Ristorante Savoy Fish: due chef in riva al mare

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 10 Agosto 2013 12:03

Metti due chef in riva al mare e loro ti aprono il **Ristorante Savoy Fish**. Il mare è quello del porticciolo di **Isola delle Femmine**, borgo marinaro alle porte di Palermo, gli chef sono **Salvatore Di Carlo** e **Maurizio Fortunato**, due palermitani provenienti da esperienze diverse, ma accomunati dalla competenza maturata nelle cucine da loro frequentate negli ultimi decenni che hanno aperto, circa 2 anni fa, un ristorante all'interno del porticciolo del paese, dove il pesce servito non è chilometro zero ma a metri 50.

**Salvatore Di Carlo**, appena terminata la scuola dell'obbligo, ebbe la fortuna di avere come amico di famiglia **Rosario Guddo**, noto come lo chef dello storico Ristorante Gourmand's di Palermo, il quale inviò subito il giovane **Salvatore** in un locale sul **Lago di Garda**. La dura gavetta però pose **Salvatore** sin da subito in contrapposizione con lo chef piemontese del luogo che, pur se grande professionista, non mancava occasione per denigrare le capacità dei cuochi del sud. Da allora, un moto d'orgoglio mosse **Salvatore** e 8 anni dopo, avendo raggiunto dei lusinghieri risultati, potè così rispondere coi fatti al suo primo scettico insegnante. **Di Carlo** ha quindi seguito un percorso formativo e lavorativo, prevalentemente nella ristorazione alberghiera ma quella di una volta, con i migliori nomi della ristorazione palermitana e italiana. Oltre che con il già citato **Rosario Guddo**, egli è passato da Ustica, Cortina d'Ampezzo, Taormina ed Agrigento per poi tornare a Palermo, assumendo la direzione delle cucine di Villa Igiea, dove nel 2004 conosce da **Giorgio Nardelli** a **Nino Graziano** e proprio quest'ultimo, già in procinto di abbandonare il suo "Mulinazzo" per l'allora incognita russa, lo convince a trasferirsi al Metropol di Mosca. Però, già nel 2006, i richiami di terra e famiglia lo spingono a tornare a Villa Igiea, dove poi avverrà l'incontro con **Maurizio Fortunato** e quindi, nel 2011, l'apertura del **Ristorante Savoy Fish**, dove la carne è bandita ed il pesce regna sovrano. **Maurizio**, invece, ha seguito un percorso del tutto diverso, egli infatti entra in cucina per caso, dopo aver conseguito il diploma di elettrotecnico, come aiuto provvisorio di **Giuseppe Guddo**, rimanendo poi nel settore della ristorazione ed acquisendo capacità di gestione, grazie alle numerose esperienze conseguite nell'ambito della banchettistica palermitana.

Le interessanti premesse mi hanno quindi convinto, lo scorso **7 Agosto 2013**, a recarmi a **Isola delle Femmine** per constatare come sia possibile, a pochissimi chilometri dalla città, trovare del pesce realmente fresco ed un servizio all'altezza della situazione. Con **Maurizio** dedicato esclusivamente alla cucina e con l'affabilità di **Salvatore**, che cura un po' la sala ed un po' i fornelli, si può stare tranquilli sul servizio e l'accoglienza. Ad un cliente non capita facilmente di potersi confrontarsi direttamente con colui che conosce a fondo i piatti, perchè evidentemente nel caso in questione li ha pensati o addirittura preparati, si può in questo caso avere una sorta di fili diretto e perchè no, approfittare anche delle conoscenze di **Salvatore**, sempre disponibile a dare consigli sul vino ed assistenza culinaria. I due chef hanno scelto di farmi assaggiare i seguenti piatti di un menu degustazione preparato al momento, in modo estemporaneo, come d'altronde la loro professionalità e tipologia di cucina consente.

