A TAVOLA | Il ristorante del mese

Sunset, molto di più di un semplice ristorante sul mare. A Talamone

DI **PAOLO MASTRACCA**

Il Sunset non è un semplice ristorante. È un luogo speciale a due passi dal mare – siamo a pochi chilometri da Talamone (nel territorio del comune di Orbetello) – di cui ti innamori per tante ragioni: per la bontà dei piatti, per la location, per l'accoglienza e per il fascino e l'eleganza che il locale trasmette, in ogni mese dell'anno. Provare per credere!

Ci sono luoghi che sembrano solo frutto della fantasia o addirittura figli dell'illusione finché non li visiti. Quando ti ci imbatti rimani estasiato e ti pervade la convinzione che talvolta la realtà superi l'immaginazione. È un po' questa la sensazione che provi quando vai la ristorante **Sunset** che si trova alle porte di Talamone nel residence Poderino. Appena arrivi trovi scolpito il panorama di Talamone che si staglia all'orizzonte con tutto il proprio fascino e la propria storia e se è l'ora del tramonto è impossibile rimanere impassibili e insensibili di fronte a tale bellezza con il sole che sembra accarezzare questo autentico gioiello che è Talamone.

Ero arrivato in anticipo all'appuntamento ed è stata una fortuna, perché mi ha permesso di godere di uno spettacolo unico, coltivando, minuto dopo minuto, la convinzione che poter gustare pietanze prelibate di fronte a tale meraviglia della natura sia una opportunità da non lasciarsi sfuggire; forse è un'opportunità riservata ai privilegiati, anzi è il privilegio di avere tante qualità insieme in un unico momento.

Resto immerso in questi pensieri così suggestivi finché non arriva il titolare del ristorante Sunset, Marco Comitale, con il quale iniziamo una chiacchierata

La sala esterna

La posizione

Marco Comitale

che mi conferma immediatamente che le sensazioni da me appena provate sono in sintonia con le sue: "*La storia di questo ristorante ha un inizio casuale* – racconta Comitale – *una mia amica mi contattò perché all'interno del residence avevano necessità di qualcuno che si occupasse di ristorazione. Appena arrivai fui colpito dallo stupendo tramonto e immediatamente pensai di chiamare il locale Sunset che in inglese significa appunto tramonto, crepuscolo*".

È il 2016 e in realtà i soci della proprietà del Poderino non sono alla ricerca di un vero e proprio ristorante bensì hanno semplicemente l'esigenza di fornire un servizio ai frequentatori del luogo e pensano addirittura a un self service. Il fato invece porta al residence Poderino Marco Comitale che comprende immediatamente le potenzialità e la magia di quel luogo. Se vogliamo dirla tutta possiamo dire che è un bel colpo di fortuna per il residence Poderino e pure per Marco Comitale che in una location così suggestiva può dare sfoggio alla propria creatività culinaria.

Comitale può essere definito un innamorato della Maremma. Lui è di Napoli e venne per la prima volta in costa d'Argento nel 2001 come chef per fare la stagione a Porto Ercole. In pratica da allora non se ne è più allontanato; ha lavorato in varie parti d'Italia, ma la Maremma è sempre rimasta un punto centrale, diciamo che se ne è innamorato profondamente.

Ma torniamo al racconto. Nel 2016 decide di fare il grande salto dando vita al "progetto Sunset" creando un ristorante di grande richiamo e appeal. Comitale non lo dice ma guardandolo negli occhi abbiamo avuto l'impressione che lui abbia subito intuito come dare forma e sviluppare quel locale. I veri imprenditori soprattutto quelli profondamente innamorati del proprio lavoro, fanno così. E Marco Comitale, innamorato del suo lavoro, come vedremo nel corso dell'intervista, lo è davvero!

All'inizio il locale è composto soltanto dalla parte interna. Nel 2018 arriva un primo ampliamento con la creazione della veranda esterna e l'allestimento dell'area bistrot riservata per piccoli eventi come feste di compleanno e cerimonie intime.

Sempre lo scorso anno viene inaugurata la terrazza destinata a champagneria e american bar ed è proprio la parte superiore che porta a compimento il progetto Sunset visto che dalle ore 18 fino a notte fonda è a disposizione per aperitivi e after dinner, quindi offre l'opportunità di trascorrere piacevolmente una serata senza dovere obbligatoriamente passare dal ristorante.

