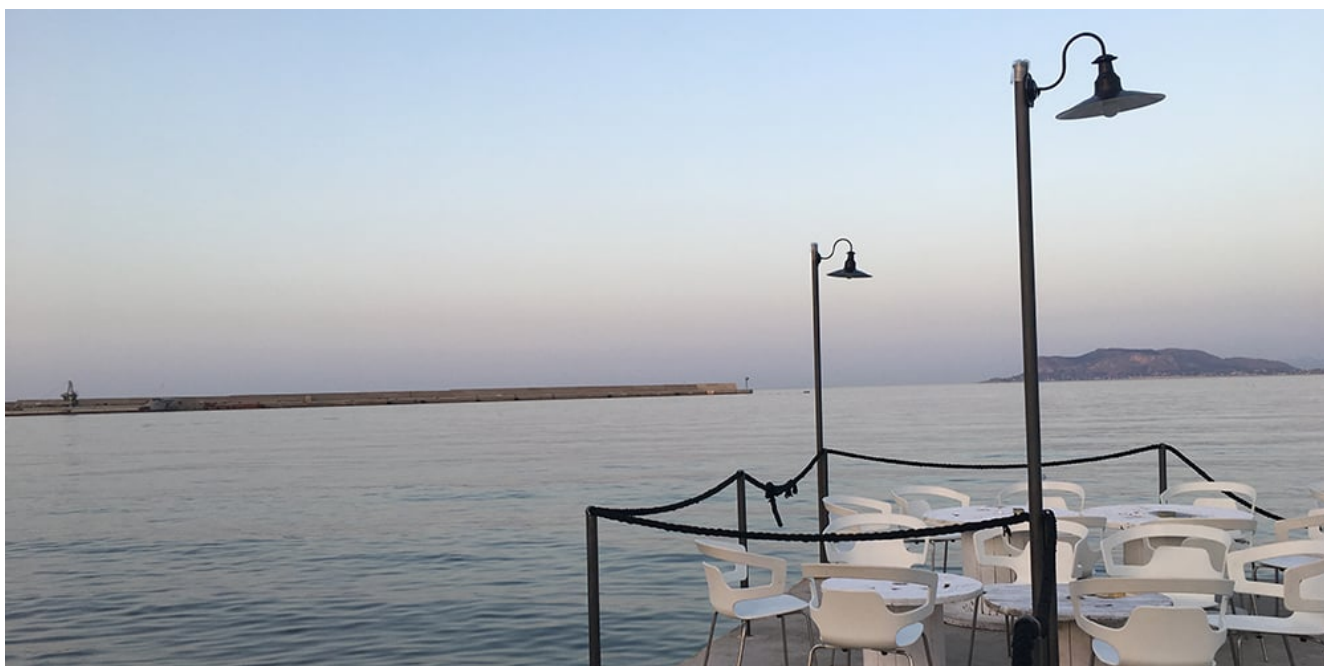


In evidenza Ristoranti

Cose da fare a Palermo in una calda sera d'estate. Prima puntata

di: Francesco Pensavecchio

30 giugno 2017



Palermo senza la quotidianità è incantevole. La città, senza i carnefici dell'oggi, diventa un luogo benevolo, tranquillo, rassicurante. Bello. Ma non tutto contribuisce ad alleviare dalle sofferenze dell'afa. Sono pochi i luoghi da visitare in una calda sera d'estate, soprattutto se nel centro storico. Una visita a piedi tra le attrazioni turistiche potrebbe richiedere dei punti di ristoro dove fermarsi e prendere ossigeno.

Così, in una Palermo di fine giugno quasi vuota e attanagliata da una temperatura assordante, ho trovato conforto alcuni luoghi che hanno – nonostante la temperatura – risvegliato la mia attenzione. A prezzi più che accessibili.



Gianluca Di Giorgio del locale **Bocum Mixology**, il Wine & Restaurant Bar di Via Cassari, sul curvone della Cala, si trova nel quartier generale **Gagini Social Restaurant**. La sua postazione si trasferirà presto al Sikelia di Pantelleria, nel frattempo ho modo di assaporare un cocktail si assoluta piacevolezza, soprattutto in una serata come questa. Il **"Frangiflutti"** è un sapido, fresco, cocktail estivo a base di un London Dry Gin; liquore al peperoncino Ancho; succo di agrumi; sciroppo di zucchero; acqua di mare; spuma di limone e alga essiccata in polvere. Imperdibile. La preparazione è nel video che vedete sotto.



