

# PECIALE RISTORANTI PORTOFERRAIO

## STELLA MARINA

### L'osteria di mare che si affaccia sul porto *Pesce fresco, familiarità e semplicità sono i segreti del locale*

di **Lorenzo Paussa**

**L**a 'Stella Marina' di Portoferraio è una 'osteria di mare'. Il termine, del tutto singolare, è stato coniato dal neo-gestore Fulvio Tomasetta per racchiudere in tre parole la filosofia del ristorante, che con i suoi 56 anni di storia è uno dei più antichi del capoluogo elbano: accogliere con familiarità e semplicità chi desidera gustare dell'ottimo pesce, così come chi entra in un'osteria lo fa per bere un buon bicchiere di vino.

Fulvio ha preso le redini della 'Stella Marina' nel 2015, dopo sei anni di collaborazione. Prima di allora, al di là del dilettarsi tra i fornelli domestici, non aveva alcuna esperienza di ristorazione. «Lavoravo per una multinazionale dell'automobilismo – racconta il titolare – ma conoscevo già la 'Stella Marina' in quanto ero un cliente abituale. Spinto dalla mia dedizione in cucina, decisi di lasciare il vecchio impiego e mettermi alla prova per dare una mano al precedente gestore». La linea del menu prende ispirazione dalla cucina di Anna Gasparri, la chef che per oltre vent'anni è stata un vero motore trainante del locale. Ma a Fulvio piace anche sperimentare qualche piatto di tradizione napoletana, la sua terra di origine. «Ho

provato a preparare lo gnocco alla sorrentina e i peperoni 'friggitielli' spiega – Questi ultimi come omaggio a mia nonna, che li cucinava divinamente. Le nostre specialità rimangono comunque a base di pesce. Lì c'è poco da inventare, l'importante è la qualità della materia prima».

Tra i cavalli di battaglia dell'osteria di mare portoferraiese c'è il 'super crudo' di pesce, un antipasto molto variegato che comprende un carpaccio di dentice con capperi e fragoline, tartara di tonno con senape, tartara di spada, gamberi rossi e scampi di Sicilia con olio di oliva. Tra le portate principali, invece, riscuote molto successo il 'trionfo Stella Marina', una delle prelibatezze di Anna Gasparri ripresa fedelmente dagli attuali chef. Si tratta di un piatto di pasta fresca lavorata al torchio, accompagnata da crostacei, molluschi e astice. Viene servito come primo, ma vale anche come secondo. «Consigliamo di abbinare al pesce un vino dei marchesi di Barolo, il Bric Amel, una delle ultime etichette che abbiamo inserito in lista – riprende il gestore – Per quanto riguarda i dolci, invece, abbiamo crostate con crema pasticcera e fragole e la pastiera napoletana. Non compriamo mai alimenti preconfezionati, perché vanno contro la nostra filosofia, mentre privilegia-



**Fulvio Tomasetta**

mo i prodotti di stagione». Tra i vini non mancano, inoltre, le etichette più famose di Friuli e Trentino, oltre a un'accurata selezione di Ansonica e Vermentino elbani. «Per noi il chilometro zero rappresenta una condizione fondamentale – assicura Fulvio – e cerchiamo di rispettarla anche per il cibo. Le verdure le troviamo facilmente dai piccoli produttori dell'isola. Non è altrettanto semplice trovare dei crostacei nostrani, ma tutte le altre tipologie di pesce che serviamo provengono esclusivamente dall'Arcipelago Toscano».

Con il cambio di gestione avvenuto l'anno scorso, tutti gli ambienti del ristorante sono stati completamente ristrutturati. Nella sala interna, colpiscono la presenza di un ampio divano e di una lampada ricavata da un tronco di legno. Tutti elementi con cui Fulvio, con la consulenza della moglie, ha voluto perseguire fino in fondo l'idea di familiarità che caratterizza la 'Stella Marina'. «Nei mesi estivi, tuttavia, cerchiamo di fare accomodare quasi tutti i nostri clienti nei tavoli esterni – ci dice il titolare – e utilizziamo la sala interna solo quando fuori non c'è più posto. Potenzialmente potremmo tenere fino a cento coperti, ma abbiamo scelto di non servirne più di 35 contemporaneamente, per non incorrere nel rischio di tra-

sformare la nostra 'osteria di mare' in un fast food. Sconsigliamo anche le tavolate troppo grandi, perché verrebbe a mancare quel clima di intimità che, a nostro avviso, permette di gustarsi al meglio la nostra cucina». Una gastronomia semplice ma saporita, proposta alla stessa maniera sia ai clienti comuni che alle celebrità che, di tanto in tanto, fanno visita alla 'osteria di mare'. Perfino i reali di Giordania, da cui ci si potrebbe aspettare un'ordinazione di pesce pregiato, hanno mangiato degli spaghetti al pomodoro e un fritto di calamari, lasciando il locale con soddisfazione.

La stagione, generalmente, va dal periodo di Pasqua a fine ottobre, con una breve riapertura tra Natale e Capodanno. Non di rado, dall'inveniva di Fulvio nascono idee per organizzare eventi particolari. «Durante la scorsa apertura natalizia – ricorda – abbiamo ideato 'Chef per una sera', dove quattro amanti della cucina domestica si sono messi in competizione davanti a una giuria qualificata. Una sorta di 'Masterchef' elbano, anche se non mi permetterei mai di sostituirmi a Cracco o Bastianich. In ogni caso, l'evento ebbe molto successo e mi ha incoraggiato a pensare a qualche nuova iniziativa per questa estate».



**L'osteria di mare 'Stella Marina'**