

cucina

Il Mirto e la Rosa

Un ambiente sobrio ed elegante e un'atmosfera cordiale caratterizzano Il Mirto e la Rosa, primo ristorante vegetariano aperto a Palermo nel 1987 da Antonella Sgrillo, venuta da Roma per amore. Anche se oggi il ristorante vegetariano non lo è più (con gli anni sono stati introdotti il pesce e la carne) le verdure provenienti da aziende che praticano l'agricoltura biologica sono sempre molto usate.

«Siamo stati dei pionieri - spiega Antonella -, e vent'anni fa il ristorante ha dato il via alla nuova tendenza palermitana della ristorazione vegetariana e biologica. Poi, però, come succede a tutte le mode, anche questa tendenza è "rientrata" ed il mercato ha avanzato altre richieste, come quella del doppio menu. Ci siamo adeguati, certo, ma a modo nostro... a modo mio.

Vegetariana da una vita, non potevo tutto a un tratto cambiare regole. E non perché io non fossi flessibile, ma - al contrario - proprio per rispetto dei miei clienti...».

La chiacchierata entra nel vivo, il plurale sempre usato per rendere soggetto tutto il ristorante diventa il singolare di Antonella Sgrillo. Una prima persona che concediamo volentieri quando le motivazioni sono quelle che Antonella, senza volerlo, ci svela tra e righe.

«Come posso pensare di servire della frutta che so non essere fresca quando non lo permetto a casa mia? A casa vengono i familiari, al ristorante vengono gli amici, clienti "vecchi" e clienti nuovi... come posso tradire ciò che sono con l'attività di cui sono appassionata? Così ho preso una decisione: va bene il doppio menu, ma tutto rigorosa-

mente a *denominazione di origine garantita!*. L'obiettivo del ristorante è quello di offrire una ristorazione a base di prodotti del territorio, rigorosamente di stagione. Nel nostro menù non troverete pesce spada o cernia tutto l'anno (solo pescato del

menù, Il Mirto e la Rosa non vuole perdere il suo "profumo" di sano e leggero. «Veramente non c'è rischio, perché questo resta comunque il *ristorante vegetariano*. Una specie di croce e delizia, visto che da un lato viene visto con un pizzico di pregiudizio

pesce, come detto prima, ma questa evoluzione del ristorante non fa a meno delle mie personali convinzioni, per cui, ad esempio, le arance che uso sia come frutta che per la cucina sono quelle assolutamente biologiche che coltiva una persona che conosco da anni. Lo stesso dicasi per la cantina. Mi sono convertita al vino, ma che sia siciliano e di provenienza sicura». Un controllo rigoroso sugli ingredienti, dunque, per una cucina che ha un sapore e un profumo davvero indimenticabili, atmosfera che in alcune occasioni fa a pugni con certe richieste originali. «Sì, è vero, un paio di volte mi sono trovata a non aver parole e ad obbedire alla regola per la quale il cliente ha sempre ragione. Una volta, un simpatico turista tedesco mi ha chiesto di condirgli le fettuccine fresche con burro e zucchero, mentre un cliente del menù vegetariano era solito portarsi da casa il whisky con cui pasteggiare...».

Whisky a parte, è bene approfittare della cantina di vini siciliani per gustare il tortino di melanzane con mousse di parmigiano, la provola dei Nebrodi con carciofi e caramello al peperoncino, lo sformatino di carciofi con cuore di taleggio, il tortino di tagliolini al sugo di finocchietto di montagna e triglie, gli ottimi involtini di pesce, il filetto di orata caramellata agli agrumi con tortino di ceci. In carta ci sono almeno dieci dolci al cucchiaino e semifreddi che Antonella non riesce quasi mai a cambiare per via del gradimento che ottengono, come il semifreddo al pistacchio e la mousse fondente di cioccolato e pistacchio.

Annalisa Sagona e Emilia Gatti



giorno), così come non si troveranno dolci a base di ricotta in estate. E le ricette sono quelle della tradizione siciliana, rielaborate per essere più leggere, con un tocco di creatività».

Insomma, anche con il doppio

(soprattutto da chi, pur essendo palermitano, non è mai stato nostro cliente), mentre dall'altro ci garantisce la presenza di quanti vogliono provare gusti diversi oppure mangiare in modo sano. Avremo sì carne rossa e