



Variazioni di melanzana

A Taormina, in una cornice di fascino, uno chef creativo conquista con piatti gustosi e divertenti

Enzo e Paolo Vizzari

Resta immutato negli anni l'appeal di Taormina, investita ma non corrotta da un flusso di turismo "alto" che dimostra di apprezzarne, oltre al fascino, la qualità

delle strutture e dei servizi. È la base ideale per viaggiare alla scoperta del bello e del buono che la Sicilia orientale sa offrire: paesaggi e spiagge dalle pendici dell'Etna a Giardini Naxos, ma anche i rossi italiani che più ricordano i grandi pinot noir borgognoni, e naturalmente una cucina di marcata personalità che sa anche declinarsi in chiave di sorprendente modernità senza perdere le proprie connotazioni identitarie. Come quella di Massimo Mantarro, chef ormai storico, anche se non ancora cinquantenne, del Principe Cerami, la tavola gourmet di quell'unicum che è il San Domenico Palace: atmosfere rarefatte, il silenzio dei chiostri di un monastero del '300, gli angoli nascosti per chi cerca quiete, il giardino digradante, la vista che spazia dal Teatro Greco alla cima dell'Etna ... E la terrazza che nelle sere d'estate ospita i cinque o sei tavoli. Occuparsi della cucina in un contesto del genere sembrerebbe facile, ma altrettanto facile sarebbe stare seduti limitandosi a non

avvelenare i clienti e lasciando fare al panorama il resto del lavoro. Mantarro è decisamente d'altro avviso, e grazie all'esperienza padroneggia il mestiere abbastanza da regalare piatti ricchi e divertenti da scoprire. È il caso della "Norma fuori dalla norma", ovvero paccheri con melanzane perline, pomodoro tondo liscio e ricotta, o deicalamari "come se fosse un risotto" (tagliati a chicchi finissimi) con verde di basilico e salsa al nero di seppia. Ineccepibili pure le esecuzioni più accademiche, che vanno dal petto d'anatra "Canette de Barberie" al rosmarino coi suoi fegatelli al Marsala

e chutney di pere e senape, al merluzzo di lenza alla "Pizzaiola" con sedano cotto e crudo, patate bianche e pesto di olive nere. Menu a 150 e 140, sui 120 scegliendo alla carta, per un paio d'ore che riconciliano col mondo.

SAN DOMENICO PALACE

-

PRINCIPE CERAMI

Taormina (Me)

Piazza San Domenico 5

Tel. 0942 613111

Aperto solo la sera, chiuso lunedì

www.san-domenico-palace.com/restaurants