Un pranzo al Ristorante del Golfo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Agosto 2009 10:05

Lo scorso 8 Agosto 2009, trovandomi nei pressi di Partinico, dopo aver lungamente ascoltato le vivaci e rumorose proteste che dal mio stomaco si diffondevano, sono stato da ciò spinto a dirigermi verso il paese di Castellammare del Golfo, in Via Segesta n.153, dove ormai da diversi anni si trova il Ristorante del Golfo.

La cordiale accoglienza del titolare, Liborio Giorlando, mi ha apparentemente distratto dal piccolo locale che negli ultimi anni è stato completamente rinnovato e reso più spazioso con l'aggiunta di qualche tavolo. Liborio, da buon pescatore per passione ed amante del pesce ha sempre un'occhio particolare nella scelta dei prodotti del mare che offre ai suoi ospiti e a un cliente conviene sempre lasciare fare a lui nel momento di ordinare le pietanze !

Apprezzando il fine tovagliato e stoviglieria, anch'essi rinnovati come il locale, ho quindi iniziato la mia trepidante attesa dell'antipasto con l'ottima compagnia di un pane locale preparato con ottima farina di grano duro e indubbiamente lievitato con crescenza. Liborio mi ha consigliato i seguenti piatti del giorno.

Seppia grigliata con ripieno di verdure e spatola panata

Ottima esaltazione del sapore di una seppia grazie alla limitata cottura e le profumate e gustose verdurine del ripieno. Delicata ma decisa la spatola avvolta nella sua abbondante ma perfetta panatura insaporita al limone. Unico appunto la pelle, non dava fastidio ma forse sarebbe stato meglio toglierla nonostante la possibilità di rompere il delicato e sottile filetto.

- ***Linguine con dentice e melanzane***

Tripudio di profumi, la cottura e il sapore della linguina non lascia spazio a possibili critiche sulla pasta seppur non fresca. La polpa di dentice, freschissima, cotta a puntino ha raggiunto una simbiosi non comune con gli aromi di basilico e prezzemolo, con i giustamente pochi cubetti di melanzana e con il profumato olio crudo del condimento. La sapiente mantecatura e il colore del pomodorino hanno completato l'armonia di questo piatto che però, a mio giudizio, presentava un'eccesso di olio di cottura. Un piacevole piatto, soddisfacente e di porzione abbondante.

- ***Cassatella***

Sapiente frittura. Bollente appena cotta, la setosa ricotta sprigionava profumi ormai dimenticati per un latticino così inflazionato. Nonostante la mancanza di evidenti condimenti esterni, tranne lo zucchero semolato cosparso sopra, i profumi della pasta erano persistenti e viravano dalle note agrumate alla cannella rendendo impossibile scoprire dettagli sulla frittura. A prima vista poteva sembrare un'anonima cassatella ma una volta assaggiata si è impadronita dei miei sensi più culinari.

Le portate da Liborio sono sempre state intervallate da un tempo di attesa relativamente lungo anche a locale vuoto, per qualcuno ciò potrebbe essere un demerito secondo me, invece, ciò è garanzia di una maggiore freschezza nelle preparazioni perché è facile precuocere tutti gli ingredienti e assemblarli nel momento della richiesta del cliente ma ciò non va forse a discapito della consistenza, dei profumi e dei sapori dei piatti ? Secondo me in cucina non si deve "correre" per cui ben venga qualche minuto di attesa in più.

Ottima l'acqua frizzante servita a tavola e piacevole il caffè che ha completato il pranzo e coadiuvato la mia serena

digestione. Il tutto per un conto da 30 euro, sicuramente da rifare.

Riferimenti:
Ristorante del Golfo

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

UN PRANZO AL RISTORANTE DEL GOLFO

Lo scorso 8 Agosto 2009, trovandomi nei pressi di Partinico, dopo aver lungamente ascoltato le vivaci e rumorose proteste che dal mio stomaco si diffondevano, sono stato da ciò spinto a dirigermi verso il paese di Castellammare del Golfo, in Via Segesta n.153, dove ormai da diversi anni si trova il Ristorante del Golfo.

La cordiale accoglienza del titolare, Liborio Giorlando, mi ha apparentemente distratto dal piccolo locale che negli ultimi anni è stato completamente rinnovato e reso più spazioso con l'aggiunta di qualche tavolo. Liborio, da buon pescatore per passione ed amante del pesce ha sempre un'occhio particolare nella scelta dei prodotti del mare che offre ai suoi ospiti e a un cliente conviene sempre lasciare fare a lui nel momento di ordinare le pietanze !

Apprezzando il fine tovagliato e stoviglieria, anch'essi rinnovati come il locale, ho quindi iniziato la mia trepidante attesa dell'antipasto con l'ottima compagnia di un pane locale preparato con ottima farina di grano duro e indubbiamente lievitato con crescenza. Liborio mi ha consigliato i seguenti piatti del giorno.

- Seppia grigliata con ripieno di verdure e spatola panata

Ottima esaltazione del sapore di una seppia grazie alla limitata cottura e le profumate e gustose verdurine del ripieno. Delicata ma decisa la spatola avvolta nella sua abbondante ma perfetta panatura insaporita al limone. Unico appunto la pelle, non dava fastidio ma forse sarebbe stato meglio toglierla nonostante la possibilità di rompere il delicato e sottile filetto.

- Linguine con dentice e melanzane

Tripudio di profumi, la cottura e il sapore della linguina non lascia spazio a possibili critiche sulla pasta seppur non fresca. La polpa di dentice, freschissima, cotta a puntino ha raggiunto una simbiosi non comune con gli aromi di basilico e prezzemolo, con i giustamente pochi cubetti di melanzana e con il profumato olio crudo del condimento. La sapiente mantecatura e il colore del pomodorino hanno completato l'armonia di questo piatto che però, a mio giudizio, presentava un'eccesso di olio di cottura. Un piacevole piatto, soddisfacente e di porzione abbondante.

- Cassatella

Sapiente frittura. Bollente appena cotta, la setosa ricotta sprigionava profumi ormai dimenticati per un latticino così inflazionato. Nonostante la mancanza di evidenti condimenti esterni, tranne lo zucchero semolato cosparso sopra, i profumi della pasta erano persistenti e viravano dalle note agrumate alla cannella rendendo impossibile scoprire dettagli sulla frittura. A prima vista poteva sembrare un'anonima cassatella ma una volta assaggiata si è impadronita dei miei sensi più culinari.

Le portate da Liborio sono sempre state intervallate da un tempo di attesa relativamente lungo anche a locale vuoto, per qualcuno ciò potrebbe essere un demerito secondo me, invece, ciò è garanzia di una maggiore freschezza nelle preparazioni perché è facile precuocere tutti gli ingredienti e assemblarli nel momento della richiesta del cliente ma ciò non va forse a discapito della consistenza, dei profumi e dei sapori dei piatti ? Secondo me in cucina non si deve "correre" per cui ben venga qualche minuto di attesa in più.

Ottima l'acqua frizzante servita a tavola e piacevole il caffè che ha completato il pranzo e coadiuvato la mia serena digestione. Il tutto per un conto da 30 euro, sicuramente da rifare.