

Un pranzo all' Oasi Beach di Licata

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 17:50



Da chi si può mangiare il miglior pesce fresco cucinato ottimamente? La risposta sorge spontanea: a casa di un pescatore! L'**Oasi Beach di Licata**, nato come stabilimento balneare nel 1995 e situato sulla spiaggia che lambisce la ridente cittadina, da qualche anno è diventato prima pizzeria e poi, gradualmente anche ristorante. I proprietari sono degli ex pescatori che fanno della conduzione familiare e dell'esperienza marinara la loro incommensurabile forza gastronomica nella conduzione della loro "**Osteria del Mare**". Tutti gli ingredienti utilizzati vengono dal mare o dalle sue immediate vicinanze, che vengono trasformate con sapienza casalinga da **Teresa Morello**, collaborata da **Domenico Cannizzaro** e cui si aggiunge alle volte anche **Giovanni Morello**, fratello di Teresa, **Manila Persoglia**, invece, moglie di Giovanni, accoglie i clienti in sala. Ovviamente non si può pretendere di trovare arredamenti lussuosi e camerieri paludati, siamo in un lido, quindi regna la praticità ma con quel tocco di raffinatezza che rende i grandi saloni creati dai tendoni in riva al mare, molto gradevoli.

In cucina la parola d'ordine è "semplicità", scelta assolutamente da condividere considerando l'altissima qualità delle materie prime. Le portate, appositamente predisposte per un menu degustazione che ho avuto la fortuna di assaggiare lo scorso **25 Gennaio 2013**, sono state le seguenti.



Polpo bollito

Di esso mi ha colpito la croccantezza, il polpo è stato infatti prima abbattuto e poi cotto per relativamente pochi minuti in acqua bollente, risultando infine morbido e nel contempo anche consistente e mai gommoso.

Gamberoni rosso alla pescatora

Questo è il piatto tipico del locale, preparato sfumando del vino e con dell'olio extra vergine d'oliva, che ha mostrato un inconsueto aroma dei gamberi, dall'accentuato colore rosso naturale, senza l'aggiunta di ammoniaca, pratica abbastanza usuale, ma che si può facilmente individuare dopo averli cotti, infatti, in tal caso, essi diventeranno rosa, perdendo gran parte della loro colorazione.

Polpettine di merluzzo

Croccanti, dalla scorza dura e interno morbido al merluzzo condito con uovo, pangrattato, caciocavallo grattugiato e con un morbido cuore di mozzarella.

Cappuccetto fritto

Superba frittura di cappuccetto, leggermente più grosso del solito e forse, per tale motivo, sicuramente più godibile al palato.

Gamberetti bianchi di Licata e filetti di triglia di scoglio marinati in aceto

Un pranzo all' Oasi Beach di Licata

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 01 Febbraio 2013 17:50

Qui ho dovuto contestare l'uso della marinatura, effettuata solo per soddisfare una certa categoria di clienti, ma assolutamente sconsigliabile con una materia prima di tale eccellenza, completamente coperta in odori e sapori dall'aceto stesso. Gli stessi gamberetti, mangiati crudi al naturale, hanno mostrato tutta la loro particolarità e complessità aromatica.

Calamarata al ragu di ricciola

Un sapiente uso del coltello ha sposato una brunoise di carota, di sedano ed altri ortaggi, conditi da qualche pinolo, con una ricciola, purtroppo però un piatto un po' troppo sapido per i miei gusti.



Linguine scampi e bottarga

Dolcissimi gli scampi, ma soprattutto una bottarga tra le migliori esistenti, da Lampedusa un prodotto straordinario, senza il minimo sentore di sale, gustosa e dal realistico gusto di uovo di tonno fresco.

Infine, un **Tortino al cioccolato** dal liquido cuore nero, ha completato un entusiasmante tour marinaro con sapori e profumi impossibili da dimenticare.

Dulcis in fundo, un abbordabile costo a persona di circa 35 euro senza vino, hanno completato il quadro di un locale da frequentare obbligatoriamente se si è in zona.



Durante il pasto, tra un bicchiere di minerale e l'altro, ho assaggiato un **Milazzo Metodo Classico** 2007, sboccatura 2012, dagli insoliti sentori di anice e vaniglia. Poi un **Milazzo Vignavella** 2010, sboccatura 2010, prodotto con un vitigno di cui si sconosce l'ampelografia, probabilmente a piede franco considerando la vetusta età dichiarata, dai profumi di fiori bianche, quasi leggermente abboccati quanto moscati. Infine, in chiusura di pranzo, ho assaggiato un'interessante **Grappa di Inzolia**, sempre prodotta dalla **Cantina Milazzo**, dai profumi schietti ed intensi.

Di contorno a tutte queste interessanti proposte enogastronomiche non poteva mancare un ottimo olio, ed ecco che ci è venuto in aiuto l'azienda **Quignones**, più nota come cantina, ma anche produttrice di uno straordinario olio extra vergine di oliva, dai sentori di pomodoro leggermente salmastro, con un gusto al palato decisamente amaro a cui è ovviamente collegato un'intenso contenuto polifenolico. Un olio da capire e con cui far amicizia, prima di utilizzarlo, non particolarmente complesso al naso, ma dalla caratteristica impronta amara che lo rende facilmente riconoscibile.

Non ho provato la pizza del locale per mancanza di tempo, ma so per certo che viene preparata con una lunga lievitazione, dovò per forza tornarci prima o poi!

moocasa_albumid=5837531517760289105