

In evidenza Ristoranti

Siracusa per buongustai. Le nostre migliori scelte

di: Francesco Pensavecchio

27 giugno 2022



Manca poco alla fine del ciclo 2022 delle tragedie al Teatro Greco di Siracusa, un appuntamento molto atteso dal pubblico internazionale così come dagli stessi siciliani. Tra testimonianze classiche, archeologiche e splendori barocchi, la sua bellezza diviene irresistibile nel vivo delle sue rappresentazioni teatrali. Nella stagione 2022 è di scena Agamennone di Eschilo, Edipo Re di Sofocle, Coefore ed Eumenidi sempre di Eschilo, e Ifigenia in Tauride di Euripide (una nota, il racconto avviene fra luoghi inusuali come l'odierna Crimea, gli eventi hanno svolte incredibili, come la fuga per mare e fortunatamente un lieto fine). Oltre i risvolti metafisici della coscienza umana, il parterre del gusto è ricco e ogni anno più interessante. Dall'osteria al ristorante tradizionale, dalla pizzeria griffata alla tavola creativa, il ventaglio delle proposte è completo sotto ogni profilo. Non mancano hotel o dimore di charme per rendere il soggiorno ancora più esclusivo.

Vino e Gran Pizza da Piano B

Quando si parla di *pizza* non si può non citare Friedrich Schmuck e il suo **Piano B** (Via Cairoli, 18; Tel. 093166851; www.pianobsiracusa.com). Da alcuni anni è ai vertici delle classifiche delle migliori Pizzerie d'Italia.

Friedrich Schmuck

I "*Tre Spicchi*" di Gambero Rosso confermano l'assoluto livello, è un tempio del lievitato. Il locale, accogliente e moderno, si trova appena fuori Ortigia, poco prima del ponte Santa Lucia. Confortevole il dehors. Varie le tipologie di pizza e di impasti disponibili, tra queste la pizza alla pala (biga ad alta idratazione), il classico impasto indiretto, il padellino con farina integrale e crusca e l'impasto con farine biologiche siciliane. Vari e accattivanti i topping, le materie prime sono scelte con cura e, ove possibile, da coltivazioni locali. Una per tutte, la *Pizza dei Nebrodi* con provola affumicata, patate al rosmarino, porri stufati e guanciale di suino nero del Presidio Slow Food. Una vera sorpresa il beverage e la carta vini, molte etichette provengono dalle più note regioni italiane ed estere, tra queste alcuni Cru della Mosella di Clemens Busch.

Dormire: della stessa famiglia, l'elegante **B&B L'Approdo delle Sirene**, si trova a Ortigia in un antico palazzo signorile subito dopo il ponte Santa Lucia (Riva Giuseppe Garibaldi, 15 – www.apprododellesirene.com).

Ristoranti & Fine Dining, Don Camillo

La nostra proposta in ambito "fine dining" cade su un ristorante celebre, un intramontabile della ristorazione di Siracusa e di tutta la Sicilia. Si tratta del **Don Camillo** della famiglia Guarneri (Via della Maestranza, 96, tel. 093167133, www.ristorantedoncamillosiracusa.it).



Giovanni Guarneri e Ketty Bronzi

Il locale, aperto dal 1985, si basa sulla solida conduzione di Giovanni Guarneri e di sua moglie Ketty Bronzi. La pietra chiara a vivo e gli arredi in legno contribuiscono a restituire un ambiente che unisce piacevolezza e confort.

L'offerta vini è assolutamente superba e propone grandi etichette, siciliane, italiane ed estere. La scuola di sommellerie della casa guidata da Enzo Amoruso è di livello: ben tre i professionisti che con competenza illustrano 74 pagine di carta. Tra le etichette, anche verticalizzate, Archineri di Pietradolce, A'Puddara e Il Musmeci di Tenuta di Fessina, Pietramarina di Benanti e Pianta di Ciro Biondi. Ben cinque le regioni vinicole tedesche rappresentate con alcune splendide etichette tra cui il Riesling della Wehlener Sonnenuhr di Ernst Loosen. Dalla cucina, fresca e golosa la sequenza dei piatti. Imperdibili gli Spaghetti delle Sirene con gamberi e ricci di mare. Gustosa la tagliata di tonno con confettura di peperoni e riduzione di aceto di Nero d'Avola.

