WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Gagini, due chef e la cucina cosmopolita di Palermo

di: Francesco Pensovecchio

24 marzo 2019



La notizia di un cambio ai fornelli al ristorante **Gagini** di Palermo aveva impensierito non pochi gastronomi, intenditori e habitué di uno tra i riferimenti più amati di Palermo. Forse per il fatto che la notizia delle dimissioni dello chef Gioacchino Gaglio è arrivata a sorpresa, rimanendo celata sino a poco settimane fa; forse perché i nomi delle new entry sono stati ufficializzati solo il 18 marzo scorso, quindi tutto in pochi giorni. Immaginiamo che Stefania Milano e Franco Virga, la proprietà, abbia affrontato la difficile decisione con riflessioni anticipate.

Ma i nuovi nomi non sono da poco e lasciano intravedere un progetto molto ambizioso che troverà nei prossimi mesi tutte le conferme che al momento possiamo solo immaginare.

Abbiamo incontrato Franco Virga e Stefania Milano per spiegarci le prossime evoluzioni:

D. La scelta di un cambio ai fornelli del Gagini, da molti considerato il primo indirizzo di Palermo, è stata improvvisa?
R. No, avevamo delle domande fisse che ci frullavano nella mente da tempo. Abbiamo semplicemente dato corso a un progetto che era, poco tempo fa, solo teorico e abbozzato su carta.

D. Cosa sta succedendo alla ristorazione di Palermo?



Elnava De Rosa

R. Pensiamo che i tempi siano maturi per imboccare una nuova strada che però parla sempre del nostro territorio. Abbiamo notato che ormai Palermo ha un respiro internazionale. È la sesta città d'Italia, capitale ormai indiscussa del Mediterraneo. Il percorso Arabo Normanno Unesco, Manifesta e la nomina a Capitale della Cultura 2018 hanno portato la città ad affermarsi nello scenario globale e ad essere considerata meta centrale nel crocevia del turismo d'arte, naturalistico ed enogastronomico. Turisti da tutto il mondo hanno adesso una nuova percezione della nostra Palermo. Investitori stranieri hanno puntato sul decollo della città. Pensiamo che adesso anche la cucina debba dare nuovi stimoli e risposte in questo scenario. Non ci vogliamo far cogliere impreparati.

D. Come sarà la cucina del Gagini?
R. Abbiamo intenzione di proporre una svolta radicale nell'offerta vista fino ad ora. Siamo convinti che la cucina gourmet sia in crisi e che sia necessario un cambio di strategia. Sul tema dell'innovazione, ci siamo confrontati con due mostri sacri della rivoluzione culinaria contemporanea, Juan Mari Arzak e Ferran Adrià, che la scorsa estate sono venuti a visitarci, e da cui abbiamo tratto grande ispirazione e insegnamento. Tutti i nostri locali, Gagini, Buatta, Bocum e Ajamola, seguiranno ciascuno una propria identità con questo obiettivo.

D. Chi è il nuovo chef?



Massimiliano Mandozzi

R. Non è uno, ma una "*coppia di chef*", Massimiliano Mandozzi ed Elnava De Rosa, già nelle cucine del Mandarin Oriental – Lago di Como (prima dell'estate 2018 era noto con il nome di "CastaDiva"). È un relais che richiede poche presentazioni, oltre Massimiliano ed Elnava arriveranno altri due loro collaboratori. Dai primi di aprile condurranno le cucine del Gagini Restaurant e di Bocum Mixology. La prima prova sul campo sarà la kermesse de Le Soste di Ulisse al Grand Hotel Minareto di Siracusa il 1 aprile.

D. Prendere in mano la cucina del Gagini non sarà facile. Prima Gianni Lettica, poi Gioacchino Gaglio… sono chef di forte personalità

R. Si, ma chi ha detto che sarà facile? Il punto è questo: la sfida è stata accettata: lo schema prevede una visione marcatamente **internazionale** della cucina che si farà, soprattutto il Gagini. Dopo la deriva modaiola "*gourmet*", o anche quella tradizionalista della "*cucina della nonna*", il trend indica una direzione cosmopolita che, in effetti, Palermo non ha mai visto. La scommessa è questa. Si consideri che il ventaglio di esperienze dei nostri chef è notevole, Heinz Beck e Pino Lavarra per lei, Gennarino Esposito, Paolo Antinori e Sebastiano Spriviteri per lui.

D. Gagini è, in ogni caso, un fenomeno nuovo in città. Negli ultimi 4 anni ha abituato l'utenza a continue soprese e cambi di stile, a una cucina creativa. Qual è il segreto del successo?

R. Conduciamo i nostri locali con spirito imprenditoriale puro, come si fa con una azienda con un brand forte. Tutti gli utili sono reinvestiti nelle attività, nella ricerca sulle materie prime, noi tanto sul vino, poi nel personale; il pubblico ci premia ogni giorno. Nei nostri uffici sviluppiamo il marketing, la comunicazione e le politiche aziendali. Abbiamo ottime consulenze e collaboratori. Anche l'esperienza con NOT – la rassegna dei vini naturali del gennaio scorso – è stata estremamente positiva, una grande novità in città. La sostenibilità e l'attenzione alle politiche ambientali è un tassello, infine, che non va sottovalutato.

D. E Bocum…? Ci saranno novità anche lì?

R. Vogliamo ridisegnare Bocum con un format "*maison*", grazie alla consulenza e collaborazione di Totho Salvatore Priano, Chief creative officer, cofounder di NHVR, brand fashion siciliano presente in Cina e in Russia. A Priano spetterà il compito di traghettatore. Lo affiancherà la nuova bartender, Giulia D'Alberto, giovane palermitana che ha già maturato importanti esperienze italiane ed estere del calibro di Jerry Thomas Speakeasy. Saranno gli stessi chefs del Gagini a creare la linea cucina del *mixology restaurant-bar*. Gli chef hanno già portato le loro valigie in città e si preparano ad accogliere i clienti già a partire da fine marzo.

FP