

di **GIANNI MURA**

A ISCHIA, IN OMAGGIO A VISCONTI, VA IN SCENA IL MEDITERRANEO

Visconti nel senso di Luchino, il regista. Un innamorato di Ischia, le cui foto ritroviamo, in bianco e nero, ai muri di questo ristorante di grande piacevolezza, inserito nell'hotel Regina Palace poco più di un anno fa,

in aggiunta ai due già esistenti (la Pergola e il Palace). Sui muri, anche Callas, Onassis, Chaplin, i volti del jet set d'allora. Raccolto, elegante ma non sfarzoso, una quarantina di coperti, aperto solo la sera, il Visconti esalta il talento di uno chef isolano, Crescenzo Scotti, che ha due maestri da ringraziare e li cita: Nino Di Costanzo, il bistellato di Casamicciola (sempre sull'isola), e Massimiliano Alajmo, il tristellato di Rubano (Padova).

Scotti, 34 anni, è mediterraneo nell'aspetto e nella linea di cucina. Sorride spesso, come chi è innamorato del proprio mestiere. Ai fornelli è assistito da un altro ischitano, Marcello Pesce (28 anni) mentre il servizio in sala è ottimamente registrato da Tommaso Mascolo. Due i menù degustazione, di sette portate a 70 euro, di nove a 85. Già dal pre-antipasto si può apprezzare la mano di Crescenzo (crudo di seppiole, crema d'uovo, strepitose crocchette di baccalà). E anche da un piatto che, in genere, detestiamo: il «cappuccino di». Ma nel caso, cappuccino di astice (rosolato, sul fondo della tazza) con crema di patate e una spolverata di nero di seppia, c'è poco da aggiungere: bravo, è doveroso dirlo.

Da provare, audaci ma di solida resa, i gamberi marinati al mango con ricotta di bufala affumicata al ginepro. Tra i primi, voti altissimi a due risotti: uno al limone, rosmarino e caffè (prova per credere) e l'altro, «riposato», all'arancia, menta e gamberi rossi. Tra i secondi, branzino al vapore di anice stellato e bergamotto con salsa di cacao e peperoncini verdi (versione ischitana del mole poblano) e fritto di triglia, gamberi e scampi.

Buona selezione di formaggi campani e dolci all'altezza. Il più gettonato: ravioli di crema allo zenzero con salsa di lamponi. Carta dei vini in fase di sviluppo ma già accettabile, così come i ricarichi. ■■■



VISCONTI

VIA CORTESE 1B,
ISCHIA (NAPOLI)

INFO TEL. 081-991110

CHIUSO LUNEDÌ

FERIE DAL 15 GENNAIO

AL 28 FEBBRAIO

CARTE DI CREDITO TUTTE
COSTO DI UN PASTO-TIPO
(VINO ESCLUSO) EURO 65-70

cambio del diritto di gettare le reti nella laguna. «Oggi produciamo 20-25 mila quintali di pesce l'anno, un po' meno del dieci per cento del venduto nazionale. E vogliamo continuare perché Orbetello è un simbolo: l'acquacoltura italiana è nata qui negli anni Sessanta, con le prime riproduzioni di spigole e orate» aggiunge Massimo Bernacchini, responsabile Slow Food del presidio e direttore dello stabilimento produttivo della cooperativa. I pescatori sono così fieri della loro tradizione che da qualche anno collaborano con gli Imraguen, pescatori nomadi della Mauritania, per insegnare alle loro donne le migliori tecniche di conservazione. ■■■



SOPRA, DALL'ALTO, DUE PESCATORI DI ORBETELLO (GROSSETO), UN'IMMAGINE DELLA CITTADINA TOSCANA E LA BOTTARGA, OVVERO LE UOVA ESSICcate DEI CEFALI PESCATI NELLA LAGUNA



il libro

GLI SPIRITI BOLLENTI DEI FORNELLI



DEI GRANDI CHEF, COME DEI GRANDI PITTORI, MOLTO DI QUELLO CHE SAPIAMO NOI ASSAGGIATORI E OSSERVATORI È NELLE LORO OPERE: I PIATTI, I QUADRI DI CHEF, TUTTI MOLTO NOTI. RAETHIA CORSINI NE HA INTERROGATI VENTUNO, INCURIOSITA DAL PASSATO PIÙ CHE DAL PRESENTE, PURE NON TRASCURABILE, ECCO QUINDI GLI INGREDIENTI UMANI: L'INFANZIA, IL PRIMO AMORE, I PUGNI PRESI NEGLI STAGES IN FRANCIA, LE PASSIONI SPORTIVE, I MAESTRI RICONOSCIUTI, LE DIFFICOLTÀ INCONTRATE. SPIRITI BOLLENTI (EDIZIONI GUIDO TOMMASI, PP. 259, EURO 15) È UN LIBRO PIENO DI SAPORE, E NON PESA. BELLE LE ILLUSTRAZIONI DI GIANLUCA BISCALCHIN.