



Papero Giallo.net il blog di Stefano Bonilli

25 mag 2009

ore 08:22

Le cozze di Fausto

La nostra giornata è così scandita: mare, molto moto, per metterci in pace la coscienza, e cucina.

Perché oltre al relax, al fresco e al mare il viaggio prevedeva la visita al nuovo ristorante Da Fausto che Alberto Marcomini aveva segnalato già da un mese.

Fausto Ferrante lavorava fino allo scorso anno nel locale della famiglia, il Tramonto, una vera macchina da guerra in riva al mare, pizzeria - con pizza buona - e ristorante - con pesce freschissimo - 250 coperti il sabato e altrettanti la domenica.

Poi dissapori tra familiari e Fausto se ne va e mette in piedi il suo ristorante a cento metri dal lungomare, in via Romita I, 19, Da Fausto, appunto, che inizia a gennaio di quest'anno.

Grande pesce, crudi buoni, abbondanti e ben trattati, molti primi e pesce cucinato in tutti i modi oltre a un carrello dei formaggi di valore assoluto e vera perla del locale.

Il polpo fritto con patate come antipasto è buono e convincente così come la catalana di sconigli, che sono piccoli animaletti chiusi in conchiglie lunghe, credo paguri e il pane e pomodorini, intensi e che daranno il loro meglio tra un mese e mezzo, che vengono dalle serre del padre di Fausto, all'ingresso del paese.

Buoni ma veramente molto i classici **spaghettoni Verrigni**, cottura 14 minuti, con le cozze.

Queste cozze hanno un sapore unico perché vengono pescate con le bombole là dove in superficie ci sono gli allevamenti di pesce pregiato.

Ottimo piatto il riso venere con polpettine di palamite e velutata da zucca.

La triglia sfilettata croccante su crema finissima di patate è stata una assoluta sorpresa.

Gelati fatti dalla casa e il conto sui 50 euro più i vini che sono scelti nelle due regioni, Lazio e Campania.

Fausto è bravo perché ha capito che deve offrire la qualità e in una zona di intenso turismo dove anche un bicchiere d'acqua a chi consuma il gelato sembra una concessione. Lui fa il ristoratore come fosse altrove e offre buon cibo e un menu intelligente.

Un fine settimana che è costato 12,40 € di viaggio A-R, 90 € di albergo, ristorante sui 50 € a pasto più i vini, ombrellone e lettino.

Insomma, in Italia si può ancora costruire un week end senza spendere molto: certo è più facile a sud e comunque fuori dalle grandi rotte, è più facile nella provincia non di moda.

E sicuramente ognuno di voi ha un "pacchetto week end" da proporre, un'esperienza bella e a giusto prezzo, come si usa in tempi di crisi ma di voglia di resistere.

Da Fausto

Sperlonga

Via Romita I, 19

tel. 0771 548576

chiuso mercoledì, estate mai.

carte: no Amex

FOTO S. BONILLI