

RISTORANTE BISTROT LO ZERO, DALLA SICILIA ALLA TOSCANA NEL SEGNO DELLA NATURALE SEMPLICITÀ



Oggi TuscanyPeople, nel suo lunghissimo tour attraverso la ristorazione gourmet toscana, approda a Montespertoli, al Ristorante Bistrot Lo Zero. Ambiente rustico-elegante, molto rilassante, 20-30 posti, piccola terrazza che si affaccia sulla campagna alla fine del paese con bella vista sugli uliveti intorno.

Ristorante Bistrot Lo Zero, dalla Sicilia alla Toscana con naturale semplicità

Chef Marcella Schillaci, titolare e chef del Ristorante Bistrot Lo Zero a Montespertoli, è nata a Taormina, ma vive ormai da molti anni in Toscana. È sposata col maître di sala, e ha due figli. La sua è una cucina che nasce spontanea, personale, dalle varie esperienze lavorative avute tra l'isola natia e la nostra regione, e si declina in piatti di pesce e carne, rivisitati o direttamente creati da lei.



Inizia la degustazione al Ristorante Bistrot Lo Zero

Iniziamo il nostro percorso degustativo al Ristorante Bistrot Lo Zero con delle bollicine: prosecco extra dry millesimato dell'Azienda Agricola Casale.

Avendo optato per un menù di pesce, le entrées per noi sono: *Baccalà con crema di piselli e semi di papavero. Pane ripieno di stracciatella e gallinella. Pane ai setti cereali con fiore di burrata e triglia scottata. Fegato di pane fritto con mousse di caponata e alice fritta. Polentina di ceci con tartare di gambero argentino.*

Alla "sezione pane" abbiamo invece: una pagnottella di semola, una ai sette cereali, della schiacciata. Tutto fatto da loro.



Parole d'ordine: bontà e semplicità

Chef Schillaci lavorava nel vecchio Bistrot Lo Zero (stessa location) di cui era innamorata. Un giorno ha avuto l'opportunità di acquistarlo e per non cambiare il nome ha aggiunto solo il termine: "Ristorante". "Zero" perché fanno tutto in casa, a km 0. Negli anni il locale è divenuto un punto di riferimento della zona, senz'altro grazie alla ricerca delle materie prime di qualità, a km 0, appunto, al pane, alla pasta e ai dolci fatti in casa, ma anche grazie all'attenzione al cliente e a un menù che cambia spesso, lasciando invariati i piatti "forti".

"Credo di avere un talento." - racconta Chef Schillaci - "Se assaggio qualcosa riesco subito a capire quali ingredienti sono presenti nel piatto e sono in grado di rifarlo senza averlo mai visto preparare. Ho lavorato in tanti ristoranti, anche nel Bistrot a Forte dei Marmi dello stellato Andrea Mattei, ma quello che mi piace davvero è una cucina semplice, poco elaborata, che permetta al cliente di sentirsi a casa, anche se non proprio a casa, altrimenti l'idea sarebbe facilmente riproducibile". Ride.



Leggi anche: [Intervista a Chef Andrea Mattei, lo chef di Forte dei Marmi](#)



Arrivano i primi

Ecco il primo vino: un Capri Bianco Doc dell'azienda Scala Fenicia, prodotto interamente sull'isola e ricavato da un 50% di greco di tufo, un 30% di biancolella, e un 20% di falanghina. Questa azienda agricola nasce dall'idea di recupero e rinnovamento della tradizione vinicola dell'isola di Capri. Da più di 50 anni le uve vengono coltivate in simbiosi con l'ambiente naturale, ma vinificate con tecniche moderne per valorizzare un vino che vuole essere specchio della storia e del territorio. Il vino è senz'altro riuscito nel suo intento: interessante, molto elegante.

Il nostro menu degustazione al Ristorante Bistrot Lo Zero, come primo prevede un *Tagliolino fatto in casa, con pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio e tartare di gambero rosso di Sicilia*; e un *Tortello ripieno di burrata, di cefalo marinato e affumicato, con pomodorini di Battipaglia*. Il secondo primo è assolutamente un piatto da punto esclamativo: salato, dolce, piccante, notevole excursus di sapori e sensazioni in bocca. Anche l'impiattamento è particolarmente d'effetto. A mio avviso il miglior piatto della serata.

MARCELLA SCHILLACI



Il servizio – ci spiega Marcella – deve essere carino, raffinato ma rilassante. Il suo ideale è un locale dove ci si possa sentire “comfortable” – di nuovo: come a casa – e una cucina che possa sentire tutta sua, tanto che dalla bellissima isola da cui proviene si è portata dietro delle prelibatezze come il gambero rosso di Mazzara del Vallo, il pistacchio di Bronte, e gli agrumi.

Arrivano i secondi

Il nuovo bianco è uno chardonnay del Piemonte. Giaiet, si chiama, dell’azienda Stella, nel comune di Costigliole d’Asti, nel cuore del Monferrato. 12 ettari coltivati coi principali vitigni autoctoni piemontesi. Il colore è giallo paglierino dai riflessi leggermente ambrati. Rotondo, con sapidità importante al palato, asciutto e fragrante, con note mature di frutta passa e di spezie. Perfetto abbinamento. Notevole, direi.

Il nostro menu degustazione del Ristorante Bistrot Lo Zero prevede due secondi piatti; il primo è la *Vaporata*, ossia ombrina, gambero argentino e triglia cotti nel forno a vapore; a parte viene scottato il tonno pinna gialla e servito in tavola con l’acqua di cottura del pesce. La cottura del pesce è perfetta, il tonno è molto buono, saporito, appena scottato in forno, ottima consistenza.

