



Cucina siciliana a Marzamemi. Nella magnifica provincia di Siracusa, a Marzamemi, **Cortile Arabo, Osteria di Mare** è un **ristorante gourmet di mare**. Si staglia direttamente sugli scogli, estendendosi nelle acque del basso fondale marino e offrendo ai propri ospiti una vista meravigliosa sul Mar Mediterraneo. In poche parole, un vero e proprio **ristorante *pieds-dans-l'eau***. Uno di quei locali che regalano la possibilità di pranzare e cenare quasi con i piedi nell'acqua, tale è la loro vicinanza alla riva.

La prossimità al mare non fa solo da scenario, ma è anche presente in ogni piatto dello chef Massimo Giaquinta. **La cucina di Cortile Arabo, infatti, affonda le sue radici nella natura circostante**. Il mare offre il pescato fresco e di stagione. Mentre l'erbario privato dell'Osteria fornisce le erbe e gli aromi locali che vanno ad arricchire le preparazioni con i loro profumi e sapori.

Grazie alla perfetta armonia creata dall'incontro fra il paesaggio marittimo, la cucina prelibata e l'architettura dallo stile arabesco del ristorante, Cortile Arabo si configura come un vero e proprio luogo da Mille e una Notte. Perfetto, in altre parole, per un'incantevole cena estiva accompagnata dal suono delle onde del mare. Come anche da quell'aria fresca, piacevolmente pregna di salsedine, che caratterizza le località balneari.



Autentica cucina siciliana al Cortile Arabo a Marzamemi

A fare da protagonista nella location così come nella cucina di Cortile Arabo è sempre il mare. Sono, infatti, il pesce, i molluschi e i frutti di mare a regnare nella cucina dello **chef Massimo Giaquinta**. Gli ospiti dell'osteria possono assaporare **piatti a base di pescato fresco e di stagione** per un'esperienza culinaria in stile mediterraneo.

Nell'ideare i menù di Cortile Arabo, **lo chef ha voluto porre l'enfasi sulle materie prime**. Il tutto per esaltarne il gusto al meglio e per celebrare la bellezza del luogo attraverso i propri piatti.



Dal gambero rosso marinato al tè verde all'ostrica porca. Dal prosciutto di tonno rosso con pompelmo e citronella allo sgombro marinato con velo di latte di mandorla. Fino allo scampo con crema al latte di cocco, citronella e cardamomo. Queste sono solo alcune delle prelibatezze che attendono gli ospiti dell'Osteria. Difatti, la cucina dello chef Massimo Giaquinta produce giornalmente **piatti di pesce curati e prelibati, dando ampio spazio anche a raffinatissime crudité di mare**. Che si tratti dei piatti à la carte o del menù degustazione, gli ospiti vengono accompagnati in un viaggio culinario tra estro e tradizione. Una rivisitazione della cucina siciliana antica incorporando profumi e sapori mediorientali.



Marzamemi, da borgo di pescatori a perla della cucina siciliana

Cortile Arabo si erge sugli scogli in riva al mare nella splendida **Marzamemi, in provincia di Siracusa**. L'atmosfera che si respira all'interno del ristorante affonda le sue radici nelle tradizioni di questo luogo. Un tempo **semplice borgo di pescatori, ora vera perla del Mediterraneo**. Lo stretto legame di questo borgo con il mare e l'attività della pesca, tuttavia, è tuttora presente in maniera ben decisa. I vicoli caratteristici sono ancora impregnati di un gradevole profumo di salsedine e percorsi dalla brezza marina. Inoltre sul paesaggio del borgo si stagliano ancora le antiche case dei pescatori, nonché una delle tonnare più grandi e antiche della Sicilia.

È in questo piccolo paese magico che si trova Cortile Arabo. Il suo nome si deve proprio allo **stile arabesco** presente in alcuni dettagli dei piatti. Ma anche nell'architettura del cortile e del cortiletto, ricchi di maioliche bianche e azzurre. In sintesi, un ristorante sul mare in grado di appagare la vista e il gusto, regalando un'esperienza che coinvolga tutti i sensi.



Passeggiata pachinese, cucina siciliana a Marzamemi

Ingredienti per 4 persone: 400 gr cioccolato bianco, 180 gr polvere di pomodoro Pachino IGP, 200 ml panna fresca, 250 gr burro, 250 ml latte, 250 gr farina 00, 2 baccelli Vaniglia del Madagascar, 3 gr Agar Agar, 150 gr Absolu Cristal, 200 gr zucchero.

Procedimento

Per la mousse al pomodoro: sciogliere il cioccolato bianco e montare la panna con lo zucchero. Successivamente incorporare il tutto con polvere di pomodoro Pachino IGP ed Agar Agar. Porre poi il composto in un sacco a poche e riporre negli stampi per pomodoro, abbattere per 2 ore a -25°.

Glassa al pomodoro: mescolare Absolu Cristal e polvere di pomodoro, frullare il tutto e porre in frigo per un'ora.

Per il crumble: porre in un bicchiere da planetaria farina, zucchero, burro morbido, un uovo e la vaniglia e sbattere il tutto. **Salsa alla vaniglia:** in una busta sottovuoto riporre latte, vaniglia, zucchero e infine fare cuocere a 63° per 4 ore.

Impiattamento: ricreare la sabbia del territorio dove viene prodotto con il crumble. Porre la mousse al pomodoro e ricoprire con la glassa, aggiungere delle aromatiche alla base e guarnire con la salsa alla vaniglia.



Cucina siciliana a Marzamemi: sgombro

Ingredienti per 4 persone: 2 sgombro, 180 gr sale, 400 gr zucchero, aceto Ponzu, aceto Tosazu, olio, 15 gr semi di coriandolo, 400 ml latte vaccino, 70 gr cioccolato bianco, 50 gr olive verdi, 3 uova intere, 1 albume, 40 gr amido di mais, 1 arancia, 1 cipolla, foglie di menta, 2 chiodi di garofano, 500 ml Vino Nero D'Avola, 60 gr farina 00, 25 gr acqua.

Procedimento

Sfilettare gli sgombri e privarli delle spine, marinarli con zucchero e sale in una teglia bassa per circa due ore. Sciacquarli abbondantemente e riporli con i due aceti giapponesi in una teglia.

Spugna alle olive verdi: sciogliere il cioccolato bianco, aggiungere uova, farina e olive verdi frullate. Aggiungere acqua all'impasto, filtrare il composto e riporre dentro un sifone. Successivamente sifonare negli stampini e cuocere al micro. **Crema ai semi di coriandolo:** mettere in ammollo 12 ore prima i semi di coriandolo e il latte. Riporre in un pentolino, frullare i semi e portare a ebollizione.

Insalata di arance: privarle della pelle, riporre in un sacco sottovuoto con vino Nero D'Avola, un chiodo di garofano e due foglie di menta. Chiudere e cuocere a 60° per 12 ore. Pelare una cipolla, riporre in un sacco sottovuoto con vino Nero D'Avola, chiodi di garofano e due foglie di menta, chiudere e cuocere a 60° per 24 ore.

Impiattamento: mettere i filetti di sgombro in un piatto piano. Tra i due filetti riporre la crema ai semi di coriandolo con un sacco a poche. Sulla crema posizionare le arance a dadini, la cipolla cotta e pezzetti di spugna alle olive verdi. Affumicare tutto a freddo al tavolo.



INFORMAZIONI:

<https://cortilearabo.it/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/sicilia-segreta-tra-siti-archeologici-e-miniere-di-zolfo/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/la-sicilia-di-montalbano-commissario-vigata/>