**Selezione di crudi e antipasti misti**

Tranquilli, quelli che vedete in foto non sono i soliti carpacci marinati con aceto o affumicati, bensì del pesce crudo marinato in salamoia, più o meno arricchita con erbe aromatiche, un po' troppo sapido il pesce spada, perfetto invece il salmone, che spiccava con la sua grassezza e delicata aromaticità, peraltro arricchita dalla zesta di limone. La classica mollezza dei gamberi rossi era stata invece movimentata da una passata nei semi di sesamo e di papavero, che hanno così donato un suono ai crostacei, senza la necessità di mordere il carapace. Infine, ho trovato eccellente una marmellata di cipolla rossa e arance, che ha addolcito e speziato il piatto. Hanno chiuso la serie di antipasti un'insalata di tenero polpo e seppie, per indisponibilità sostituiti dai calamari, e da una tradizionale caponata con cubetti di pesce spada, dal delicato e piacevole agrodolce.

**Spaghetti coi ricci, rucola e zesta di limone**

La pasta di ricci è qualcosa di una semplicità disarmante, ma proprio per questo bisogna stare molto attenti quando la si reinterpreta, ma mai mi sarei immaginato di vederla piacevolmente incontrare un vegetale aromatico e amarostico come la rucola! Devo quindi confessare che l'abbinamento mare-terra ha tenuto alla grande, coi primi bocconi che hanno registrato la predominanza amarostica della verdura e poi, piano piano, con l'emersione della dolcezza dei ricci. Su tutto aleggiava la freschezza della profumata zesta di limone.

**Filetto di triglia con uova di ricci su zucchinette e cipollotti croccanti**

Su una brunoise di croccanti ortaggi era stato adagiato un filettino di triglia che faceva bella mostra della sua iridata pelle, aiutata nei suoi risplendenti colori dal giallo arancio delle uova di ricci. Un piatto semplice, ma che rende onore ad un pesce spesso trascurato a causa delle sue numerose spine, perfettamente despinato nel mio caso, ma che personalmente avrei tolto qualche attimo prima dalla piastra di cottura.

**Filetto di sarago in guazzetto di mare**

Questo piatto, solo apparentemente semplice e non a menu, in realtà esprimeva professionalità ed eleganza, forse grazie all'aspetto vagamente retrò conferito dal guazzetto e dal contrasto cromatico tra di esso ed il bianco del pesce. E' il piatto che di più mi ha conquistato, in esso il trancio di sarago era stato cotto in modo magistrale e si poteva gustare da solo, con il suo delicato condimento di menta e basilico, oppure tuffandolo nel guazzetto di pomodorino, arricchito da gustosissime e morbide cozze e vongole.

**Sorbetto al limone con vodka**

Impossibile immaginare nulla di diverso, dopo un pranzo del genere, se non un onesto sorbetto al limone, è così è stato, arricchito però da alcuni spicchi di arancia pelata a vivo, che a quanto pare ricorre spesso nei piatti del **Savoy Fish**, e da un po' di vodka ghiacciata, che ha vivacizzato il fresco gelato.

Nonostante l'angusta cucina del **Savoy Fish** non possa accogliere le moderne apparecchiature di cucina, possiede infatti solo piastre e fuochi, le cotture mi hanno lasciato globalmente soddisfatto, sicuramente merito dell'esperienza e professionalità degli chef, che hanno sopperito alla mancanza di forno ventilato e sottovuoto con la maestria nell'uso della padella. Inoltre ho notato, a quanto pare per scelta, una quasi totale assenza di olio nei piatti, caponata compresa, anche solo come presentazione, alla quale si può facilmente ovviare chiedendo al Maitre l'ottimo olio **Barbera** offerto dal ristorante. Nota dolente sulla carta dei vini, recentemente ridimensionata, non rende onore ai piatti preparati in cucina, fra le poche etichette però svetta l'**Azienda Milazzo** di Campobello di Licata.

Ovviamente il pesce fresco costa e di conseguenza anche i prezzi del menu ne risentono, ma lasciando fare agli chef, regola d'oro che recandosi in un ristorante comunque si dovrebbe sempre seguire, si può assaggiare la cucina di **Salvatore** e **Maurizio** scegliendo il completo menu degustazione a soli 35 euro, bevande escluse. In conclusione, un doveroso avviso bisogno farlo sulla gestione delle aperture del ristorante: conviene sempre prenotare poichè, nonostante il giorno di chiusura ufficiale sia il Lunedì, potrebbe capitare di trovarlo chiuso anche in altri giorni della settimana, qualora non fosse possibile reperire pesce fresco.

moocasa_albumid=5909510462603709857