



Salvatore di mauro è lo chef proprietario del ristorante porta marina da salvo: l'aggiunta del "da salvo" è importante - mi dice lui - per distinguerlo da un altro locale a siracusa, che porta un nome simile e che lui ha gestito per una vita fino a due anni fa. nonostante la sua giovane età infatti, salvo sa di cucina grazie ai 30 anni di duro lavoro in cui è stato impegnato in diverse esperienze: ha iniziato da ragazzino in uno dei ristoranti di fama internazionale di siracusa, che ormai ha chiuso i battenti, appartenuto ai fratelli bandiera: qui ha rivestito la carica di chef di partita per nove anni, successivamente ha lavorato in diversi ristoranti della zona fino al 2000 quando apre il "Ristorante Porta Marina". Nel 2006 salvo si sposta nei nuovi locali di via dei candelai, incastonati tra le viuzze del quartiere medievale dell'isolotto di ortigia, in un ambiente del 1400 caratterizzato da un soffitto a volte a crociera i così detti dammusa e dalle pareti a pietra viva tipica della zona. Qui nel suo, salvo, matura ancora di più la voglia di sperimentare, ricercare per fare sempre meglio. La sua cucina prevalentemente del pescato, è attenta alla tradizione locale e gli ingredienti dei suoi piatti sono prodotti di qualità della gastronomia siciliana che lui rinnova con grande serietà. La cucina prevalentemente marinara è curata personalmente da salvatore di mauro che adopera per i suoi piatti principalmente prodotti della gastronomia tipica siciliana e rappresenta un felice connubio tra ricercatezza e dinventiva. Il locale armonioso e sobrio si compone di tre salette: la sala dammusa, la principale dall'ambiente caldo e avvolgente dove spiccano le volte a crociera contornate dalle pareti a pietra viva; quella dei templi denominata così per l'arco di origine sveva; e la sala bacco, un piccolo ambiente appartato dedicato ai vini. La cantina propone principalmente etichette siciliane, ma sono presenti anche alcune etichette di nazionali e estere.

