

In evidenza Ristoranti

Aria, il piccolo grande ristorante di Caltanissetta

di: Francesco Pensavecchio

3 dicembre 2016



In una Caltanissetta ritrosa e ultraconservatrice, almeno nel gusto, scoprire un ristorante con inventiva e un pizzico di amore visionario fa tanto piacere. Devo ammettere che da solo non ci sarei mai arrivato, una tale scoperta – direbbero a NYC – è un “*insider-tip*”, una segnalazione che arriva da chi sa molto perché si muove localmente.

“*Strat’a foglia*” è un antico mercato alimentare del capoluogo nel quartiere di San Rocco, originariamente luogo di commercio di erbe selvatiche e amare, appunto svolta dai membri della congrega dei *fogliamara*. Nel pieno boom delle miniere, dunque, si sviluppa nel ricco cuore residenziale; alla fine dell’800 ci sono osterie, taverne e rivendite che espongono in strada, alcune nella tipica forma dello *street food*: rollò, mafalde, ciabbatti, gadduzzi, etc.

Marco Calabrese è il giovane e ardito chef che ha deciso di proporre qui, nel cuore della city nissena, un angolo di raffinata cucina, in netta controtendenza (o forse no) rispetto al mondo della ristorazione. **Aria Ristorante** si trova in Via Tamburini, un vicolo che interseca *Strat’a Foglia*, nello stradario via Benintendi, a pochi metri dall’arteria principale di viale Conte Testasecca. Il locale è sobrio, accogliente, gli inserti e gli archi in pietra sono giustamente valorizzati. La *mise-en-place* ha quella classicità che, rispettata, chiede il bianco. L’inizio è bruciante con crudità di gambero bianco e burrata pugliese su acqua di pomodoro *siccagno*. Poi, tartara di manzo locale con scampo crudo, gocce di pomodoro alla pizzaiola, maionese alle acciughe e fiori di capperi. Proseguendo, resta piacevole la sensazione di una materia prima eccellente e di un uso sinergico di sapori diversi, a metà strada tra i toni terra e azzurro. Ad esempio, molto golosi i tagliolini freschi di grano duro siciliano con verdura borragine, crema di Ragusano DOP, gamberi rossi di Mazara e scorzette di lime. Osa con il secondo, un ottovolante gustativo centrifugo, un branzino tostato all’olio extravergine di oliva, cipolla rossa, vellutata di patate, carciofi alla maggiorana, funghi porcini allo zenzero e... fragole. Elegante il finale con il Cioccomod fondente con sorbetto al limone, insalata di arance, menta e olio extravergine di oliva, crema di pera cotta al Cerasuolo, sabbia di mandorle e fiocchi sale affumicato.

Il servizio in sala è curato dal bravo **Santo Guttadauro**, mentre la carta vini è in rifacimento. Si trovano comunque alcune etichette siciliane inframezzate da altre di zone classiche dell'Italia. A tal proposito, torno all'*insider-tip*, mi giunge in appoggio **Francesco Cucurullo** della cantina **Masseria del Feudo** insieme all'enologo di casa **Emiliano Falsini**. Una giusta coincidenza per assaggiare il **Grillo 2016**, ancora torbido perché non filtrato, ma croccante e nel massimo splendore delle sue fragranze varietali; il prossimo **Nero d'Avola**, **Rosso delle Rose 2016**, morbido, elegante, piacevole; e, infine, un'assoluta, splendida novità che non possiamo svelare!

Aria Ristorante

Via Tommaso Tamburini 63/65

93100 Caltanissetta

Tel. 0934 584955 | Cell. 324 8624209

Orari di apertura: Lunedì – Sabato: 20:00 – 22:30

Domenica: 13:00 – 14:30

Mercoledì: Chiuso

www.ristorantearia.it
