



La tradizione moderna del Votavota di Marina di Ragusa

La cucina degli chef Causarano e Colombo è fatta di eleganza, rispetto per le eccellenti materie prime e, soprattutto, sottrazione del superfluo



Da sn, Giuseppe Causarano e Antonio Colombo (Foto © Votavota).

Giuseppe Causarano e Antonio Colombo con il loro ristorante **Votavota a Marina di Ragusa** rappresentano perfettamente quel movimento di cucina che si è affermato negli ultimi anni in modo prepotente in Sicilia: **non scendere a compromessi sulla qualità** grazie alla **enfattizzazione di materie prime** offerte dal Mediterraneo, dalla campagna iblea, dalla terra siciliana e proveniente da piccoli produttori.

Votavota, ristorante a Marina di Ragusa

Curioso il doppio **significato del nome Votavota**: indica, al pari, la [scaccia sicula](#) (una sorta di focaccia farcita) e una rete da pesca vietatissima perchè molto catturante.

Famiglia di agricoltori Giuseppe, di macellai Antonio. Il primo crea ed elabora la parte salata del menu, il secondo è innamorato della pasticceria. Esperienze di alta scuola (da Andreas Zangerl a Locatelli) e un forte legame tra i due nato soprattutto alla Locanda Gulfi, ristorante dell'omonima cantina in territorio ibleo, dove sono rimasti alla guida della cucina sino ai primi mesi del 2016. Anni importanti nel corso dei quali sono stati tributati numerosi riconoscimenti alla loro cucina da parte di **Gambero Rosso**, **Guida de L'Espresso** e **Guida Michelin**.

Un locale che guarda il mare siciliano

Il ristorante si trova nel lungomare di Marina di Ragusa, ha una sala luminosa con cucina a vista e

un rigenerante panorama sul mare. Il posto suggestivo e la bellezza degli spazi non sono secondari rispetto alla creatività in cucina.



Un particolare del ristorante Vitavota (Foto © Vitavota).

Il servizio di sala è efficiente e cortese; all'arrivo, prima di accomodarsi al tavolo, è possibile prendere un aperitivo con una mezza dozzina di ostriche e una flûte di Champagne.

Accomodati al tavolo inizia un'esperienza nel segno del divertimento e della sorpresa il cui risultato è un entusiasmo che i due chef in cucina riescono a trasferire a tavola con **proposte che giocano spesso al limite dell'azzardo** ma che si rivelano pienamente convincenti e molto centrate sotto il profilo gustativo.

I menù del Vitavota

Tre i menù : il nuovo "**Gli Orti**" da 50 € (ultimo nato a seguito del progetto dell'orto, composto da più di 6500 piantine, nato durante il lockdown), "**Ho sognato il mare**" da 70 € e 6 portate, e "**Salsedine**", a 100 € con 9 portate.

Alcuni piatti sono diventati simbolo del pensiero di cucina del Vitavota: il matrimonio assai gioioso tra la **seppia di Donnalucata** (tagliata sottilissima per donare tenerezza e cremosità) e **tartufo di Palazzolo**, oppure lo strepitoso **spaghetti affumicato mantecato con burro di malga e alici**.



Spaghetto affumicato mantecato con burro di malga e alici (Foto © Votavota).



Seppia di Donnalucata (Foto © Votavota).

Anche nei secondi viene fuori la tecnica ed una sana irriverenza nella costante ricerca del gioco fra terra e mare, dalla **frittura di paranza con crostacei e molluschi**, al “**È tempo di vacche grasse**” con bovino adulto, lenticchie di Ustica e spremuta di lamponi.

E poi tutti i dessert proposti da Antonio, tra cui menzioniamo “**L’uovo di Colombo**” ed il “**Finto sfincione**” pur sapendo di fare un torto a tutti gli altri dessert.



Il Fungo, dessert dello chef Antonio Colombo (Foto © Votavota).

La carta dei vini

In accompagnamento ad una cucina tanto felice, ci sono i percorsi di vino proposti dall'esperta sommelier **Ivana Iemmolo** che cura una carta dei vini con ampia scelta tra le bollicine nazionali e francesi ed una vasta e profonda selezione di vini siciliani.

Ristorante VotaVota

Lungomare Andrea Doria, 49 – Marina di Ragusa (RG)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

14/10/2021

Autore

daniele-siena