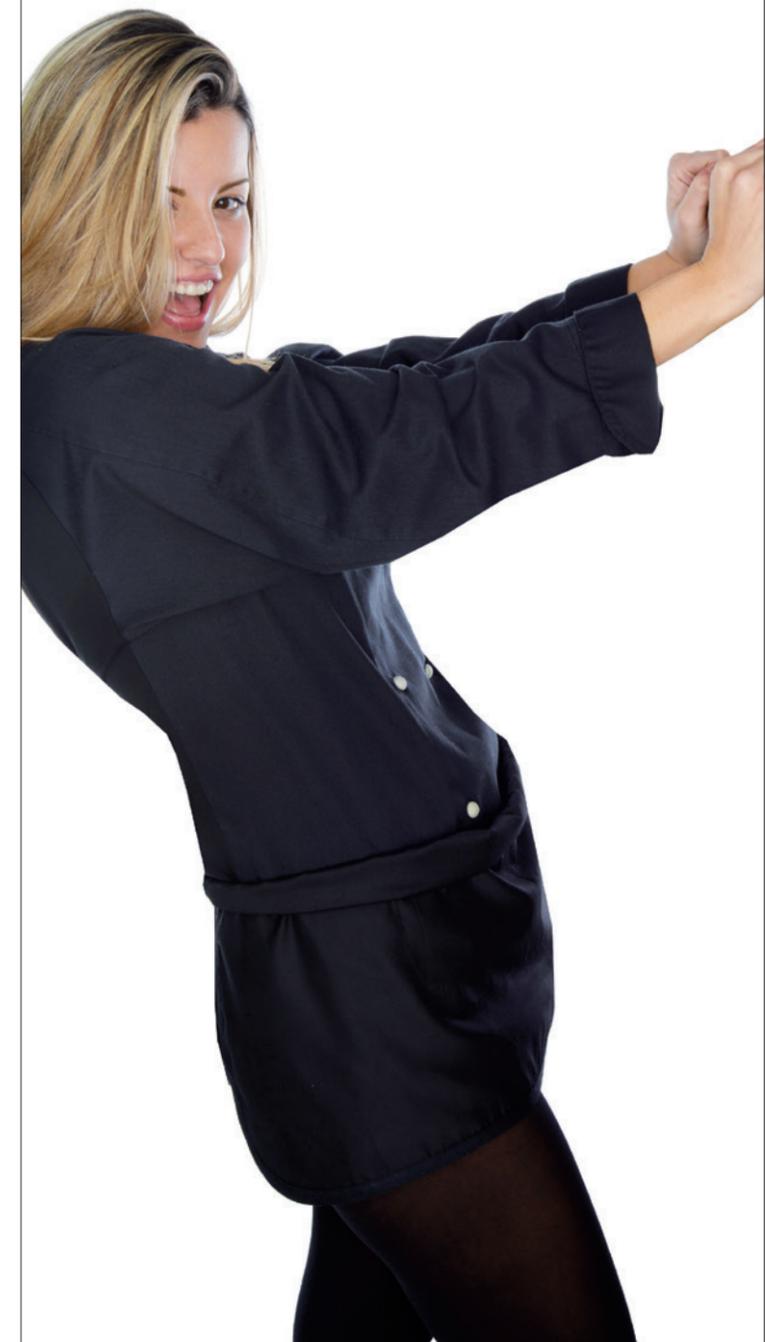




Un partner fedele
è meglio di uno occasionale



LA SICILIA VERACE SUL DESCO

DI GIACOMO NEWLIN

SI CHIAMA "I CALAFATARI" ED È UN DESCO SICILIANO A LUGANO, NELL'ACCEZIONE FILOSOFICA DI CONDIVISIONE. UN LOCALE SITUATO LUNGO IL CASSARATE, CHE NELLE VICINANZE, CON UN PO' DI IMMAGINAZIONE, MORMORA COME LE ONDE DEL MARE SIRACUSANO. SÌ PERCHÉ IL RISTORATORE E CUOCO **FELICE PIANETA**, LASCIATA LA SUA SIRACUSA PER CERCARE IN TICINO UNA NUOVA OPPORTUNITÀ, HA VOLUTO RICREARE QUELL'ATMOSFERA DI CORDIALITÀ, DI CUCINA GENUINA DEL TERRITORIO E DI CALORE, CHE SI RESPIRA NELLA PIÙ GRANDE ISOLA DEL MEDITERRANEO, ED IN QUESTO È AIUTATO AI FORNELLI DA UN ALTRO SICILIANO APPASSIONATO CHE È PIPPO INSINNA.

