siciliana in variante mondiale – è cotta ad alta temperatura (yakitori), laccata con dello shoyu di ceci e speziato con aglio e menta. L'abbinamento: un *moj Kombucha*, unrum con infuso al peperoncino e menta piperita, assolutamente geniale per il piatto. La settima e l'ottava portata, per contro, trovano l'abbinamento con il *Finto Vino*, un drink realizzato con del vermouth, il *Martini Rubino riserva speciale, soda, e il cui bicchiere è affumicato al rosmarino*. I due piatti, "Lenticchie e Alghe" cotte in un fondo bruno di vegetali, miso di lenticchie e alghe, e "Radicchio, Pinoli e Yogurt, dove un trancio di radicchio, passato in sale e aceto, è cotto nel forno a legna e accompagnato da yoghurt.

Giarratana e Zafferano

Se sino ad ora le proposte si sono sviluppate su un terreno di assoluta avanguardia, ecco un classico immortale della cucina italiana – un high light fantastico – riconoscibile, ma solo nell'aspetto esteriore: si tratta del "Tuorlo, Burro e Tartufo" dei tortelli con un ripieno al tuorlo, liquido, e pepe, serviti su burro acido e slice di tartufo nero. *Standing Ovation* giù distesi sul prato. Abbinamento? No, certe cose si gustano in solitaria, assaporati nel verso della persistenza aromatica. Decima proposta, "Giarratana e Zafferano" consiste in dei noodles allo zafferano con brodo ristretto di cipolla di Giarratana. In abbinamento, l'*Infuso Therasia*, un minidrink con camomilla, anice stellato, rosmarino e arancia. L'undicesimo piatto, "Carote e Capra" è una deliziosa carota nel suo succo fermentato, cotta al cartoccio con zenzero limone e finocchietto, arricchita da un goloso centrifugato fresco e latte cagliato di capra. Da bere, una luminosa e adattissima *kombucha alla menta piperita*.

Gran finale in dolcezza: pprima del dessert, è servita una morbida e fragrante Treccia/Brioche con una ciotola di crema al Mango, qualche istante dopo "Fico d'India, Limone e Sale", un sorbetto alla pala di fico d'India, namelaka al limone e limone al sale. Il drink non manca, Piero Guarrera propone un "Latte" dove mandorla, menta e cetriolo creano un mix ideale.

uno dei minidrink

Immancabili e di raffinata eleganza i petits fours, con frutta e praline al cioccolato; da urlo quelle al cocco e gelo di anguria, servite in una coppetta con ghiaccio.

Note importanti

Il costo del menù è di 120 euro, un prezzo – se vogliamo – irrisorio per l'esperienza e il cui panorama potrebbe già valere il prezzo. La soluzione "sacco", da alcuni vista con diffidenza, è stata da noi molto apprezzata perché permette durante la serata di beneficiare di posizioni diverse, compresa quella di stendersi completamente sul prato a guardare le stelle. Una poltroncina in vimini attrezzata di cuscini è comunque disponibile per chi preferisce una seduta classica. Sul fronte vino, chi desiderasse una offerta convenzionale può chiedere la carta vini del Capperio, con centinaia di blasonate etichette italiane e internazionali. Raccomandazione, prenotate sempre, la lista delle sere libere per i prossimi due mesi (è pur sempre un 14 posti) inizia a saturarsi rapidamente. In ultimo, per chi avesse desiderio di un secondo passaggio, Davide Guidara dispone di 10 piatti "non dichiarati" per provare un menù inedito.

Per concludere: trattandosi di una esperienza unica nel suo genere, il "vero gourmet" non può mancare un appuntamento di questo genere. Che piaccia oppure no. Ma noi siamo pronti a scommettere sul primo dei due possibili epiloghi, con il rischio che tutto il resto diventi noia o, nella migliore delle ipotesi, una copia parziale di un progetto straordinario.

I Tenerumi – Ristorante Vegetariano

del Therasia Resort & Spa

Isola di Vulcano (Eolie, Me)

tel. 0909852555

www.therasiareSORT.it

prenotazione necessaria

FP
