

Una cena alla Cala del Re

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 11:15



Gastronomicamente parlando, **Licata** non finisce mai di stupirmi, è come se fosse sempre in gara con se stessa, proponendomi una varietà di sapori del mare ogni volta diversa. E' il caso della **Cala del Re**, un lido creato di sana pianta da una coppia di cognati, amici e appassionati del mare: **Serafino Costanza** e **Antonio Vincenti**, aiutati dalle rispettive e insostituibili mogli: **Giuseppina Zangara** e **Jovanna Costanza**. I due amici, pur svolgendo un lavoro totalmente diverso, impiegato comunale **Serafino** e serigrafista **Antonio**, e dopo alterne vicende imprenditoriali in altri locali licatesi, non sono riusciti a resistere al richiamo del mare e circa 5 anni fa hanno acquisito e riadattato a loro spese l'area del lido, costruendo solo ciò che era necessario e utilizzando materiali poco invasivi per l'incontaminato ambiente circostante. La spiaggia, inizialmente degradata e ridotta a discarica, è stata ripulita e ripopolata con la vegetazione autctona, ciò ha permesso anche il ritorno dei falchi, specie rapace che ha così ritrovato il proprio habitat naturale rigenerato ed ospitale.

Di fronte a tale prorompente natura marina anche io non ho saputo resistere, e così lo scorso **5 Luglio 2013** ho cenato presso il ristorante annesso al lido. **Antonio Vincenti** era ai fornelli ed i suoi piatti erano tanto buoni quanto semplici, forse perchè si limitavano a far parlare le forti concentrazioni di sapori marini in essi contenuti.



Antonio ha iniziato proponendomi un antipasto di crudi che si... muovevano! Infatti, alcuni molluschi presenti nel piatto non mi sono sembrati molto d'accordo ad essere mangiati, in particolare le patelle e le lumache di mare. Essi erano ancora vivi e si muovevano non poco, soprattutto le lumache, rendendo difficile la loro consumazione. Tranquilli invece erano i gamberi rossi, i bianchi e le vongole veraci che, insieme alle ostriche, aspettavano pazienti il loro momento. Infine, un paio di granchi di scoglio, non potendo collaborare in altro modo a causa della poca carne in essi contenuta, si sono limitati ad abbellire il piatto. C'è da precisare che Serafino e Antonio sono due subacquei, hobby che gli permette di procurarsi materie prime di freschezza inaudita, per poi offrirle ai propri clienti.



Terminati i crudi sono passato ai cotti, costituiti da una bel piatto di crostacei e molluschi in bianco, appena scottati, così come dovrebbero essere sempre preparati. Indimenticabili le cozze nostrali, ancora morbide e dal forte gusto, ma anche i gamberetti e gli anelli di calamaro.



Continuando coi cotti, al mio tavolo sono arrivate anche delle polpettine che apparentemente sembravano di carne bovina o suina, mentre invece erano state preparate con un trito grossolano di seppia, poi panate ed infine fritte, sapientemente abbinate con dell'aromatico pepe rosa ed una delicatissima salsa alla cipolle: ottimo risultato.

Una cena alla Cala del Re

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 11:15



Ma ecco che ad un tratto sono tornati i crudi, grazie a dei cubetti di tonno, leggermente marinato con arancia e menta, morbido e per niente sopraffatto dalla marinatura, nella quale però mi sarebbe piaciuto sentire un po' di più la menta.



Ancora un piatto crudo, stavolta costituito da un carpaccio di scampo condito con pepe rosa tritato, sale, pepe nero e olio. Sinceramente, io lo avrei lasciato scondito con al massimo l'aggiunta di un filo di olio extravergine.



Molto piacevole l'intermezzo con l'involantino di melanzana ripieno di panure di mollica condita con prezzemolo ed altri odori.

L'involantino aveva però aperto una breccia nel mare, facendo emergere un altro piatto a base di vegetali: patate, pomodorino, zucchine, carote ed altri ortaggi erano stati ridotti a cubetti un po' più grandi di una brunoise ma che non hanno comunque potuto fare a meno di ospitare anche qualche gamberetto!



Poi, finalmente, è arrivato il piatto forte della serata, una "linguina del re" che dello scoglio conteneva praticamente tutto. Vongole veraci, gamberetti bianchi, cozze e gambero rosso, tutto colorato con pochissimo pomodorino. Il risultato è stato notevole, le cotture perfette e la freschezza degli ingredienti hanno esaltato al massimo il sapore di crostacei e molluschi, ottenendo una concentrazione di sapori che probabilmente poteva bastare per condire altri 2 o 3 piatti!

Ottimo anche il dessert, un **tiramisù** ed un **parfait di mandorle** preparati da **Giuseppina**, veramente notevoli ed all'altezza dei piatti di pesce.

Una cena alla Cala del Re

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 11:15



Con tali portate non si poteva certo lesinare nel vino, ed infatti ecco che ho iniziato pasteggiando con la cantina Milazzo, azienda del territorio votata alle bollicine ma anche capace di produrre grandi "fermi", come il **Maria Costanza 2011** bevuto per l'occasione e prodotto con un blend di **Chardonnay** e **Inzolia verde**, clone particolare del diffuso vitigno autoctono siciliano. I profumi erano fruttati, ma probabilmente per merito di un affinamento aggiuntivo, il calice sprigionava intensi profumi di erbe balsamiche e salvia.

Poi è stata la volta di un'altra azienda, a pochi chilometri dalla prima: **Baglio del Cristo di Campobello** con il suo **Laudàri**, prodotto con uve Chardonnay e con un passaggio in barrique che purtroppo, in questo caso, aveva lasciato troppe tracce, coprendo la complessità che la vigna dei **Bonetta** di solito offre ai suoi estimatori.

Anche l'olio era in linea con l'estrema qualità di vini e cibo: trattavasi infatti di una Biancolilla in purezza di **Mandranova**, anch'essa azienda situata nel territorio limitrofo, dedicata al resort ed alla produzione di eccellenti oli esclusivamente monocultivar.

Purtroppo non ho potuto assaggiare il particolare piatto preparato da **Serafino**, utilizzando una particolare e gigantesca conchiglia chiamata "Tonna galea", ma tutto sommato potrebbe anche essere una buona scusa per tornare a trovare la **Cala del Re**.

moocasa_albumid=5897287146590779969