



E Pulera, cucinare con tanto cuore a Lipari



Quando nei piatti c'è amore, la forchetta del cuore lo riesce sempre a scovare. Da **E Pulera**, telefono +39.090.9811158, poco distante dal centro di Lipari, la passione non parte dalla tavola, ma già dalla materia prima. Il proprietario **Angelo**, la moglie **Eugenia**, i figli **Elisabetta** e **Giovanni** e il genero **Simone**, in cucina, cercano costantemente di far lavorare i piccoli produttori locali. Ingredienti di ottima qualità, ricercatezza dei piatti, ma anche una struttura che merita la visita. Entrando nel ristorante vi troverete in un agrumeto, dove le colonne (pulera) sostengono un pergolato di uva tardiva. Le ricette proposte si ispirano alla tradizione siciliana. Vengono utilizzati prodotti stagionali, soprattutto ortaggi locali e pesce, che viene pescato nelle acque delle Isole Eolie.

Per iniziare provate un antipasto caldo o i crudi marinati. Se amate il polpo, assaggiate quello croccante servito su un letto di frutta. Ci sono poi le Busiate alla trapanese con vongole e salsa di pistacchi prodotta a Bronte da una signora che ha recuperato il vecchio "pistacchieto" del nonno. Ottimi anche i Tagliolini con tonno, bottarga, agrumi e miele di ape nera aromatizzata al mandarino, o i Maccheroni E Pulera, una rivisitazione della classica norma, impreziositi da mandorle tritate, pesto di basilico e ricotta salata.

Tra i secondi scegliete il Tonno in crosta di capperi o le Caramelle di pesce spada cotto al vapore con foglie di arancio, mandorle e sfoglie sottili di patate. Concedetevi assolutamente il momento dolce: il Sigaro eoliano, un cannolo croccante fatto di mandorle e pistacchi caramellati riempito di crema pasticcera al pistacchio, merita le calorie ingerite. Come piccola pasticceria vi verranno serviti i Giggì eoliani al mosto cotto e i Cioccolatini con sorpresa. Mordeteli, in bocca sentirete subito il sapore del capperi eoliano abbinato alla persistenza del cioccolato fondente. Da **E Pulera**, in questo come in molte altre preparazioni, si scopre il sesto gusto, quello del dolce-salato, capace di coccolare il palato e di stupirlo subito dopo con un colpo di teatro salato.

Barbara Giglioli