

Ristoranti

# Cortile Pepe, la Cefalù del gusto alla riscossa

di: Redazione

30 maggio 2016



E' una bella sorpresa e per due motivi. Il primo è che Cefalù, non ce ne vogliono, ha assuefatto il pubblico a una ristorazione zoppicante, soprattutto se comparata con altre realtà isolane. Due le accuse principali: prezzi alti e un marcato taglio turistico. Tanto è vero che, basta leggere le guide gastronomiche, è una meta poco rilevante. Il circolo vizioso della perdita di interesse ha fatto il resto. Ora, dopo qualche delusione, abbiamo scoperto un ristorante che restituisce grinta alla località balneare.

Ed ecco il secondo: avevamo smarrito un paio d'anni fa **Gianni Lettica**, chef piemontese di estrazione campana. Aveva portato in quel di Palermo, nelle due le stagioni tra il 2013 e il 2014, aria di rinnovamento grazie ad una sana interpretazione personale. Una cucina d'autore, né banale, né troppo creativa, legata a prodotti locali di prima qualità e ad una sapiente lavorazione artigianale. Lo abbiamo ritrovato a Cefalù al **Cortile Pepe**, un piccolo ristorante da trenta coperti su Corso Ruggero, subito dopo il duomo e a fianco dell'hotel quattro stelle **La Plumeria**. Non è solo. Patron del locale è **Toti Fiduccia**, figlio d'arte cresciuto in una delle poche, vere cucine tipiche della cittadina.

Sin dalle prime battute s'intuisce l'estro e la voglia di colpire con cose semplici, buone e tanta concretezza. Dopo un goloso appetizer, ecco una caprese di ricotta al mare. La fresca coulis di pomodoro è la base di un tortino di ricotta con un gamberone crudo sulla sommità, con spolverata di pepe e filo d'olio extravergine di oliva. Poi, uno spaghetti Vicidomini, giustamente teso, con ragù di cozze e lenticchie nere. Notevolissimo e da leccarsi i baffi il sorriso, un raviolo con un gambero crudo e timo all'interno, su vellutata di verdure gire. Siamo sicuri che sarà molto apprezzato dagli amanti delle paste ripiene. A questo punto arriva una vera chicca: l'assoluto di melanzana, un piatto veg dalla consistenza di una bistecca e dalle due anime, nera e viola. Per chiudere, una fragrante millefoglie panna e fragole (standing ovation) e un gustoso piatto di formaggi di territorio e petit fours, tra questi il cioccolato modicano Sabadì al basilico.

La sala è coordinata da Toti personalmente, il servizio è attento e professionale.

Il menu degustazione da cinque portate costa 55 euro, a supporto c'è un percorso vino al calice da 15 euro. Ed ecco la sorpresa nella sorpresa: **Gianluca Di Giorgio** è il bravo bartender (o barchef?) di Cortile Pepe. Gli abbinamenti, oltre che con il vino, possono essere giocati agevolmente anche con dei cocktail, quelli che abbiamo provato erano perfetti nel gioco di sapori. Complimenti a tutti e tre.

#### **I Cocktail**

- **Americano**: con Bitter Barbieri, Vermouth Dolce, Marsala Soleras Rallo, gassosa;
- **Bloody Mary**: con passata di pomodoro siccagno e vodka ai cucunci;
- **Carosello Siciliano**: il drink reinterpreta una creazione futurista di Prampolini, con Kaid di Alessandro di Camporeale, Bitter Campari, Spuma Polara;

#### **Ristorante Cortile Pepe**

Cortile Pepe, 9 – Cefalù (PA)

Tel. +39 0921421630

Cell. +39 3272595873

Pagina su Facebook