

In evidenza Ristoranti

Sette tappe imperdibili “coast to coast” in provincia di Messina

di: Massimo Lanza

27 settembre 2016



La provincia di Messina, tra la dorsale tirrenica lunga circa 160 km e quella jonica per un'altra ottantina di km, è quella più dotata di coste in Sicilia. Arrivando da Palermo, dopo una doverosa sosta a Santo Stefano di Camastra per esplorare i rinomati ceramisti locali, la prima tappa che mi sento di consigliare a un viaggiatore gourmet è **Capri Leone**.



Antica Filanda

Appena fuori l'abitato (noterete un grande scheletro abbandonato da anni che può sembrare un'enorme chiesa, ovviamente incompiuta e senza per nulla somigliare alla Sagrada Familia) c'è l'**Antica Filanda**. La struttura della famiglia **Campisi** è dotata anche di una dozzina di comode stanze e di un panoramichissimo dehor estivo con vista sulle Isole Eolie. Di chiara matrice isolana e prettamente stagionale, quella dell'Antica Filanda è una cucina originale, creativa, nitida nei sapori e molto variegata nella scelta. Il taccuino del mio ultimo passaggio segna: arancino di couscous alle verdure su salsa di pomodoro e lo sformatino di funghi e patate con sfilacci di carne secca, pappardelle al ragù di maialino nero dei Nebrodi, timballo di tagliolini ai carciofi e salsiccia di maialino nero dei Nebrodi. Il servizio coccola senza stressare e la carta dei vini, oltre ad essere notevole, offre tantissime buone etichette a prezzi più che onesti.

Proseguendo verso Messina è d'obbligo per il viaggiatore gourmet azionare la freccia ed uscire allo svincolo di **Milazzo** e proseguire quindi verso il centro. La cittadina tirrenica offre molto dal punto di vista gastronomico, sicuramente più del capoluogo. Ho previsto due opzioni la prima è la **Locanda del Bagatto**, appetibile per chi al pesce preferisce la carne magari accompagnata da un buon vino rosso d'annata. Il locale di **Raffaele e Chiara Esposito** si trova in centro e dispone anche di una mezza dozzina di stanze arredate con gusto ed elementi di interior design; il ristorante, invece, ha un grande bancone in ceramica di Caltagirone e una decina di tavoli. La cucina, dove regna Chiara, offre piatti ben fatti e gustosissimi: da non perdere la pasta al ragù bianco di coniglio, lo sformatino di melanzane, l'insalata fredda di coniglio e capperi di Salina, le tartare di carne. Di vaglio la selezione di salumi e formaggi, in stagione non mancano mai funghi e tartufi. Il vulcanico Raffaele, oste dalla simpatia prorompente, saprà ben guidarvi nella scelta del vino.



Doppio Gusto, Milazzo

Per chi invece ama il pesce, la tappa obbligatoria è il **Doppio Gusto**, si trova proprio accanto il Palazzo Municipale. Di proprietà dei fratelli **Majorana**, ha un ampio dehor vista mare e una bella sala interna dominata dalla cucina a vista. In cucina **Matteo** prepara quotidianamente piatti della tradizione siciliana ma anche sfizi nati dal suo estro creativo, piatti dove a farla da padrone è la materia prima sempre freschissima. Crudi, carpacci e tartare per iniziare, ma anche crostini ai ricci o la sontuosa catalana di crostacei. Linguine all'astice, involtini di spada a ghiotta, hamburger di tonno, pesce al sale, la scelta è sempre ampia e variegata, cambia giornalmente in base a quello che arriva dal mercato e da un paio di pescatori locali che hanno l'esclusiva con questo ristorante. In sala il bravo quanto simpatico **Renato**, l'altro fratello, che sovrintende anche la carta dei vini; non proprio ampia quest'ultima, ma zeppa di etichette di qualità.



Pesce al sale. Da Nino a Letojanni

Superata Messina si passa dal Tirreno allo Jonio e proprio in riva al mare troviamo il Ristorante **Da Nino a Letojanni**, il locale dei fratelli Ardizzone. D'estate si apparecchia nella bella terrazza in spiaggia dove lo sguardo spazia dal mare sino alla sommità dell'Etna passando per Taormina. In questo locale, da sempre, si celebra il pesce in tutte le sue declinazioni, sempre più che freschissimo, anzi vivo. Si inizia con le crudità come la tartara di tonno, il carpaccio di spada, poi frutti di mare, gamberi e scampi e tutto quello che può offrire il mercato, ottima pure la catalana di astice o aragosta o la saporita parmigiana di pescespada. Tra i primi, da non perdere le generose linguine ai ricci; per secondo scegliete un pesce e fatevelo cucinare come più vi piace: al sale, ai ferri o all'acqua di mare. In conclusione torta o gelato al pistacchio davvero super. Servizio professionale e sempre attento, capitanato da patron **Gianni Ardizzone** e dal maître **Gianni Bartolotta**. Carta dei vini con tantissime eccellenze italiane e francesi.