Chi ha conosciuto la Sicilia non ha potuto fare a meno di amarla, per il suo mare, per la sua luce, per le sue campagne, per i suoi profumi che inebriano e per i sapori delle sue pietanze preparate, con i prodotti di una terra generosa, da mani sapienti che non hanno dimenticato le tradizioni. Ma poi si ama la Sicilia anche per i suoi abitanti che prima di darti confidenza ti scrutano e ti studiano e dopo aver capito che sei sincero e che sei affascinato dalle cose che vedi e che assaggi, si aprono e ti permettono di accedere all'intimità della propria famiglia e soprattutto ai laut e meravigliosi pasti che non finiscono mai. Infatti un



viaggio in Sicilia, ospiti da amici, va preceduto da una settimana di digiuno! Tornando al ristorante "I Calafatari" di Lugano, la prima curiosità è il nome. Scopriamo che i Calafatari erano, perché ormai non ce ne sono quasi più, i cosiddetti maestri d'ascia, cioè degli esperti dei vari legnami che servivano per costruire le imbarcazioni per la pesca e in particolare erano artigiani specialisti nell'impermeabilizzazione delle barche, ovvero tra le fessure di una tavola e l'altra dello scafo introducevano della stoppa di canapa che poi veniva fissata con la pece. Da questa storia si può dedurre che il locale offre esclusivamente del pesce che giunge dalla Sicilia in aereo a Milano, dove

ogni due giorni va a prenderlo Felice Pianeta per portarlo a Lugano nel suo ristorante. Due sale e un bel terrazzo possono ospitare una quarantina di avventori che scelgono il pesce del giorno a vista direttamente da un grande ripiano pieno di ghiaccio. Non c'è una carta delle vivande, ma una lavagna in cui figurano le fresche proposte della giornata. Come inizio ci siamo lasciati attrarre da un piatto di crudo di pesce: fasolari, vongole "pescate", tartare di spada, gamberi e gamberi rosa, per poi passare ad un fritto leggero di calamari e fragolino (piccolo polipetto). A parte, in una ciotola, una fresca insalatina di pomodorini, arance e cipolle di Tropea ci ha preparato al primo. Abbiamo optato per le linguine all'aragostella, con la materia prima che fa la differenza nel sapore e cioè: il tipo di pasta, naturalmente il pescato freschissimo e il pomodoro di pachino che non ha uguali, il tutto condito con olio evo siciliano da monocultivar Nocellara del Belice. Non paghi, abbiamo optato per una triglia diliscata magistralmente da Milena Besomi, gerente e cameriera originaria di Gerra Verzasca e amante della Sicilia, aiutata dalla brava Francesca Melis proveniente dalla Sardegna, due giovani sempre sorridenti e pronte a soddisfare le richieste degli ospiti. Il cuore pulsante del locale comunque, rimane Paola Milazzo, moglie di Felice che lo aiuta coordinando la sala e il rapporto con i clienti. Di certo non abbiamo dimenticato i dolci, dalla vera cassata, agli autentici cannoli, con un assaggio di cioccolatini di Modica. La carta dei vini c'è ed esprime la migliore sicilianità enologica attraverso pregiate etichette con onesto ricarico, compresi un brut metodo classico come aperitivo e alla fine un moscato passito dell'Etna. A proposito, abbiamo pasteggiato con un bianco di Salina nelle Eolie prodotto con uve Inzolia e Catarratto da un altro innamorato della Sicilia, l'austriaco Carlo Hauner, un vino genuino, complesso e gradevolissimo. [W](#)

RISTORANTE "I CALAFATARI"

Via Antonio Fusoni 18
6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 921.08.76

Partner in cucina

Grünenfelder SA +41 (0) 91 850 34 00 Informazioni info@gruenenfelder.biz
via Luserte 1 +41 (0) 91 850 34 34 Ordinanze www.gruenenfelder.biz
CH-6572 Quartino +41 (0) 91 850 34 35 Telefax