

In evidenza Ristoranti

Siracusa: Cortile Spirito Santo, Ortigia profonda

di **Caterina Lo Casto**

17 luglio 2021



Siracusa. Lo spirito di Ortigia rimane a volte celato, dietro alla facciata turistica a cui siamo assuefatti, mentre si cammina nelle vie belle e calde, da un'ospitalità che spesso ha poco da raccontare dell'energia profonda, impetuosa dell'isola. Poi c'è un luogo in cui approdiamo come dopo un lungo viaggio: **Cortile Spirito Santo**.



Il ristorante fine dining, all'interno dell'hotel boutique, riapre e valorizza sempre di più Palazzo Salomone – una struttura secentésca – senza cambiargli i connotati, con un approccio contemporaneo rispettoso della storia. I proprietari e soci **Francesco Boscarino, Elisa Di Giorgio, Luigi Latino e Simona Castelluccio** hanno cercato di recuperare il più possibile della struttura originaria, nonostante fosse rimasto ben poco, oltre alle solide mura in arenaria e un cortile intimo, che è il rimasto il cuore caldo del ristorante. Verticalità e luce ci fanno alzare lo sguardo verso il cielo, mentre veniamo accolti nella sala centrale. La scala monumentale in corten, le luci tech in sospensione e cucina a vista ci introducono in uno spazio in cui pulizia, design, lusso e sobrietà sono valori formali e sostanziali.



Beppe Torrisi, catanese classe "88", si muove ai fornelli come questi fossero il naturale prolungamento del suo corpo, e i piatti la proiezione integra dei pensieri. Scambiamo poche parole con lui, giusto per capire in quali acque stiamo navigando: da *La Table d'Adrien* a Verbier, passando per le cucine di Saint Moritz, Montreux e *Bernard Loiseau Restaurant* a Parigi, poi *Talè* a Taormina con lo stellato Pietro D'Agostino, il resort Piedimonte Etneo, vincendo, nello stesso periodo, la selezione "Chef Emergente Sud Italia" di Luigi Cremona.

Gli assaggi del menu parleranno, a chiare lettere, del suo percorso variegato, delineando con chiarezza vita, sogni e ambizioni di un trentenne pragmatico ma idealista. La serata comincia in cortile, con la visione della Chiesa dello Spirito Santo e una degustazione di crudità (e non solo) di pesce che è apripista alla cena, e espressione felice del menu "rock" del lounge bar del cortile. Ci accompagna nelle prime tappe del viaggio Luigi Russo, F&B Manager con l'irriducibile passione per la mixology (che bellezza).



Un *Oyster Martini* con ostrica Belon dai sentori nocciolati, vodka, sali ormai, limone e pearl gin, seguito da un assaggio di filetto di sgombro leggermente affumicato, cetriolo e gaspacho di anguria. Si entra in medias res nella filosofia dello Chef, l'estate che ti avvolge, rinfrescata dai frutti acquosi, dolci e aciduli. Con il riccio, spuma di mandorle e salicornia beviamo Almerita Rosè, metodo classico millesimato da uve Pinot, sapidità in equilibrio. Si continua con la capasanta, crema di topinambur e tartufo nero siciliano, il ritmo si mantiene alto, è come tuffarsi in un microcosmo in cui mare e terra si completano, l'uno è necessario all'altro. Avanziamo con la polpetta di polpo in salsa kabayaki, polpo arrosto e la sua maionese, il ricordo di una stagione ai Caraibi dello chef Torrisi. L'uramaki in tempura con salsa all'arancia ci fa pensare che le contaminazioni sono naturali e belle, quando sono sentite e pensate. La cena tout court continua all'interno, gli sguardi tutti rivolti alla brigata in cucina. Pane caldo di farina Russello e Tumminia, olio di Nocellara: siamo ancorati alla terra di Sicilia.



Il Ghiaia Nera
2017

Il **Grillo Mozia di Tasca d'Almerita** accompagna la tartare di ricciola, alga Mauro locale, gambero crudo, cialda di gambero, guacamole ed estratto di datterino, un boccone fresco dopo l'altro. I cappelletti "30 tuorli", con melanzana violetta, crema di astice e astice arrosto segnano l'ingresso nella cucina di sostanza, con stile. Qui si riconoscono struttura e tecnica dell'alta ristorazione, senza picchi estremi, in cui la creatività non vuole superare alcuni dettami della cucina di hotellerie di lusso. Lo spaghetti con crema al finocchietto, aglio, olio e mollica tostata è un piatto reset: ci fermiamo un secondo e torniamo con i piedi per terra, felicemente. Stiamo bevendo il **Ghiaia Nera 2017 – Tenuta Tascante, Nerello mascalese** in purezza, altro dettaglio che ci rimanda al territorio, dolcemente, senza troppi fronzoli. Cottura impeccabile nel filetto di dentice gratinato alle ortiche e nocciole, con verdure croccanti, frutti di mare e salsa allo champagne, in abbinamento al **Sicilia DOC, Chardonnay 2018**. L'happy ending è, per noi, un limone verdello di Siracusa con zuppetta di fragole speziate, il giusto omaggio alla città che ci accoglie. In un momento in cui la ristorazione fatica a ritrovare un equilibrio perso per strada, Cortile Spirito Santo sembra farci intravedere un cammino brillante, e momenti di fulgida bellezza per Ortigia.

CLC

Cortile Spirito Santo

Via Salomone, 21

96100 Siracusa (Sr)

tel. 09311815404 – 3476193240

www.cortilespiritosanto.com