Quindi un *Cacciucco*: calamaro, tracina, gallinella, cozza, gamberone, guancia e coda di rana pescatrice.



Le cotture dei pesci sono ottime, anche se di una sola tipologia, mi aspettavo di provare pesci diversi con diverse tipologie di cottura: magari alcuni al vapore altri a bassa temperatura, ad esempio. C'è una precisa scelta dello chef, di non mixare le cotture nello stesso piatto. Le presentazioni sono molto curate ma in perfetta linea con l'effetto-semplicità che si vuole ottenere.

Ristorante Bistrot Lo Zero: la qualità al centro della cucina

La Chef fa un ottimo lavoro anche in sala, è molto presente, affabile, comunicativa. La clientela proviene prevalentemente da Firenze, Siena, Pisa, senza considerare, ovviamente, il cospicuo turismo straniero primaverile-estivo.



Come fornitori all'ingrosso Chef Schillaci cita Sapori di Toscana, da cui acquista varie materie prime. Interessante sapere che per la mortadella di Bologna, si serve da Artigian Quality dei fratelli Simona e Francesco Scapin, Laboratorio Artigianale, il cui motto è: *"L'eccellenza è solo artigianale"*, tanto per darvi un'idea. Per quanto riguarda invece il famoso Pollo Rosso di Montespertoli c'è l'Azienda Agricola Abati Luigi, il cui motto recita: *"Per portare sulla tavola i sapori di Toscana"*... non possiamo che approvare in pieno le scelte della chef del Ristorante Bistrot Lo Zero!

Dolce e caffè

Ecco il dessert: *Semifreddo all'arancia con mandorle caramellate* accompagnato da un notevole amaro: Amacardo, fatto di solo carciofino selvatico dell'Etna in purezza.

Adesso abbiamo a disposizione 10 tipi di caffè diversi, dal brasiliano, all'indiano, all'italiano. Noi però ci limitiamo ad un ottimo decaffeinato insieme a dei biscottini fatti dalla Chef.



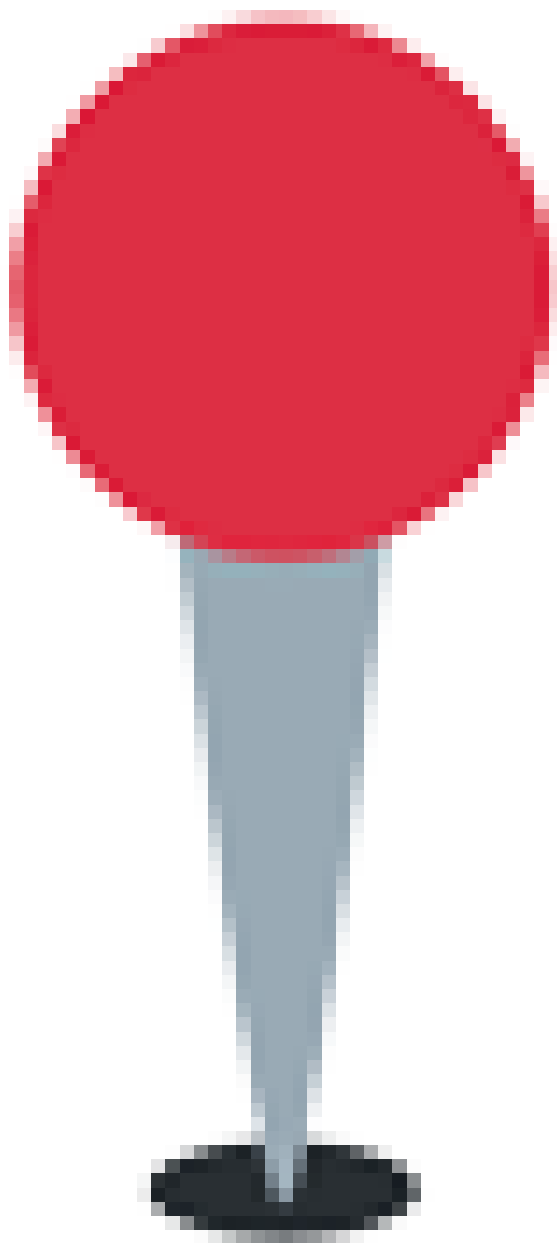
Leggi anche: [Torrefazione Pagnini: il caffè, una storia e quattro segreti](#)



L'impressione finale è che il Ristorante Bistrot Lo Zero sia senza dubbio di buon livello, che la cucina non sia omologata, che abbia il suo stile riconoscibile, tuttavia i piatti che ci hanno colpito profondamente, che hanno un notevole excursus di sapori e sensazioni in bocca come salato, dolce, piccante, un'evoluzione intrigante, forte, non sono stati moltissimi e la concettualmente apprezzabile ricerca della semplicità può talvolta portare a un'eccessiva normalità.

Gli abbinamenti dei vini sono stati discreti, ma secondo noi, la carta dei vini è migliorabile: forse se ne dovrebbe inserire qualcuno un po' più di nicchia, ricercati, rari, magari dei biodinamici o da agricoltura naturale, che se saputi scegliere aggiungono veramente tanto alla qualità e alla varietà delle opzioni.

Il Ristorante Bistrot Lo Zero ([mappa](#)) entra di diritto tra le esperienze di TuscanyPeople, un ristorante a Montespertoli che senza dubbio vi consigliamo di provare.



PER APPROFONDIRE:





[Pizzeria Dujé: dove la pizza di qualità incontra il Brunello. Ed è subito amore](#)



Chef Luca Landi, la stella del ristorante Lunasia



Castel San Niccolò, borgo casentino di storia e leggenda

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