Dormire: non distante dal locale, **Isabella di Castiglia** (vicolo dell'Ulivo 2, Ortigia – www.isabelladicastiglia.it) è una dimora di charme che offre 6 unità abitative indipendenti e una suite all'interno di un palazzetto datato 1488 e costruito per accogliere pellegrini. L'edificio, costruito originariamente nel quartiere ebraico su concessione della regina Isabella di Castiglia, è stato ristrutturato nel rispetto della sua storia e della struttura originaria. Il taglio medievale-aragonese dell'edificio si fonde con tutti i comfort dell'epoca contemporanea.

Ristoranti & Fine Dining, Civico 25

Vincenzo Di Falco

Chi è animato dalla curiosità può provare una bella novità: il ristorante **Civico 25** è la nuova scommessa del giovane chef Vincenzo Di Falco (Via Malta, 25 – www.civico25.it). Il locale è arredato in maniera sobria ed elegante. L'atmosfera sfrutta la luminosità rilassante del Total White, gli arredi minimal-chic contribuiscono all'effetto relax. Pochi i coperti, non più di trenta. Il progetto è ambizioso e imperniato sulla ricerca. Ogni piatto propone un pairing con vini proposti dalla sommelier Rosalba Trigilio. Tra i piatti, linguine al burro salato con tartare di gambero rosso, zeste di limone femminello di Siracusa e polvere di salvia; e lo sgombro con barbabietole in quattro consistenze. In abbinamento, Tasca d'Almerita Brut, Family & Friends 2020 di Feudo Maccari. La sala è curata dall'ingegner Mohamed Jemni.

Ristoranti & Fine Dining, Cortile Spirito Santo / Palazzo Salomone

Cortile Spirito Santo, il benvenuto

Non distante dal Castello Maniace, **Cortile Spirito Santo** è la proposta gastronomica del boutique-hotel Palazzo Salomone (Via Salomone, 21 – Ortigia, tel. 09311815404, www.palazzosalomone.com), un palazzo secentesco con dieci lussuose suites. Inaugurato nel 2020, il ristorante funziona regolarmente dal maggio 2021. Suggestivo il cortile esterno che si affaccia su una chiesa da cui la struttura prende nome. La cucina è creativa, fantasiosa, ambiziosa. Il punto debole potrebbe essere l'attesa al tavolo. Lo chef Giuseppe Torrisi ha grinta e creatività. Tra i piatti, standing ovation per il "Finto risotto di verdure" con tuorlo croccante e tartufo, cialda al Parmigiano Reggiano, robiola, caviale, carciofo violetto croccante e composta di pere coscia; e millefoglie di patate con maionese alla barbabietola, carciofo violetto, spinacino, scalogno rosso e pomodoro marinato, su una crema di cime di rapa. Interessante con qualche sbavatura la carta vini, probabilmente sfiibrata da un turista esigente che non lascia spazio al lavoro di precisione.

Ristoranti & Fine Dining, il Tiranno / Caportigia Boutique Hotel

Briosa creatività per Valentina Galli

Il nostro ultimo suggerimento è per il Caportigia Boutique Hotel (Viale Montedoro 76, tel. 0931580576, www.hotelcaportigia.com), una dimora moderna e lussuosa a ridosso dei Giardini Principessa Mafalda di Savoia e di San Tommaso al Pantheon. La sua posizione, appena decentrata rispetto al cuore storico, è molto comoda per chi desidera visitare i siti archeologici pur restando fuori da Ortigia. Il design è ricercato e ogni suite ha una sua personalizzazione. Bella la terrazza sul rooftop con una vista panoramica sul parco limitrofo, inoltre è possibile prenotare una jacuzzi per un totale relax. Il **Tiranno**, il ristorante della casa, è condotto con bravura dalla chef Valentina Galli. Tra le proposte, tagliatelle all'aglio nero con ricci, ricotta e limone di Siracusa; e tonno scottato con cipolla in agrodolce, pomodoro datterino e gelato alle olive.

FP

Sempre alla ricerca. Alcuni vini da Piano B