

In evidenza Ristoranti

Don Camillo, trent'anni di alta ristorazione nel cuore di Ortigia

di: Giulia Monteleone

19 dicembre 2016



Il “Don Camillo” cambia pelle e con l’inverno arriva il nuovo, imperdibile menù dello storico ristorante di Ortigia a Siracusa. Originari di Palermo, i Guarneri si cimentano da ben 31 anni (1985) nella cucina d’autore sulla piccola isola cittadina. Una longevità che la dice lunga sulla affezione e su come questo ristorante rappresenti ancora oggi una garanzia assoluta. Un baluardo del buon gusto in una delle mete turistiche siciliane più gettonate dove ormai spopolano menù turistici e yougurterie.

La clientela del Don Camillo spazia da affezionati habitués a turisti di passaggio. Il minimo comun denominatore è la ricerca della qualità, il servizio da stellato, una carta dei vini importante che volteggia tra Italia, Francia, Germania, Austria, soffermandosi naturalmente sulla Sicilia.

In cucina il **cuoco** Giovanni Guarneri. Una precisazione inutile? Crediamo di no. In un mondo come quello della ristorazione di livello, sempre più televisivo e dove contano le pubbliche relazioni e l’apparire, colpisce l’uomo che preferisce i fornelli ai riflettori.

Giovanni guida con ferma gentilezza la sua brigata nella preparazione dei piatti che hanno fatto la storia gastronomica di questo ristorante. Come ad esempio, gli “Spaghetti Sirena”, o ancora “Rosa Nero”, una crespella nera ripiena di scampi nappata con una emulsione di ricci ed olio d’oliva. Un piatto dedicato alla promozione in serie A del Palermo, squadra di cui Guarneri è tifosissimo.

Ci parla della sua passione per la cucina, nata sulle orme del padre e trasmessa alla minore delle sue figlie. Un legame forte con la Sicilia e i suoi prodotti, una continua ricerca che emerge dal nuovo menù autunno-inverno. Tantissimi ed entusiasmanti i piatti che affiancheranno gli storici cavalli di battaglia. Ci hanno davvero colpito i **gamberi rossi marinati al gin** e affumicati al ginepro con maionese di ostrica. Un piatto delicato e molto scenografico. A seguire, un **battuto di sgombro con acqua di sedano e marmellata di limoni di Siracusa**, un piatto fresco con una nota di paprika che conferisce una spinta in più a questo interessante antipasto. Grande equilibrio poi nello **spaghetto con salsa di pomodorino datterino bottarga e cozze**, un piatto dove acidità dolcezza e sapidità creano un’armonia perfetta.

Delicatissima la **ricciola con crema di zucca**, una nota di cannella regala una veste autunnale a questo secondo, la salsa di anemone invece conferisce una nota sapida, che sa di mare.

Si conclude poi in dolcezza con una "trilogia" composta da una **mousse di ricotta** in purezza che nasconde un cuore di marmellata di pere, un dessert davvero notevole; un **gelato al cioccolato fondente**; e una mini tortina, la Don Camillo, realizzata dal pasticciere Antonio Brancato, una **torta di pistacchio e cioccolato** con una marmellata di arance amare all'interno.

Durante il pasto siamo stati accuditi dal maître, esperto ed attento, e orientati nella scelta dei vini dal sommelier **Vincenzo Amoruso** che ci ha proposto abbinamenti interessanti ed azzeccati.

Un ristorante di livello il Don Camillo dove sorprendono la professionalità e la bravura di esecuzione di tutta la squadra. Prezzi: il menù da sei portate costa 55 euro; il menù da nove portate 70 euro.

Il ristorante Don Camillo fa parte de Le Soste di Ulisse.

Ristorante Don Camillo

Via delle Maestranze, 96

96100 Ortigia/Siracusa

Tel. 093167133

www.ristorantedoncamillosiracusa.it

Google Maps: <https://goo.gl/maps/JZCGdsWVcEn>
