Ostrea, Il pesce di Favara

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 07 Luglio 2022 05:35



Giuseppe Chianetta ci provava da ben 7 anni, pandemia di Covid19 compresa, a farmi assaggiare l'ultima sua creazione **Ostrea Aperitif Fish**, ma la distanza e appunto le restrizioni sanitarie non hanno agevolato il nostro incontro, ma ogni promessa è debito e così, lo scorso **21 Giugno 2022** mi sono recato a **Favara** (AG) per visitare il suo "nuovo" locale. Il ristorante gode di alcuni punti di forza e di un punto debole, ma andiamo con ordine, sicuramente tra i lati positivi c'è lo straordinario staff che **Chianetta** ha saputo comporre e mantenere come in una famiglia, in testa a tutti però spicca la cucina con **David** ai fornelli e **Giuseppe** come aiuto, una vera macchina da guerra in grado di replicare piatti cotti bene senza disdegnare una certa fantasia, soprattutto nell'abbinamento degli ingredienti, mix che mi ha permesso di mangiare veramente bene e di gusto senza le solite presentazioni gourmet; poi segue l'ambiente informale e l'opera di rilevamento feedback e accoglienza nonchè intrattenimento dei clienti da parte di **Chianetta**, perchè si sa, "l'occhio del padrone ingrassa il cavallo", abitudine che vorrei incontrare più spesso nel settore della ristorazione. Unica nota dolente sono i dessert, infatti nella seguente video recensione non ne vedrete perchè **Giuseppe Chianetta** non li ha ritenuti all'altezza dei suoi piatti salati, beh a questo bisognerà trovare una soluzione. Tornando al video, abbiamo operato una selezione dei piatti da farvi vedere per evitare una recensione troppo lunga poichè chianetta ha voluto farmi assaggiare tutto il menu! Questo prevede un'insolita configurazione costituita da due menu degustazione da sei portate, uno crudo e in alternativa uno cotto, più tre o quattro primi a scelta. **Favara** è a pochissimi chilometri dal mare, per cui è ovvio che **Ostrea**, anche per onorare il suo nome, sia praticamente fondato su crostacei e molluschi, soprattutto nel caso dei crudi, per cui buona visione e se durante questa doveste sentire qualche profumo di alga o di mare, allora forse potrebbe provenire dal vostro schermo!

{youtube}g8mtHxP_JIc{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO