LA SICILIA MARTEDÌ 21 NOVEMBRE 2006
52. Siracusa

RISTORAZIONE. Per il cuoco di «Porta Marina» un successo dietro l'altro

Lo chef Salvo Di Mauro posa con il piatto che si è aggiudicato il premio "Il Primo tra i Primi" all'Eat Festival di Milano, nel suo ristorante "Porta Marina" in via dei Candelai nel cuore del centro storico

Dalla mandorla ai gamberoni le prelibatezze dello chef Salvo

Mandorla pizzuta di Avola, pomodorino di Pachino e gamberone di Mazara del Vallo. Sono i tre baluardi della gastronomia siciliana di cui si è egregiamente servito lo chef Salvo Di Mauro, siracusano doc, per trionfare all'ultima edizione dell'Eat Festival di Milano. Una vittoria schiacciante e inaspettata per il cuoco del gettonatissimo ristorante Porta Marina che quasi si schermisce: «Non ci credo ancora, quando ho sentito che il nome del primo classificato era il mio ho provato una gioia immensa – dice ancora incredulo – dietro di me si sono piazzate ben otto stelle Michelin».

Il secondo arrivato, tanto per intenderci, ha proposto il pretenzioso "Paccheri all'inpiedi con clorofilla di rucola", proveniva dal podio d'onore di un campionato europeo di cucina ma il nostro Salvo, 44 anni di cui ben 32 spesi ai fornelli, da buon autodidatta aveva dalla sua un'arma formidabile: la passione per la cucina.

Vera e genuina come gli ingredienti che ha scelto di utilizzare nelle prestigiosa kermesse dove si operava rigorosamente dal vivo e nella quale si sono dati appuntamento i massimi esperti del settore. Alla fine lo chef siracusano si è aggiudicato, in un tripudio unanime anche tra i non addetti ai lavori, il premio "Il Primo tra i Primi".

Gli "Spaghetti alla Salvo", semplicemente, hanno spopolato. «Ho aggiunto – spiega – del pescespada affumicato al naturale per coniugare il dolce e il salato e profumare un po' la portata. E' necessario calibrare bene tutti gli ingredienti». Et voilà, i parrucconi della nouvelle chiusine avvezzi alle altisonanti portate in cui la metà dello sforzo creativo viene profusa nell'intitolare il piatto, si sono sciolti di fronte alla bontà proposta dal bravo cuoco siracusano, semplice e genuina, a cominciare dal nome, come la terra di Sicilia.

«Si è vero – ammette lo chef di Porta Marina – mi sono accorto che la giuria apprezzava i miei spaghetti perché li hanno divorati tutti mentre con gli altri piatti in concorso gli esperti assaggiavano, piluccavano ma niente di più». Insomma, un successo. E pensare che Salvo non si era neppure iscritto alla gara nella fredda metropoli del nord, troppo preso dalla quotidiana ricerca di sapori nuovi che si sposino alla tradizione, di abbinamenti ricercati nel nome del gusto per il suo ristorante nel cuore di Ortigia. Ad iscriverlo alla kermesse gastronomica ci hanno pensato la simpatica Maria, la moglie e il vulcanico figlio maggiore Giancarlo i quali non hanno mai avuto dubbi, per loro Salvo è sempre stato il più bravo di tutti.

Basta fare una capatina al ristorante per rendersi conto dell'assoluta dedizione al mestiere di far mangiare gli altri che ha sviluppato nel tempo l'affiatata famiglia. «L'idea che settanta o ottanta persone – dice Di Mauro – si alzino dalla tavola soddisfatte mi fa amare ancora di più il mio lavoro e mi ripaga di ogni fatica». Dalla splendida volta in pietra che incornicia le eleganti sedute in tinta, il ristorante di via dei Candelai invoglia a consumare un pasto in tutta serenità. Per dirla con Flaubert qui il cibo "Lo si schiaccia dolcemente tra lingua e palato; lentamente fresco e delizioso, comincia a fondersi: bagna il palato molle, sfiora le tonsille, penetra nell'esofago accogliente e infine si depone nello stomaco che ride di folle contentezza".

Punto forte del locale, oltre ai primi piatti è la varietà del menu di antipasti, tutti rigorosamente a base di pesce freschissimo. C'è il marinato, la zuppa di frutti di mare, i bianchetti al forno, i fritti di paranza, il tris di affumicati, gli arancini di pesce e poi ci sono soprattutto le creazioni del momento "by Salvo" che hanno un comune denominatore: la fantasia al servizio del palato e della qualità. Il novello "Primo tra i Primi" rappresenta uno dei piatti più gettonati ma non sono da meno gli spaghetti ai ricci di mare o alle vongole veraci, i ravioli al ragù di pesce e tutte le numerose ricette della cucina tradzionale siciliana felicemente rivisitate dal cuoco siracusano. «La giuria mi ha detto – ricorda – complimenti, prosegua così».

Già, complimenti chef Salvo, prosegua così.

GRAZIELLA AMBROGIO

Home