



ASSAF AMBRAM



1. Chi Kofta dello chef Neifa Mula: il condimento è un concentrato di melograno, peperoni, pomodori ed erbe; 2. Adana Kebab: carne macinata a mano montata su un largo spiedino di ferro e grigliato su un barbecue; 3. Shikharpari dello chef Michal Buton

ASSAF AMBRAM



NICOLETTA DIAMANTI

Mezze freddi con verdure e sommacco

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il bello e il buono

Edoardo Raspelli

Una vera osteria di pesce—

Nel centro di Catania un ristorante che affaccia sul mercato ittico. Ambiente rumoroso ma accurato, e una buona cucina tradizionale

Non è folklore, è vita; non è specchietto per le allodole (avventori golosi), è verità. Non è una ricostruzione, né per i turisti stranieri né per i clienti locali: è una scelta gastronomica, una tipologia di locale, che rispecchia la Storia, le tradizioni, la propria terra (in questo caso il proprio mare).

Siete nel centro di Catania: godetevi, qui, le non gelide giornate di fine autunno; fatevi la via Etnea, ammirate l'anfiteatro romano e immergetevi nella parte settecentesca, con i suoi vicoli lastricati di nera pietra vulcanica. Nel cuore della città di Bellini, accanto alla sopraelevata ferroviaria, in uno slargo, il quotidiano mercato mattutino è una fiaba rumoreggiante, a volte assordante: i banchi degli alimentari, ma soprattutto quelli di pesci e crostacei, risuonano delle voci dei venditori che richiamano i clienti offrendo bontà multicolori. In un angolo, davanti alle esposizioni dei pesci, questa Osteria Antica Marina: quattro appiccicati tavolini fuori, su un piccolo soppalco che dà proprio sul pescato, dentro un paio di salette (rustiche ma non volgari), semplici ma non scadenti.

Avrete un servizio veloce, senza tanti fronzoli ma accurato, e dei meravigliosi vini siciliani; avrete quelle altre leccornie che sono gli stupendi olii della Trinacria e poi un elenco sterminato (vivaddio, classico) di piatti di pesce. Un mare di menu guidati, dai cento prezzi diversi a seconda della ricchezza e dell'assortimento, e una carta dove spenderete sui 60-70 euro. Il cuoco di famiglia arriva dalla Lombardia: per qualche anno ha fatto l'apertura e la colonna gastronomica della buona Officina del Mare, a Sant'Eufemia, sobborgo di Brescia (vedi *La Stampa* dell'8 gennaio 2015: il mio voto fu 14.5/20) e ora è tornato nella casa madre per buoni piatti legati alla tradizione: assortimento di frutti di mare e crostacei crudi, impepata di cozze, aragoste lessate, sardoncini alla griglia, la rossa zuppa di pesce servita nella terracotta, i casalinghi ravioli farciti di ricotta e fritti. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Osteria Antica Marina
Catania, via Pardo 29 (pescheria)
Tel. 095.348197, www.anticamarina.it
Chiuso mercoledì
Ultima prova: 10-11-2018

VOTO **13.5/20**

POSIZIONE	★★★★★
AMBIENTE	★★★★★
SERVIZIO	★★★★★
VINI	★★★★★



DoctorChef

Federico Francesco Ferrero

Questo ramen è buono solo per un selfie

Tutti pazzi per il ramen. Vent'anni dopo gli Usa, in tutta Europa è deflagrata la mania per il piatto giapponese a base di tagliolini di frumento, serviti in brodo rinforzato con uova, carne di maiale, germogli di fagiolo e cipollotti.

In realtà l'origine è cinese, e si baserebbe su tagliatelle di grano saraceno tirate a mano. Il condizionale è d'obbligo, perché basta approfittare di una pausa a Monaco di Baviera per accomodarsi in uno dei locali più entusiasticamente recensiti e rendersi conto della differenza che passa tra significativo e significato, tra il nome del cibo e la realtà del sapore.

Per 20 euro si ritira la propria zuppiera insieme al tovagliolo che rassicura «vera cucina asiatica». Il brodo, cotto per ore nella ricetta tradizionale, che ho avuto modo di assaggiare più volte, qui è acqua

sporcata con pasta di «miso» industriale di una criminale sapidità; le tagliatelle, istantanee, a contatto con l'acqua si reidratano di tutta la loro gonfia insipienza; bocconcini di pollo fritto in una pastella indigesta guarniscono il piatto insieme a insalata della busta (nel brodo!?) e a rondelle di un grosso porro non facilmente masticabile; l'apoteosi è la manciata di fagiolini surgelati, di indubbio materiale plastico.

Superata una coda imponente, molti sorbiscono voraci, e ragazzi con gli occhi a mandorla fotografano il piatto, perché l'importante non è il sapore ma l'illusione di un'esperienza condivisibile. Non è andata molto meglio nelle mie prove in Italia e, mi spiace, l'osannato sushi è il fratello gemello di questi finti ramen da pubblicazione. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI