

Don Camillo a Siracusa, eccellenza nei piatti e grande cantina

scritto da Salvo Ognibene | 25/09/2023



Il lavoro di Giovanni Guarneri in cucina e del sommelier Enzo Amoruso in sala, è punto di riferimento per la ristorazione di eccellenza siciliana. Wine Spectator ha assegnato allo storico locale di Ortigia il premio “Best of Award of Excellence”

Romanée-Conti, La Tache, Richebourg, Romanee Saint Vivant, Vega Sicilia diverse verticali prestigiose compongono una tra le più belle carte dei vini del sud Italia, è l'incipit perfetto per raccontare la cucina di **Giovanni Guarneri** che, dal 1985 nel **Ristorante Don Camillo**, coccola i suoi ospiti a due passi da Ortigia.

Ristorante Don Camillo a Ortigia: l'alta cucina di Giovanni Guarneri

Atmosfera accogliente, in una posizione strategica nel centro di Siracusa, fanno del Don Camillo un

luogo di **alta ristorazione con una cucina classica di gusto**. Selezione di specialità locali, pesce fresco del Mediterraneo, prelibatezze a base di carne e una vasta scelta di antipasti e dolci tradizionali come l'iconico *"Don Camillo"*, ganache al pistacchio di Bronte con strati di pandispagna al cioccolato imbevuto di Grand Marnier, un leggero strato di marmellata di arance (50% amare) ed una copertura di cioccolato fondente.



Gli interni del locale (Foto © Sito Don Camillo).

La carta dei vini premiata da Wine Spectator

Torniamo alla carta dei vini, attenta e ricercata grazie al lavoro del **sommelier Enzo Amoruso** in sala dal febbraio 2003. Racconta di grandi classici dell'enologia ma anche vini più artigianali per offrire agli ospiti una selezione unica, in linea con l'offerta culinaria e che è stata premiata di recente con i **due calici di Wine Spectator** e inserita tra le prime 1.000 al mondo sia in termini di qualità della selezione offerta che in termini di rappresentatività del territorio.

Con le sue **600 etichette**, infatti, la cantina del Don Camillo racconta la storia del vino nel tempo e nello spazio: straordinaria la verticale di La Tache, monopole del Domaine de la Romanée-Conti, Sassicaia, tantissima Sicilia ed ovviamente non mancano i vini di territorio come Cantine Pupillo.



La cantina del Don Camillo (Foto © Don Camillo).

Quarant'anni di storia in territorio siciliano

Don Camillo ad Ortigia è una vera e propria istituzione gastronomica sul territorio siciliano: la sua cucina ha attraversato la storia degli ultimi quarant'anni sempre al di sopra delle mode, con il suo stile senza tempo, classico ma sempre contemporaneo.

Lo **chef Giovanni Guarneri** racconta nei piatti la sua fedeltà al territorio, ricercando continuamente l'eccellenza e gli autentici sapori della Sicilia in questo luogo racchiuso tra le secolari volte in pietra di un edificio quattrocentesco crollato nel terremoto del 1693.



Da sn, “Crema di mandorle di Noto con gamberi in crosta nera” e “Rotolino nero con scampi in salsa di ricci” (Foto © Salvo Ognibene).

I prodotti locali protagonisti del menu

Nel menù trovano ampio spazio l’olio extra vergine di oliva, la mandorla di Avola, il miele di Sortino, lo zafferano degli Iblei, la patata novella di Siracusa, il gambero rosso di Ortigia e quello viola di Capo Passero, il burro siciliano, ma soprattutto il limone di Siracusa IGP di cui, da diversi anni, lo chef è stato nominato Ambasciatore. Imperdibili i piatti storici come gli *spaghetti delle Sirene* presenti dagli anni Ottanta (con gamberi e polpa di riccio) e la crema di mandorle di Noto e gamberi in crosta nera.



Spaghetti delle sirene (Foto © Don Camillo).

Se sono tantissimi gli elementi siciliani nel menu di Giovanni Guarneri, cresciuto a Palermo e poi da giovanissimo a Siracusa, va detto che le contaminazioni provengono anche dall'esterno accogliendo ingredienti esotici, proprio a sottolineare una maturità raggiunta da tempo e che ben si abbina alla bella carta dei vini di cui abbiamo già parlato.

Ristorante Don Camillo

Via delle Maestranze, 96 - Siracusa | Telefono: 0931 67133

www.ristorantedoncamillo.it