Dal Gagini bastano pochi minuti di passeggiata lungo il molo della Cala pieno da barche a vela per raggiungere il **Nautoscopio** e la sua spiaggia. Trattasi di un fabbricato tecnologico ben visibile anche da lontano che si innalza da terra lungo un palo a mezzo di un winch a manovella. I meccanismi di rotazione, la base di appoggio e fissaggio al suolo sono in acciaio al carbonio. Un box in legno di betulla aeronautico è la parte abitabile, quella che si alza, gli interni sono in legno di quercia. L'energia viene ricavata da un generatore eolico. Il parco sottostante è curato e arredato con sedie e tavolini; il molo e una piccola spiaggia sono lambiti dai morbidi flutti del mare. Da bere i bianchi di **Sallier de La Tour** e di **Spadafora**, da accompagnare con un gustoso fritto di mare.



Per cena, quale migliore luogo della rinnovata e restaurata **Piazza Bologni**? È il fulcro della città e del centro storico, un luogo simbolico, lo spazio perfetto per un ristorante con una eccellente cucina tipica elaborata con estro. Il set della scena è composto dal Palazzo Alliata di Villafranca che fu di Luigi Bologna, barone di Campofranco; il Palazzo Ventimiglia di Belmonte, poi passato al barone Giovanni Riso di Colobria; in fondo il cinquecentesco Palazzo Ugo delle Favare. A dominare la scena, l'elegante statua bronzea di Carlo V d'Asburgo realizzata da Scipione Li Volsi. L'imperatore segnerebbe con la mano...lasciamo perdere.



il gran fritto de I Cucchi

I **Cucchi** è un confortevole bistrò-ristorante, anzi, "bistorante". Il nome si riferisce al colore rosso, *Kuqe*, in lingua albanese. È il colore ricorrente: negli arredi, in cucina con pomodoro e peperoni, con... Sarah Bonsangue, la *resident-chef* del locale. Due piatti su tutti, quelli che personalmente valgono immediatamente una seconda visita: il gran fritto di calamari su letto di patate schiacciate, un piatto semplice e geniale che profuma di zenzero; e le busiate di pasta fresca con battuto di menta, basilico, capperi fritti, in emulsione di acciughe di Aspra, pomodoro datterino confit, pinoli tostati e scorzette di limone. Il tutto innaffiato da un perfetto Erse Bianco di Tenuta di Fessina, un Etna Bianco lieve ed elegante.



una pizza di Tondo

Chi ha voglia di pizza può rivolgersi con fiducia ad **Antonino Puccio**, pizzaiolo del locale **Tondo** (Piazza Ignazio Florio / angolo via Principe di Granatelli). Appassionato e metodico, le sue pizze sono realizzate con maestria nei dettami dello stile napoletano. Perfetta la lievitazione, bordo alto e alveolatura da manuale, anche i condimenti sono sceltissimi, insomma qualità e gran gusto. I tavolini all'aperto in via Granatelli valorizzano i piacevoli refoli di vento. Da segnalare anche la *pizza ai 5 pomodori* – un fuori carta capolavoro – e la pizza frita, altra specialità campana. Noi abbiamo assaggiato quella con verdure e ricotta. La Regno delle due Sicilie è un monumento.

di seguito le foto

(fine prima puntata – continua)

Gagini Restaurant & Bocum

Via Cassari, 35 (Porto della Cala)

90139 Palermo

Tel. +39 091 589918

Sempre aperto: pranzo e cena

info@gaginirestaurant.com

<http://www.gaginirestaurant.com>

<https://www.facebook.com/GaginiRestaurant/>

Little Sicily – Street Food Gourmet

Porto della Cala, Molo Sud

<https://www.facebook.com/Little-Sicily-Sicilian-Street-Food-360784294130353/>

Nautoscopio Arte

Piazzale Capitaneria di Porto

Palermo

<https://www.facebook.com/nautoscopioarte>

Tondo – Pizzeria

Piazza Ignazio Florio (angolo via P.pe di Granatelli)

90139 Palermo

Tel.: 091 328254

<https://www.facebook.com/Tondo-pizzeria-216237371907813>

Gianluca Di Giorgio prepara il suo cocktail *“Frangiflutti”*

https://wineinsicily.com/wp-content/uploads/2017/06/IMG_3408.m4v

Le pizze di Antonino Puccio di Pizzeria Tondo