



Ristorante Wine Bar A S T E M I O

Via Dandolo, 7/7a, Riposto, CT



Ho avuto modo di conoscere questo locale durante una visita turistica nelle graziose cittadine di Giarre e Riposto.

Si tratta di un Ristorante e Wine Bar: locale ampio ma al contempo caldo, arricchito da archi e colonne in pietra lavica e travi in legno a vista. E' dotato, oltre che di una spaziosa sala interna, di una veranda aperta esterna sul lato del porto di Riposto nonché di un giardino con pavimentazione in ciottoli e pergole con tetti in canne o foglie di palma. E' in questo giardino che ho consumato la mia deliziosa cena: piatti classici della cucina locale arricchiti da un tocco di originalità e creatività.

Mi piace molto puntare su cucine capaci di fondere la tradizione con l'innovazione.

Certo è difficile proporre pietanze troppo alternative ed elaborate in un locale con forte affluenza, soprattutto in piena stagione turistica; tuttavia penso che l'Astemio sia riuscito a trovare il giusto compromesso tra la cucina di nicchia e quella più classica.

Tra le specialità: le carni alla griglia che però non ho avuto l'opportunità di provare in quanto ho dato spazio al menù di pesce che alterna piatti continuativi a piatti stagionali o costruiti ad hoc in base alle disponibilità del giorno.

Non posso che consigliare alcune delle pietanze da me provate:

- **Giostra al Sapore di Mare:** un antipasto variegato a base di zuppetta di cozze, insalata di polipo, spigola marinata (la mia preferita), frittura di pesce azzurro, crudo di gamberetti, scampi e fasolari e ... molto altro ...

- **Cous Cous di pesce**

- **Trancio di Spada e Gamberoni con panatura alle Mandorle**

- **Trancio di Tonno con panatura di Pistacchio:** leggero e saporito

- **Pescato del Giorno in guazzetto con pomodori pachino e cozze**

- **Cheese Cake:** pare sia preparato dal 'Nonno d'America' 😊

- **Tiramisù al Pistacchio:** simpatica variante al solito Tiramisù

- **Semifreddo alle Mandorle:** fresco e non troppo dolce, ottimo nelle serate calde o dopo un ricco pasto.



Mi sono ripromessa di testare gli altri piatti di mare tra i quali le *Roselline di Tonno con Insalatina di Arance e Gamberi* nonché i *Bauletti di Cernia con Scampi e Pachino* e le *Trofie con Tocchetti di Tonno, Pachino e Finocchietto Selvatico*.

Non mancherò di provare anche il menù di carne. Leggendo la carta sono rimasta particolarmente attratta dal *Filetto di Angus* e da *primi tipo i Bauletti di Zucca con Crema di Formaggi e Noci* e i *Busiati con Pistacchio e Funghi*. mmmm 😊

La carta dei vini è ricchissima: di fatto di 'Astemio' il locale ha solo il nome.

D'altra parte ci troviamo in una delle zone più ricche e rinomate della Sicilia proprio per le sue produzioni vinicole. I proprietari sono grandi degustatori e conoscitori di vini con una lunga esperienza alle spalle.

A fine serata abbiamo avuto modo di conoscere il cuoco, un ragazzo giovane e intraprendente che, per essersi quasi 'improvvisato' trovo molto promettente. Mi piace la sua apertura mentale e la sua voglia di creare, ricercare novità, migliorare e migliorarsi.

Nel caso vi trovaste da quelle parti, non posso che consigliare un breve giro all'Astemio.



Milano, 14/08/2013

www.xcarmen.com

