

TEMPO LIBERO DI QUALITÀ'



A colloquio con: Emilio Laino

di Giulio e Roberto Poliscchio

Quando abbiamo creato questa pagina, l'abbiamo fatto per stupirvi: un viaggio nella qualità notevole della ristorazione. Con umiltà e con una passione contagiosa siamo andati alla ricerca di autentici templi di ospitalità e cucina eccellente, equilibrata e, a volte, creativa. Ecco, in vista della stagione estiva, una tappa gastronomica da non perdere.

A Diamante, bellissima cittadina di mare dove ogni anno si svolge il "peperoncino festival", in località Pietrarossa tra la parte collinare ed il mar Tirreno, un ottimo ristorante "La taverna del Conte". Perché andare? Il motivo principale risiede nel fatto che lo chef Emilio Laino ha trovato una formula straordinaria: sapori e profumi in piatti mozza fiato, le emozioni che possono provarsi sono difficilmente spiegabili. Un laboratorio del gusto, le vivande oltre ad essere incredibilmente squisite hanno la giusta dose di effetti visivi speciali.



Lasciatevi sopraffare dalla bontà appetitosa delle pietanze di un magnifico percorso culinario che rispetta e valorizza i prodotti locali ed il territorio; cura maniacale nella scelta delle materie prime utilizzate, un'applicazione esasperata ai fornelli e l'ambiente accogliente rendono il posto ideale per gli amanti del mangiar e bere in modo sublime.

Dice Emilio - "la Taverna del Conte nasce nel 2000 e si colloca da subito come ristorante di pesce, inizialmente con una cucina più classica la quale negli anni ha subito una trasformazione (pur non denigrandone le origini) verso una visione più rivisitata".

Infatti, lo chef grazie alla curiosità, fantasia e passione passa a piatti con un'identità moderna e ricercata, dove gli ingredienti risultano ben amalgamati, danno grande soddisfazione al palato in quanto si sente la sapiente mano di Emilio che mi spiega "la passione che nutro per la cucina di pesce mi ha portato alla ricerca degli accostamenti idonei a valorizzarne la materia prima, per la quale si predilige il fresco appartenente per la maggior parte ad una territorialità prima locale e poi nazionale".

Da Emilio viene subito da pensare di aver indovinato il "posto giusto" per trascorrere una serata piacevole o una domenica, infatti è fuori discussione che il tempo scorre piacevolmente dalla portata di "benvenuto dalla cucina" o entrées, un assaggio impeccabile, al dolce la bravura dello chef è evidente. Fortemente consigliato il menù suggerito dallo chef, noi così abbiamo fatto e ci siamo trovati benissimo, immaginiamo però che alcuni potrebbero preferire "scegliere alla carta" ed allora sfogliamo: verrà "l'acquolina in bocca". L'ultima che abbiamo letto prevede *antipasti* come "il carpaccio di seppia con misticanza di verdure e cocchio, con citronette alla mentuccia selvatica" ed *antipasti speciali* "catalana di cozze" favolosa o un *antipasto completo caldo o freddo*. Poi è la volta dei *primi piatti* tra i quali "mezzi paccheri con dadolata di cocchio e patate con cipolla rossa di Tropea" o delle *speciali* ad esempio "orecchiette con zucca

A colloquio con: Emilio Laino

gialla, gamberi sgusciati e scamorza affumicata”. A seguire i *secondi* di pesce o anche vegetariani quindi “parmigiana di tonno su fondo di messinese con burrata” o “la parmigiana di melanzane”. Golosa la chiusura con il dessert.

Chef Emilio, naturalmente non potevamo descrivere tutte le portate contenute sul “menù” se le chiedessimo qual è il suo piatto preferito di tutta la carta ci risponderebbe come una mamma? I figli sono tutti uguali. Vuol fare la descrizione di un suo piatto?

Ritengo non ci sia un piatto che caratterizzi la Taverna del Conte, penso ce ne sia qualcuno che in modo particolare individua il mio pensiero, uno di questi è lo spaghetti monograno con pesto di alghe (ulva lactuga) e carpaccio di gamberi rossi. Questa pietanza ha doppia identità: una base fredda (il carpaccio di gamberi rossi) e l'altra calda (lo spaghetti mantecato col pesto di alghe). La composizione del piatto avviene mettendo il carpaccio abbattuto, in quanto crudo, alla base del piatto e sopra si adagia il nido di pasta mantecata col pesto di alghe per cui il calore della pasta andrà ad intiepidire i gamberi.

Un'ultima domanda ad Emilio che ama definirsi non un chef, ma un forte appassionato che cerca di dare quella che è la sua forma più alta di ospitalità verso l'avventore. E' risaputo che cenare in compagnia gratifica molto perché si so-

cializza, si conversa e la gioia della tavola si moltiplica. Spesso ci capita di cenare o pranzare da soli e crediamo che la qualità di una pietanza e un buon bicchiere di vino è comunque un'esperienza fantastica da vivere, a prescindere? Qual è il suo pensiero?

Essere solo a tavola (per scelta o per esigenze diverse) può essere uno di quei momenti in cui si può cercare di dialogare con i sensi, avrebbero più attenzione da parte nostra, e apprezzare meglio tutte le sfumature che la tavola ci offre, sempre che per la durata della cena si rinunci alla distrazione del telefono.

Senza recarsi in questo luogo non si possono percepire tutte le caratteristiche, noi abbiamo cercato di rappresentarle, e visitandolo abbiamo capito che le persone che lo frequentano hanno validi motivi per entusiasmarsi e tornare. Cos'altro aggiungere? Buona la cantina, curata e con un'attenzione ai vini di qualità anche della nostra Regione: ricordiamo un vino bianco calabrese IGP che ci piace molto.

Ristorante di pesce che merita una visita gourmet.

La TAVERNA del CONTE – Ristorante Specialità pesce.

Località Pietrarossa Diamante (CS)

Tel. 0985 876191

info@latavernadelconte.it

www.latavernadelconte.it

