

Ristoranti

Un Traminer da mangiare. A Barcellona Pozzo di Gotto

di: Redazione

18 maggio 2016



Traminer, di Salvatore Aricò e Giusy Bucca, è il ristorante che proprio non ti aspetti. Fuori dalle rotte enogastronomiche più note, "protetto" dalla campagna ma accarezzato da una fresca brezza tirrenica, è un progetto che parte dal gusto, senza grilli per la testa, rassicurante. La ricerca è meticolosa ed ecco che la piccola produzione artigianale diventa una chicca per il palato e l'highlight del piatto. Il locale è curato, confortevole, le luci soffuse e l'atmosfera rilassante. Si entra attraversando un ampio giardino con prato all'inglese e ombrelloni, fondamentale in tempo d'estate. L'ingresso è arredato con eleganza e, ottimo segno, ci sono libri, guide, scaffali con vini, birre artigianali (una tra tutte la Baladin) e riviste specializzate. Il menù è ricco e ben progettato. Abbiamo iniziato con un piatto di formaggi, salumi locali e crudo serrano. Per antipasto, il **tortino di melanzane**. E' "protetto" da una croccante cialda di pane e ornato con un "cappellino" di burrata e carpaccio di Cinisara. Per primo, vi anticipiamo che questo piatto vale il viaggio, Spaghetti **Traminer**, uno **spaghetti monograno di Felicetti** con una vellutata e scaglie di fave, pomodoro ciliegino, mandorle di Avola e gambero rosso. La presentazione è ineccepibile, un ampio vortice di spaghetti puntellato dai colori verde e rosso e sovrastato dal gambero il cui profumo è un tuffo nel blu. La cottura dello spaghetti è da manuale, gli umori del gambero condiscono la fava ospitata dalla pasta, il pomodoro fa da collante ai vari ingredienti. La seconda forchetta di spaghetti intercetta le mandorle con una croccantezza inaspettata. Il tutto inaffiato da **La Cuba 2014**, il **Grillo Riserva** dell'azienda **Rallo**. A questo punto avremmo potuto continuare con una tagliata di pesce spada o il del black angus scozzese. Abbiamo però preferito non eccedere e godere della terrazza con dei biscotti alle mandorle e un buon Marsala Vergine. I prezzi sono encomiabili: con 30 euro, bevande escluse vi divertirete ampiamente. Per chi desidera la semplicità, ci sono delle ottime pizze, il prezzo medio si aggira sugli 8 euro.

Ristorante Traminer

di Salvatore Aricò e Giusy Bucca

Via Enna, s.n. – Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

Tel. 090.9763814

<http://www.ristorantetraminer.it>

Posteggio: si

Aperto: pranzo e cena

Chiusura: no

Ferie: no

Prezzo: circa 30 euro bevande escluse