Da Letojanni a **Taormina** il passo è breve e anche qui la scelta su dove andare a mangiare è ampia e variegata. Qui ho scelto tre diverse location per accontentare tutti i gusti e tutte le tasche. Per chi vuole un'ottima cucina tradizionale ben fatta e con materie prime attentamente selezionate e senza svenarsi al momento del conto l'indirizzo giusto è **Tischi Toschi** in un vicoletto di Corso Umberto. Quattro tavolini esterni ambitissimi d'estate e una sala calda e accogliente nei toni del legno e delle belle ceramiche di De Simone. Patron e anima del locale è **Luca Casablanca**, che dietro ai fornelli è arrivato per passione, lasciando il precedente lavoro di gioielliere. La cucina spazia a seconda della stagione dal macco di fave, alla caponata o alla parmigiana, dal pesto trapanese al *trusceddu* messinese, sarde a beccafico o *allinguade* e tantissime altre piatti sempre rigorosamente della tradizione siciliana. Anche la carta dei vini parla siciliano, gentile il servizio e conto leggero.



Andreas, Taormina

Per chi invece ama una cucina gourmet, ma attenta alle materie prime locali e alla stagionalità in un contesto informale, c'è invece il nuovo locale di **Andreas Zangerl**, che semplicemente porta il suo nome "**Andreas**". Lo trovate proprio di fronte l'ingresso della villa comunale. Andreas, ve lo ricorderete, guidava la cucina dello stellato Michelin "Casa Grugno", poi il ristorante dell'hotel Metropole. Adesso, finalmente, lavora per un locale tutto suo. La cucina di Andreas è leggera e saporita, mai troppi ingredienti, mai abbinamenti sopra le righe, tra i piatti dell'ultima visita ricordo la panzanella di gamberi, i paccheri con crema di zucchine lunghe, vongole, cozze ed altri frutti di mare e mollica tostata, la zuppa di pesce allo zafferano con crostino all'aglio e la torta di ricotta. La scelta ovviamente è più ampia e cambia spesso. Servizio curato e bella carta dei vini con tante buone etichette italiane e straniere. Il conto resta nei canoni della normalità così come i ricarichi dei vini.

Se invece volete concedervi un'esperienza davvero unica in una delle più belle terrazze d'Italia andate a cena al **Grand Hotel Timeo**, magari durante la bella stagione. Prima di accomodarvi al tavolo gustatevi un aperitivo al tramonto davanti ad un panorama più unico che raro che, partendo dal Teatro Antico, abbraccia tutta Taormina e il suo Golfo, l'Etna sino in cima e il mar Jonio sin quasi Catania.



La terrazza del Grand Hotel Timeo,
Taormina

La cucina del bravissimo e giovanissimo **Roberto Toro** è estremamente versatile, molto mediterranea e ricca di profumi e sapori, oltre che esteticamente bella a vedersi. Segnalo, tra le cose che più ho apprezzato, il battuto di capesante con citronella, avocado, mela verde, olio al mandarino, gli spaghetti di pasta fresca con ostriche, crema di prezzemolo e briciole di mare, la triglia in fiore di zucca con fave fresche e salsa di pecorino siciliano e la zuppetta di frutti rossi con gelato al cioccolato bianco e rosmarino. La carta dei vini è gestita dal bravissimo Giuseppe Privitera, elenca il meglio dell'enologia italiana e tante buone etichette estere, soprattutto francesi. I prezzi sono ovviamente da ristorante di hotel cinque stelle lusso, ma non esagerati, il rapporto prezzo-qualità resta nel campo positivo.

Indirizzi

Antica Filanda, Contrada da Raviola, Capri Leone (Me), Tel. 0941919704, www.anticafilanda.net

Locanda del Bagatto, Via Massimiliano Regis 7, Milazzo, Tel. 0909224212, www.locandadelbagatto.com

Doppio Gusto, Via Ammiraglio Luigi Rizzo, 44, Milazzo (Me), Tel. 0909240045, www.ristorantedoppiogusto.it

Da Nino a Letojanni, Via Rizzo 29 – Letojanni (Me) – Tel. 094236147, www.ristorantepensionedanino.it

Tischi Toschi, Vico Francesco Paladini, 3 (vicino alla Cattedrale), Taormina, cell. 3393642088

Andreas, Via Bagnoli Croci 88, Taormina, tel. 094224011, pagina Facebook

Belmond Grand Hotel Timeo ***L**, Via Teatro Greco 59, Taormina (ME), Tel. 09426270200, www.belmond.com/it/grand-hotel-timeo-taormina