Già nell'estate 2018 questa proposta ha incontrato i favori della clientela, per questa stagione essendoci già una esperienza collaudata ci si attende una risposta ancora più esaustiva. D'altronde non ci vuole troppo sfoggio della fantasia

Il menù che il Sunset propone alla clientela è esclusivamente a base di pesce, in particolare il pesce crudo e vanta una cantina di grande prestigio, con ben mille etichette ed una cospicua presenza di vini francesi

La sala interna

per immaginare la magia che può regalare la degustazione di un aperitivo mentre il sole si nasconde alle spalle di Talamone che al crepuscolo riesce a mettere in risalto ancora maggiormente la propria storia secolare. Basti pensare alle sensazioni che può regalare il momento dell'imbrunire, quella piacevole atmosfera in cui la brezza marina regala il giusto refrigerio mentre il rumore delle onde ti culla in lontananza.

Pur essendo affacciata sul mare la struttura non è tipicamente stagionale e infatti è aperta tutto l'anno, sia a pranzo che a cena e soltanto nel periodo invernale ha martedì come giorno di riposo settimanale.

Il menù che il Sunset propone alla clientela è esclusivamente a base di pesce, in particolare il pesce crudo e vanta una cantina di grande prestigio, con ben mille etichette ed una cospicua presenza di vini francesi.

Prima abbiamo accennato all'amore di Marco Comitale per il proprio lavoro e siamo convinti che non si allestisce una cantina così fornita e prestigiosa se non si ha grande passione anche per il vino e in particolare per il vino pregiato da abbinare alla varietà del pesce che compone il menù, con il crudo che rappresenta un'autentica primizia.

Credo che uno dei motivi per cui valga la pena andare al Sunset sia anche quello di farsi guidare alla ricerca dell'abbinamento tra un piatto particolare di pesce ed i vini più appropriati da accostarci. Comitale parla di bollicine ed ha la capacità di illustrartele come se tu le avessi già nel bicchiere ma poi sa indirizzarti anche verso altre scelte che potremmo definire adatte a chi è amante degli accostamenti particolarmente azzeccati e in taluni casi anche audaci.

I clienti che frequentano il Sunset sono turisti ma anche molti residenti e il titolare Marco Comitale garantisce che la sfida del locale è proprio quella di soddisfare le esigenze di chiunque.

I piatti

Ad esempio per una "cena impegnativa" propone un plateaux di pesce crudo, un misto con crostacei, pesce bianco e ostriche di grande qualità e per il vino il suggerimento sarebbe quello di degustare uno Chablis, un chardonnay francese che si sposa alla perfezione con tali pietanze. Se invece un cliente è alla ricerca di un piatto di nicchia potrebbe optare per i fusilloni di Gragnano con i ricci di mare mentre per belle cene in comitiva il modo migliore per iniziare potrebbe essere la degustazione dei ricchi antipasti preparati dal Sunset accompagnati da un ottimo Vermentino del territorio. Quello del Sunset potrebbe essere definito un cocktail di proposte a base di pesce idoneo a soddisfare i gusti e le esigenze di chiunque.

Marco Comitale guarda alla propria creatura con giustificata soddisfazione e soprattutto la osserva in chiave futura: "*Siamo una realtà giovane e quindi possiamo avere significativi margini di crescita. La nostra proposta è accattivante e chiaramente dobbiamo ancora farci conoscere adeguatamente ma la strada intrapresa è quella giusta. Farci conoscere è un'altra grande sfida che ci coinvolge come struttura della ristorazione e più in generale come operatori del settore turistico perché si evolve soltanto se tutti indistintamente sono sensibili sotto questo aspetto ed hanno il desiderio di far crescere l'intero territorio con relativo beneficio complessivo*". Comitale aggiunge: "*Talamone in particolare e la Maremma in generale hanno un potenziale enorme, credo che ogni imprenditore debba fare in pieno la propria parte per fare sì che ogni singolo turista che viene a visitarci rimanga con la voglia e il desiderio di tornare e noi ci adoperiamo proprio perché ogni nostro singolo cliente abbia la spinta per tornare da noi, magari in ogni periodo dell'anno perché a Talamone ogni stagione ha il suo fascino, ogni stagione ha il suo perché*".

Orari: pranzo dalle 12:00 alle 15:00, cena dalle 19:00 alle 23:00. Chiuso il martedì.

Contatti: Sunset Ristorante c/o Il Poderino Strada provinciale Talamone ovest 1 - 58015, Talamone, tel. 347 3934409, mail info@sunsetristorante.it, web www.sunsetristorante.com