WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

Il Sultano di Vienna al Ritz Carlton. Vince (ancora) la Sicilia

di: Redazione

19 dicembre 2018



Dal ***Duomo*** e dai ***Banchi*** di Ragusa, il bistellato **Ciccio Sultano** conquista a **Vienna** uno spazio all'interno del ***Ritz Carlton***, storico e lussuoso albergo situato a sette minuti dal *Musikverein*, nel cuore della città che diede i natali a Gustav Klimt e Johann Strauss.

Pastamara – questo il suo nome – ha aperto i battenti il ***3 dicembre*** ma è già uno dei luoghi più esclusivi della capitale austriaca. L'offerta è imperniata sui migliori prodotti di Sicilia, segno che l'isola sta assumendo grande riconoscibilità a livello internazionale; in altre parole, si offrirà *cucina siciliana contemporanea* dalla prima colazione alla cena, con un'attenzione particolare al rito dell'aperitivo.

Pastamara è la sintesi tra la cucina gourmet del Duomo e la cucina educata dei Banchi, un passo dentro il futuro. Anche una sfida così diventa semplice se offri il buono e dici la verità. Ciccio Sultano

Lo spazio è elegantemente informale, un bar con cucina aperto dalle 8 alle 24, destinato ad accogliere in tutte le ore della giornata gli ospiti. La qualità assoluta del cibo e la scelta delle preparazioni puntano alla semplicità, tra cucina educata e cucina gourmet. Qui si mangerà all'"antica", con più piatti al centro del tavolo, sorseggiando delle bollicine, un grande vino siciliano, un drink, un cocktail – grande e antica passione dello chef – o un caffè italiano.

Gli interni, disegnati dallo studio spagnolo Tarruella Trenchs seguono un'idea di classica contemporaneità con colori caldi ispirati a olio, grano e sale, i tre elementi simbolici della cucina di Sultano.

Ho scelto il nome Pastamara, che in siciliano sta per cioccolato, associando questa spezia al senso del viaggio – racconta Ciccio Sultano – dal nuovo al vecchio mondo, da Ragusa a Vienna, dal Mediterraneo alla Mitteleuropa. Oggi, il cioccolato è l'alimento che, dopo il sale, viaggia di più per il pianeta. E così, nel logo di Pastamara, la fava di cacao si è trasformata simbolicamente in macchina volante, un po' Zeppelin un po' mongolfiera.



Ciccio Sultano

Il progetto è ispirato all'idea del viaggio, della contaminazione tra culture e cucine, in una moderna interpretazione dei classici siciliani. Il menù spazia dalla prima colazione e i dolci – tra cui il cannolo, la cassata, una selezione di gelati – e i piatti classici di Ciccio Sultano, come la celebratissima *Pasta Taratatà* con la bottarga, i ravioli di ricotta al ragout di agnello e formaggio Tuma Persa, il maialino alla Chiaramontana, la cernia al cartoccio con finocchietto selvatico. Tra i panini, imperdibile quello al Tonno Rosso di Testa Conserve, radicchio trevisano e formaggio Ragusano dop. E ovviamente, ***i miglior vini siciliani***.

All'ora dell'aperitivo uno speciale carrello **Negroni** si muoverà tra i tavoli, offrendo la possibilità di degustare un cocktail, magari accompagnato da arancine, pane e panelle o fritto misto.

PASTAMARA

BAR CON CUCINA

il logo di Pastamara

Nel corner shop firmato Sultano sono esposte le specialità gastronomiche selezionate dallo chef, come le *Olive cunzate, i Capperi sotto sale, i cuori di carciofo grigliati, la Bottarga di tonno rosso,* il kit per cucinare la pasta *Turiddu* e i nuovi prodotti in preparazione, dalla caponata al triplo estratto di pomodoro da spalmare direttamente sul pane. Non semplici souvernir, ma vere e proprie emozioni della Sicilia, continente gastronomico.

Vedi i menù
I drink: Pastamara_Drinks_Menu
Il menù: Pastamara, il menù in inglese

Pastamara, Bar con Cucina
c/o Ritz-Carlton Vienna
Shubertring 5-7, 1010 Vienna
tel. +43.131188
Orari: tutti i giorni dalle 8.00 alle 24.00
www.ritzcarlton.com
