Sobremesa, cocktail e cibo si può

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Novembre 2019 13:32



E' la seconda volta che mi capita di pasteggiare con dei cocktail piuttosto che con la mia fidata acqua minerale gasata, quindi ci sarà stato un valido motivo che mi ha mosso, facendomi abbandonare il terreno sicuro per un uno irto di insidie, non ultima quella dell'alcol. Però procediamo in ordine, partendo dal ristorante, anzi dal ristorantino come ama chiamarlo **Luca Lo Dico**, titolare e imprenditore che dal **Maggio** scorso è approdato alla ristorazione coronando così la sua esagerata passione per la cucina e l'assoluta fedeltà alle materie prime siciliane. E' stata proprio questa la molla che lo ha spinto a creare qualcosa di particolare, evidente frutto di riflessioni covate in tanti anni di frequentazione di ristoranti e affini, partendo dai ricercati ambienti e arrivando fino alla cucina ed al banco bar, rispettivamente affidate a **Pietro Li Muli** con il secondo **Marco Milana** e a **Francesco Gianquinto**. Il punto forte di Pietro è sicuramente la sua pregressa esperienza condotta in pasticceria, aspetto che lo rende uno chef completo, mentre la mente aperta di **Francesco**, acquisita durante la sua attività di barman all'estero condotta in diverse prestigiose strutture, lo pone in una posizione leader negli abbinamento tra cocktail e cibo, con soluzioni oggi all'insegna dell'alcol ridotto e dei profumi e sapori complessi, ma in armonia tra loro. Un'accoppiata simile non potevo certamente trascurarla e quindi, anche se al **Sobremesa** non è stata ancora introdotta una cocktail list, **Francesco** era infatti al suo secondo giorno di prova in attesa di assunzione, mi ha pertanto preparato, in modo del tutto estemporaneo, ben tre cocktail che abbiamo poi abbinato ad alcune parti della lunga degustazione composta da ben 9 piatti scaturiti dalla fantasia di **Pietro Li Muli** e con cui lo chef si è totalmente svelato ai miei occhi, ma soprattutto al mio palato.

{youtube}eNHlT94kDYE{/youtube}



Le conclusioni, come ho affermato nel video, sono estremamente positive, infatti è difficile trovare un rapporto qualità-prezzo così interessante, con un ottimo servizio, una bella carta dei vini con etichette accuratamente selezionate e diversi vini naturali. Infine, c'è anche il plus degli esclusivi abbinamenti cibo-cocktail, anche se ancora in itinere, il lavoro del barman **Francesco Gianquinto**, mago della miscelazione, si è dimostrato essere come quello di uno chef, egli ha portato in tavola i suoi piatti ma serviti in bicchieri, tutti da scoprire e da... mangiare o meglio da bere! I piatti del menu sono fortemente stagionali, questo infatti viene cambiato al massimo ogni tre mesi, tuttavia manca un menu degustazione, magari con dei cocktail e/o dei calici di vino pre-abbinati, anche se mi è stato assicurata la sua gestazione, non è la prima volta che mi capita di recensire un ristorante di ottimo livello che non lo abbia ancora pensato, inoltre mancano i nomi dei piatti, chi mi segue sa bene che non amo la mera elencazione degli ingredienti, piuttosto ritengo utile stuzzicare il cliente con nomi che possano identificare i piatti in modo univoco, ad esempio l'abbinata milza con crema di funghi mi suggerisce "**Milza di bosco**" e così via. Pertanto, dopo aver considerato tutti i parametri previsti per la recensione, assegno ben **4 "artusini"** pieni al **Sobremesa Ristorantino** con i miei migliori auguri a **Luca**, per la sua nuova impresa.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO