A Catania a KM.0 dalla cucina gourmet

Scritto da Paola Battaglia
Venerdì 27 Febbraio 2015 23:13



Marco e **Fabio Cannizzaro**, due fratelli una scommessa, coraggiosa e ambiziosa. **Marco**, dopo alcune esperienze in giro per l'Europa e al bistellato **San Domenico di Imola**, decide che è arrivato il momento che la sua **Catania** e soprattutto i catanesi prendano coscienza che oltre la caponata, la parmigiana, gli spaghetti alle vongole e il misto di pesce arrosto esiste una cucina che apre la mente a nuovi orizzonti gustativi. Impresa ardua, lo sappiamo, ma **Marco** e **Fabio** si sono posti l'obiettivo di portare a conoscenza dei catanesi un universo gastronomico alla maggior parte sconosciuto. Tutto però nel rispetto della territorialità. **Km punto 0** è il nome del loro ristorante, dove però per km 0 s'intende: i km che i catanesi devono fare per gustare le eccellenze che il nostro territorio ci offre, ma fine ancor più arduo, i km che i catanesi devono percorrere per aver la possibilità di conoscere e gustare piatti tipici italiani e non. Infatti, è intenzione di **Marco** presentare dei piatti a cui attribuirà il nome km 1000 ad esempio per un piatto tipico milanese, km 1500 per un piatto tipico francese ecc. Geniale no? La formula ha guadagnato tutta la mia approvazione, e solidarietà.

Il ristorante da me visitato lo scorso **20 Febbraio 2015** è stato inserito in un ambiente piccolo, con arredi moderni, minimal, non proprio in linea con la cucina che invece si presenta più sofisticata, anche la carta dei vini delude le aspettative. In sala, **Fabio** sovrintende ad un servizio cordiale, ma non sempre attento, problema forse risolvibile aggiungendo una persona in più in sala.



I piatti sono buoni, ben presentati anche se, con il **crudo di pesce**, mi sarei aspettata una presentazione meno banale. Il cestino del pane presenta varie tipologie, pane integrale, focaccia, paninetti, sfoglie croccanti e grissini, il tutto preparato dallo chef **Marco**, cosa alquanto difficile da trovare nei ristoranti a **Catania**.



Gli **spaghettoni con cozze, broccoletti e sashimi di seppia**, di gusto pulito, in evidenza e ben distinti i diversi ingredienti, il tutto in buon equilibrio.



I **mezzi paccheri Piazza con ragù rosso di salsiccia, ricotta di pecora e finocchietto selvatico**, ottimo il ragù e la scelta del finocchietto selvatico che da freschezza e pulizia in bocca.



Il **baccalà tiepido su salsa di lenticchia nera e insalata di verdure croccanti**, piacevole la presentazione, molto invitante, cottura perfetta del baccalà, morbido e delicato, si sposa bene con il croccante della dadolata di verdure.



Il **tournedos di agnello con cuore di carciofo, menta e patate**, ottima cottura dell'agnello che però risulta poco convincente al gusto.



La **cheese cake fredda di robiola al limone con frutti di bosco e fragole**: gusto non pervenuto! Temperatura di servizio non rispettata, era ancora congelata!



Il **cestino di pasta frolla al limone con crema chantilly e fragoline**, invece, era superiore a quello proposto da molte pasticcerie.

Arrivati a questo punto la problematica è, se dare un giudizio in assoluto, o in relazione al contesto catanese. Nel primo caso sicuramente il ristorante è di buon livello, anche se migliorabile sotto diversi aspetti. Nel secondo invece mi auguro che in tanti a **Catania** prendano esempio dal **Ristorante Km.0**.

*(Foto di **Paola Battaglia**)*

moocasa_albumid=6119541044688730625