



La mia simpatia per la cucina di **Marta Messeri** non è un segreto, essa infatti si avvicina molto alla filosofia che mi piace adottare quando anche io mi trovo ai fornelli e che, quindi, incontra anche il mio gusto personale. Irresistibile l'invito telefonico di Marta per il 30 Giugno 2010 all'inaugurazione estiva del suo locale "**il Melangolo**", situato all'interno della villa abitazione di famiglia. Definire, però, locale "il Melangolo" è a dir poco riduttivo: la villa, di fine 800, ha annesso un vero e proprio parco, con bellissime piante e alberi a non finire, ricco di profumi e di tranquillità, un pezzetto di paradiso incastonato in quell'angolo di mare, chiamato Porticello. Lo scopo del locale non è quello di essere aperto a tutti, bensì di lavorare con pochi, ma buoni clienti; a tal fine, Marta, ha costituito un'associazione che raccoglie i più affezionati, i



quali verranno così informati delle varie attività che si svolgeranno nella villa. Ci saranno quindi serate a tema con, per esempio, pesce azzurro, sigari, ostriche e champagne ed altri cibi che saranno, per quel giorno, il punto focale delle ricette. Molti parlano di menù stagionale, settimanale, a chilometro zero, ma nel caso del Melangolo sarebbe il caso di coniare il termine di menù "giornaliero"; infatti Marta, ogni giorno prepara dei piatti che sono espressione di ciò che ha trovato dai pescatori di Porticello, o al mercato; praticamente ogni giorno una serata a tema, esattamente come faccio io a casa mia ! Con la sua apertura su prenotazione, anche con pochi coperti, è come avere un personal chef, con tutti i vantaggi che ne derivano, anni luce distante dai locali di massa, più o meno famosi e costosi, che spesso si frequentano per noia o per scarsa conoscenza di altri luoghi, meno rinomati, ma sicuramente più soddisfacenti dal punto di vista gustativo e salutistico.

Ma vediamo cosa ci aveva preparato Marta per la sua inaugurazione estiva: con il sistema dei finger food ci ha trasportato in un mondo eterogeneo, ma deciso, ricco di sogni gustativi ad occhi aperti.

gazpacho: com'era buono quel pomodoro;

gelato al cantalupo con tartare di baccalà al basilico: il profumo di basilico si sposava insolitamente bene col cantalupo e il corpo del baccalà;

fritture di melanzane e zucchine con panatura alle erbe: chi si è accorto che erano frittiture ?

panelline: ine ine solo nel nome, ma non nel sapore;

granita di pomodoro con gambero crudo: l'apoteosi del pomodoro, con un gambero che solo crudo si poteva aggiungere;

mousse di robiola vaccina alle erbe fresche con perle di salmone balik: a parte le perle, che ci hanno fatto impazzire per essere identificate, la mousse era soffice e gustosa;

tartare di manzo con gelatina al prosecco e germoglio di soia: carne cruda con un effetto rinfrescante grazie alla gelatina e al germoglio;

tartare di salmone al profumo di timo fresco: come si può colpire così tanto con due soli ingredienti ? Scegliendo bene il salmone con un'affumicatura leggerissima;

ragusano dop, tume fresche con marmellate allo zenzero e ai mirtilli: ottimi anche se io preferisco il miele siciliano in accoppiamento ai formaggi piuttosto che le marmellate;

spiedinetto di carne di maiale con spezie orientali: anche qui cotture brevi e pochissimi ingredienti per uno spiedino inebriante;

crudité di verdure al ghiaccio e del cocco: qui ho passato la palla, confesso che la verdura cruda non è il mio forte;

insalata di anguria e polipo maiolino: questi erano troppo pochi e non sono riuscito ad assaggiarli;

fritturina di gambero sgusciato: anche questi con il sistema del "ti vedo, ma non ti mangio";

mousse al cioccolato e pepe di szechuan: per chi ama il cioccolato come me, è stata un'apoteosi sensuale, il cioccolato utilizzato doveva sicuramente essere di provenienza sudamericana e accoppiato con le spezie; felicissimo connubio da me già provato in precedenza, ha avuto una spinta aromatica che non si può immaginare, bisogna provarlo;

mini parfait allo zenzero: molto particolare lo zenzero ghiacciato nel parfait

sorbettino di limone con pinoli tostati e menta: freschissimo, il limone c'era !

granita di gelsomino: ancora più fresco, il gelsomino c'era !



Questo portate hanno allietato la serata e si sono protratte praticamente per tutta la notte, ma non bisogna dimenticare il buonissimo pane fatto in casa da **Daniele Marchese**, con varie selezioni di farine, utilizzato molto anche dalla promoter dell'**Olio Barbera**, presente alla festa. Infine una coreografia di frutta fresca, susinette, ma soprattutto ciliege cappuccio come non ne avevo mai mangiate, grosse, lisce, lucide, croccanti, succose e gustose.

I vini erano solo bianchi e di diverse cantine, mi ricordo: l'Adènzia di **Baglio del Cristo di Campobello**, il Prosecco di **Andreola**, **Buceci**, Villa Moreri dei Baroni **Caffarelli di Guzman**, **Feudo Maccari**, il Di Sera di **Calatrasi**.

Alla festa di Marta non si è solo mangiato, si è anche ascoltato musica suonata dal vivo, guardato una danza del ventre e fumato un sigaro della tabaccheria **Marino**; tutto ha accompagnato degnamente i finger food.



Ma conosciamo meglio la protagonista che ci ha regalato questa magica serata: 35 anni, studi classici, a Granada università di belle arti e restauro, da sempre in cucina, ha subito l'influenza e imparato tanto dalle sue due nonne, una siciliana e l'altra toscana, ma anche dalla mamma, con la quale è affiatatissima; due cucine d'eccezione quindi dalle quali Marta ha appreso molto per poi continuare da autodidatta, ciò vuol dire molto tempo libero dedicato allo studio, ma anche essere sempre sensibili ai nuovi stimoli dei sapori, vecchi e nuovi, da accoppiare sempre diversamente con cotture brevi, pochi ingredienti e condimenti, senza tralasciare l'influenza spagnola, un pò di nord africa, un pò d'estremo oriente e poi, sicilia, sicilia, sicilia, per una cucina quasi minimalista. Di recente, al team, si è aggiunto anche Daniele Marchese, nuovo acquisto del ristorante avvenuto nel 2010, specialista delle paste lievitate, pane, pizze; tutto quello che concerne la farina è affar suo; non a caso a collaborato con il pizzaiolo, Best in Sicily 2010, **Dario Genova**.



Nel periodo estivo il locale aprirà dal Giovedì alla Domenica, solo su prenotazione, da 2 persone in su; mentre dal Lunedì al Mercoledì saranno necessari almeno 6 coperti. Marta offre, come già detto, un menu "giornaliero", ma in alternativa è possibile concordare un menu degustazione al prezzo di circa 40 euro escluso vino. Marta ha inoltre sposato la filosofia Slow Food nei prodotti usati e nel modo di accogliere i suoi ospiti; infatti, considerando come e dove vengono accolti i clienti, si può solo parlare di Slow mood, inoltre, il Food è d'eccezione !

L'estate di Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 07 Luglio 2010 00:00

[Tutte le foto della manifestazione](#)