WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

Palermo, alla corte di Franco Virga il Gagini, il Vucciria Social Restaurant

di: **Alessio Giuliano**

24 maggio 2018

Da diversi anni ormai, la città di Palermo guarda con curiosità alla vitalità vulcanica di un imprenditore di vecchio corso, al secolo **Francesco Paolo Virga**.

Franco Virga

Affiancato dalla sua compagna nel lavoro e nella vita, **Stefania Milano**, Franco ha creato in pochissimo tempo una serie di *concept ristorativi* di gran livello nel raggio di poche centinaia di metri: **Buatta Cucina Popolana**, che ripropone le ricette recuperate dalla tradizione culinaria palermitana; **Bocum**, a detta di esigenti intenditori il miglior locale Mixology della città; **Caffè Letterario Garibaldi**, polmone enologico *naturale* del *Manifesta 12,* una delle iniziative organizzate in seno a **Palermo – Capitale della Cultura 2018**; e una sorpresa in arrivo che non vi anticipiamo (!).

Ma, se è vero che il primo amore non si scorda mai, il **Gagini – Vucciria Social Restaurant** rimane la punta di diamante dei locali gestiti dal duo Virga-Milano. Nel cuore del vibrante del quartiere della Vucciria, a due passi dallo storico porto della Cala e all'interno di quello che fu il laboratorio dello scultore di cui porta il nome, il Gagini tiene dritta la barra della ristorazione di qualità di una Palermo che, a parte qualche esempio virtuoso, è un po' sonnecchiante. I pilastri sui quali si regge il ristorante portano il nome di **Gioacchino Gaglio**, ormai da quattro anni alla guida della brigata di cucina, e **Michela Vitale**, che ha mosso i primi passi da maître sotto l'ala di Franco ed è ancora oggi il sorriso che accoglie l'avventore. Abbiamo provato alcuni piatti.

Lo chef Gioacchino Gaglio

Il benvenuto dello chef è fatto da **Chips di riso allo zafferano e panella, vellutata di cavolfiore con un crumble alle cipolle; ceci, olive e ricotta fermentata**. Molto discreto e delicato. L'antipasto, una **Acciuga a beccafico con vellutata di ceci, alghe e gelato di cipolla rossa**, un interessante gioco di sapidità capitanato dall'acciuga, con una sensazione decisamente rinfrescante per il palato dovuta all'ottimo gelato di cipolla. Si passa al primo piatto, **Linguina con base di olio, mantecata al prezzemolo e riccio di mare con pane tostato**. Gloriosa semplicità. Ancora pesce con una **Ricciola con rape rosse e more**, un richiamo dolce-salato che stuzzica i sensi. Si chiude con un dessert di **Cioccolato, latte, caffè e pane tostato**; anche se è pressoché impossibile rinunciare al **Gelato al cappero con la sua polvere**, un dolce di ispirazione eoliana che incontra la personalità dello Chef.

Notevole il comfort, in questa cornice sempre molto elegante e raccolta. La carta dei vini è il frutto di una selezione siciliana e internazionale, in continuo arricchimento grazie al meticoloso lavoro di ricerca svolto personalmente da Franco e dai suoi collaboratori. Per godere appieno dell'atmosfera e della cucina consigliamo i menu degustazione, disponibili ben tre percorsi: il "**Vucciria"**, un quattro portate da 70 euro; il "**Cassaro**" da 85 euro con cinque portate; il "**Ricordi",** sette portate al costo di 110 euro. I presidi Slow Food sono numerosi, a testimonianza dell'attenzione per la materia prima che caratterizza l'offerta culinaria.

In conclusione, il Gagini si conferma essere una *Sosta Gastronomica* che l'attento viaggiatore gourmand non deve trascurare.

Gagini Social Restaurant – Vucciria
Via Cassari 35 – Palermo
tel. +39 091 589918
info@gaginirestaurant.com
Aperto: pranzo e cena
Chiuso: mai, tranne il 24 e il 25 dicembre
www.gaginirestaurant.com