Articolo sulla Madia Travelfood Giugno 2011

Siracusa

riqualifica la propria offerta

di **Matteo Mambelli**

Locale suggestivo, all'interno di un'antico palazzo di Ortigia, il Porta Marina accoglie l'ospite con sobria eleganza. Le sale, ricavate all'interno di un'antico dammuso, hanno i soffitti a volte in pietra a vista ed i tavoli, non troppo distanti tra loro, sono apparecchiati con cura. Lo chef, Salvo Di Mauro, propone una cucina di mare, di chiara impronta siciliana, ma con una rivisitazione in chiave moderna. Nella nostra degustazione abbiamo assaggiato i crudi di mare (scelti dal maitre direttamente dal banco refrigerato a vista) serviti in piccole ciotole, come i gamberi di nassa in salsa di agrumi, gli scampi in salsa di pomodoro a crudo e semi di papavero ed i filetti di triglia con pomodorini pachino, alghe marine e pepe sechan.

Tra i primi da segnalare gli *spaghetti alla Salvo, con gamberoni rossi, pomodorini pachino, granelle di mandorle Pizzute e julienne di spada affumicato.* Buone anche le *mezze penne lisce con sarde e carciofi* o, in stagione, gli *spaghetti alla chitarra con tonno, rucola, pomodorini pachino e tartufo di Palazzolo.* Per i secondi si può scegliere direttamente il pesce (sempre freschissimo) dal banco refrigerato per farlo poi cuocere al forno o alla griglia. Oppure si può optare per le proposte meno tradizionali dello chef, quali il *filetto di pesce all'amo con brandy, salsa ai ricci di mare e julienne di patate croccanti* o i *calamari allo zenzero con scorzette di limone in salsa al nero.*

Anche i dolci riservono piacevoli sorprese, come la buonissima *cassata.* La carta dei vini è incentrata sui vini siciliani ma presenta proposte anche del continente. Per un menù degustazione di 7 portate, vini esclusi, il costo è di 45 €.

PORTA MARINA
Via dei Candelai, 35
Ortigia - Siracusa
Tel. 0931.22553
portamarina.sr@libero.it
www.portamarina.135.it