

LA CUCINA PISANA » RISTORANTI E RICETTE

L'Hostaria in centro si è raffinata e guarda ai prodotti locali

Un ligure e due campani a Pisa non potevano che scegliere il nome "Repubbliche Marinare". Il locale festeggia 15 anni

di Marco Barabotti
PISA

"La passione si sente", recita lo spot di una nota radio italiana. Tradotto in cucina il refrain è quello dell'Hostaria delle Repubbliche Marinare. Al timone vi è un abruzzese di grande temperamento, una forza della natura per creatività, sete di sapere, raziocinio e grande abilità (non solo dietro i fornelli, ma anche in sala come cortese e colto intrattenitore, nonché instancabile tuttofare: si è perfino costruito da solo una pregiata vetrinetta in ciliegio dove ha una vasta collezione di sigari da tutto il mondo). Col passar degli anni Beppe Di Marcantonio, anche apprezzato sommelier, ha saputo trasformare questo locale in un ritrovo sempre più alla page, tra lungarno Gambacorti e via Mazzini, per clienti locali tradizionali ma allo stesso tempo esigenti e votati all'innovazione, fino a farne anche un cro-

cevia internazionale dove non manca neppure il turista meno frettoloso che ama il mangiare e il bere bene.

Era il 25 ottobre 1998 (quindi tra una settimana il locale festeggia i suoi 15 anni) quando nasceva l'Hostaria per volontà di due campani e un ligure ritrovatisi a Pisa: ecco il richiamo marinaro e il nome "Repubbliche Marinare". Beppe entrò nel 2000 al posto dei due soci campani e nel 2007 restò l'unico titolare. Da allora il locale si è notevolmente trasformato, con un ambiente sempre più accogliente e ricercato e dove, dal 2011, è sparita la pizzeria: lì davanti al bancone oggi vi è una sorta di museo delle bottiglie più ricercate di rum, whisky, grappe, cognac, brandy, Calvados e così via, diverse rare o introvabili. Vi è addirittura, all'ingresso, sulla destra, una vetrina dedicata allo Champagne con una sessantina di etichette, alcune delle quali pregiatissime.

La sala ristorante rispetto a due-tre anni fa si è modificata con un notevole tocco di raffinatezza: via i tanti orpelli, più sobrietà con un pianoforte ben intonato all'ambiente e tovaglie eleganti. La mano di Grazia, insomma, si è fatta sentire. Come in cucina lo chef Dulal Hossain ha acquisito quel bagaglio cultural gastronomico e quella domestichezza (mi ricordo che quattro o cinque anni fa era già un aiuto cuoco di talento) che lo fanno ormai un giovane maestro della ristorazione internazionale e locale, conservando la consueta umiltà.

Il menu è vasto e come premessa vi è scritto che «la cucina è espressa e a volte i tempi di attesa sono più lunghi, ma con un notevole guadagno della qualità. La pasta fresca e il pane li facciamo noi e cerchiamo di usare il più possibile prodotti del territorio a chilometro zero». Tra gli antipasti c'è un gran piatto di pesce cru-



Beppe Di Marcantonio con lo chef Dulal Hossain

do oppure una carpacciata di crudité con brunoise di frutta fresca, ma anche un platea di ostriche con sorbetto a sorpresa, oltre a una serie di piatti di pesce al vapore. Ma anche un foie gras "passion" pralinato alle noccioline, un tagliere toscano con formaggi e salumi e una carpacciata di mortadella di Bologna con mini croissant al caprino.

Vi sono almeno cinque tipo di zuppe e tra i primi di mare spiccano Foglie di olivo del pastificio Morelli al salmone e arancia e una chitarrina alla colatura di alici e bottarga di muggine. Per chi ama i primi di terra, tra gli altri, le nozze alla maggiorana del pastificio Morelli con falso ragu dell'orto, pappardelle al ragu di cin-

ghiale e tagliolini di castagne ai profumi di bosco. Come secondi di mare, pesce fresco al prosecco con cipolla e olive, spigola fresca al sale e agrumi, catalana di crostacei misti e così via. Ma anche cinghiale cotto al cocchio con crostini di polenta o tagliata di manzo alla fiorentina guarnita, oppure filetto di manzo al Chianti con erbe aromatiche con patate al cartoccio. Dei vini e dello Champagne si è detto, i dessert sono fatti quasi tutti dallo chef: dai tanti sorbetti, alla crema calda con fragole, alla panna cotta e al tiramisù. Il prezzo, considerato la qualità dei prodotti, è onesto: anche la ricarica sui vini, champagne e distillati è nella norma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da non perdere il crudo di pesce e risotto al whisky



