

Lo scambio sarago-orata e la salvia a profumare

di **Helmut Failoni**

CASTIGLIONCELLO (LIVORNO) Riesco a prenotare l'ultimo tavolo. È un giorno di festa. Il 6 gennaio. Fa sempre piacere, almeno a me, vedere i ristoranti che lavorano. È la mia prima volta qui. Una volta uscito, dopo pranzo, la sensazione che ho avuto, e che comunque non riesco a razionalizzare più di tanto (è più che altro una sensazione a pelle, diciamo ad esperienza di lunga frequentazione di ristoranti), è: «oggi sicuramente non sono riusciti a dare il loro meglio». Soprattutto per una mole di clientela non indifferente, e con anche alcuni secondi turni di tavoli (arrivati anche poco prima delle 15), rispetto al personale di sala e di cucina. E, come insegna la buona educazione, ogni tavolo ha bisogno dei suoi tempi, ogni cliente è diverso dall'altro, gli habitués devono essere più coccolati (e aggiungo: giustamente), come i miei vicini di tavolo con il loro bel bassotto (a scanso di equivoci: se avessi un ristorante i cani li farei entrare tutti, lascerei piuttosto fuori certa umanità).

Bene, tirate fuori tutte le giustificazioni possibili, ora però vorrei dire che quando porti il tuo bel piatto di crudi (25 euro) a un cliente che non hai mai visto, non gli puoi dire che quel pesce sfilettato e simpaticamente «ricomposto» con aggiunta finale di testa e coda (vedi foto), è un'orata. No, non si può. Perché quel pesce (e sono pronto a sfidare pure un tribunale internazionale con Perry Mason che li difende) non è un'orata, ma un sarago pizzuto. È sempre la solita storia. Parlo per il ristorante, che in affanno tira via: non puoi però mai sapere chi si siede al tuo tavolo. E nel sito del ristorante (vedere per credere) si parla di titolare pescatore... Detto ciò, che potrebbe passare (ma siamo

Pagelle

7

CUCINA

6,5

CANTINA

7

SALA

MUSICA

7

PREZZO



sicuri?) come una leggerezza, un lapsus, un «non so cosa dire, dico la prima cosa che mi viene in mente», potremmo aggiungere che a pezzatura piccola il sarago è, almeno per chi scrive, molto più buono dell'orata. Ed in effetti, insieme alla canocchia e alla triglia, era la cosa più buona nel piatto. E anche la temperatura di servizio dell'insieme era giusta, ovvero non troppo fredda. Il menu, come di sovente capita, nei ristoranti di mare, «dipende dal pescato».

Giustissimo. E qui viene presentato, scritto a gessetto su una lavagna, che viene portata in giro per i tavoli: 5 antipasti, 5 primi, 6 secondi. Ordino il secondo antipasto: Primizia di Rossetti con aglio e salvia (18 euro), buono, non poco, con una foglia di salvia bella presente e che ci stava

Nel piatto

La portata con il pesce crudo e l'esterno del ristorante di Castiglioncello

alla grande a profumare il piatto. Capitolo primi: dove vedo riso, lo ordino quasi sempre, perché a) mi piace, b) è molto più difficile della pasta, quindi si può avere un giudizio, lievemente più serio, sulla cucina.

Arriva il Riso con misticanza di mare, proposto a 16 euro (bel nome per un piatto, dove la misticanza sta a indicare pezzetti soprattutto di molluschi e frutti di mare): chicco al dente, sapore di mare presente, ma il tutto tenuto insieme da un «collante» che non sembra solo acqua di mare, olio evo o vino bianco. Non riesco a isolare quel sapore, che comunque è dissonante. Il secondo è una Grigliata mista (25 euro): un piatto, come presentazione, e come contenuto, simile a quello del crudo. A quanto pare nella carta dei vini, sono riuscito (parole del maitre) «a ordinare tutti i vini appena finiti». Ce l'ho fatta comunque a bere bene con un Brut Nature Reliance di Franck Pascal e con un Grüner Veltliner di Ott, scovati nel frigo e fuori carta.

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorante Scolapasta

Via Aurelia 813, Castiglioncello (LI), tel. 0586.751291