Ristorante Hostaria Repubbliche Marinare
Vicolo del Ricciardi 8, 56125 Pisa tel. 050 20506
Fascia prezzo: 30-50 euro con la possibilità di scegliere anche un menu degustazione. Turno di chiusura: chiuso il lunedì e il mese di gennaio. Prenotazione: non è obbligatoria ma è consigliata. Cucina: nazionale e toscana. Cantina: fornitissima cantina di vini nazionali e esteri e una vasta collezione di distillati. Piatti da non perdere: crudo di pesce, risotto al whisky. Piatti tipici: pesce in crosta di sale, tagliata a vista. Il locale si trova nel centro storico, a due passi dai lungarni a ridosso della Chiesa della Spina e a poche centinaia di metri dalla centralissima Corso Italia. D'estate e nella bella stagione è possibile mangiare su una terrazza all'aperto che ricorda la barca delle Repubbliche Marinare.

Pesce e verdure, matrimonio riuscito con i ravioli di triglie e melanzane



Ravioli di triglie e melanzane
INGREDIENTI: pasta all'uovo, triglie fresche, melanzane, olio extravergine q.b., aglio q.b., sale q.b., tuorlo d'uovo.

PROCEDIMENTO: preparare i quadrati di pasta all'uovo di dimensioni di circa 10 cm per 10 cm. Squamare e sfilettare le triglie fresche e tagliarle a cubetti.

Sbucciare le melanzane e tagliarle a cubetti più piccoli

delle triglie. Saltare in padella con olio, aglio e peperoncino. Salare a piacere e raffreddare.

Spennellare di rosso d'uovo i quadrati di pasta all'uovo (tipo lasagne) precedentemente preparati.

Nozze alla maggiorana del pastificio Morelli con gamberi e pistacchi di Bronte

Nozze alla maggiorana del Pastificio Morelli con gamberi e pistacchio di Bronte

INGREDIENTI: 6 gamberi di media grandezza freschissimi, 100 g di nozze alla maggiorana Morelli, 20 g di pistacchi di Bronte, 1 limone non trattato.

PROCEDIMENTO: macinare nel cutter i pistacchi fino a ottenere una polvere finissima, in alternativa utilizzare una farina di pistacchio già pronta. Pulire i gamberi dal carapace ed eliminare l'intestino con la punta di un coltellino, saltarli in padella con olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia e peperoncino a piacere per 1 minuto, rimuovere l'aglio e fiammeggiare con del cognac, aggiungere 20 ml di vino bianco e sfumare. Aggiungere metà del pistacchio in polvere, quindi le nozze già cotte al dente e saltare fino a che assorbano il liquido di cottura quindi aggiungere il restante pistacchio e una grattugiata di buccia di limone per bilanciare la dolcezza del piatto. Impiattare e guarnire con pistacchi sbriciolati e un rametto di maggiorana fresco.

Il dessert è un bauletto di pasta frolla con un ripieno di mele al Calvados



Bauletto di pasta frolla con mela al Calvados
INGREDIENTI: 200 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 2 uova intere con tuorlo, 500 gr. di farina 00, una bustina di lievito per dolci, una buccia di limone grattugiato, un pizzico di sale.

PROCEDIMENTO: ammorbidire il burro e poi lavorarlo con lo zucchero, aggiungere le uova, il limone, il lievito e il sale.

Amalgamare il tutto. Disporre la farina a fontana, quindi mettere dentro l'impasto e lavorare con le mani per ottenere un impasto omogeneo. Far riposare il tutto almeno per un'ora. Preparare il ripieno con mele, tre bicchierini di Calvados, uvetta sultanina e zucchero semolato.

MERJ STORE

Calzature - Abbigliamento - Articoli Sportivi - Taglie forti

ABBIGLIAMENTO
Uomo, Donna, Bambino

a partire da € 5

CALZATURE a partire da € 10

MERJSTORE ABBIGLIAMENTO • Centro Commerciale Arcobaleno • APERTO TUTTE LE DOMENICHE
Via Milano, 29 - 57014 Collesalveti (LI) - Tel. 0586.962161 - merjstore@hotmail.it

SVENDITA TOTALE

PER TRASFORMAZIONE LOCALI