

Appuntamenti In evidenza Ristoranti

Il Gaudensius, il Blanc de Noir di Firriato inaugura la stagione degli aperitivi del Charleston di Palermo

di: Salvatore Spatafora

9 luglio 2017



Prendono il via gli aperitivi estivi del ristorante Charleston di Palermo. Si comincia giovedì 13 luglio, a partire dalle ore 19:30, con il primo appuntamento dedicato alle bollicine etnee di Firriato: il Gaudensius Metodo Classico, un *Blanc de Noir di Nerello Mascalese, Etna Doc*, proposto in abbinamento agli appetizer gourmet del Charleston. Per chi vorrà proseguire la serata al ristorante saranno disponibili la "Proposta di Terra" e la "Proposta di Mare", oltre che i menù degustazione del Charleston.

Per avvicinare il pubblico dei più giovani alla ristorazione gourmet, e quindi sensibilizzare sull'argomento la fascia compresa tra i 25 e i 35 anni, il Charleston ha appena lanciato una nuova formula chiamata, per l'appunto, "Il Giovane". Un'iniziativa per celebrare i 50 anni di attività dello storico ristorante palermitano, che vuole così diffondere la cultura della cucina gourmet, con la sua cura per la materia prima e lo studio delle tecniche culinarie più evolute, rendendola accessibile al pubblico dei ragazzi.

Il menù presente nella nuova carta del Charleston offre la possibilità di vivere un'esperienza di alto livello ad un costo contenuto. "Il Giovane" prevede, infatti, gli amuse-bouche, un piatto e un dessert a scelta dal menù, a cui è possibile aggiungere un calice di vino tra la vasta carta dei vini del ristorante.

Il Charleston è un pezzo di storia di Palermo, un'icona non solo della ristorazione ma anche del costume e della cultura della città. Nato il 21 ottobre 1967 in pieno centro, a Piazzale Ungheria, luogo in cui il Principe Tomasi di Lampedusa trascorreva il proprio tempo, nel 1969 il ristorante creò una sede estiva all'Antico Stabilimento Balneare di Mondello, che diventò poi unica sede nella stagione 1999-2000. Successivamente il trasferimento nella villa dei Conti Bernard de la Gatinais, la dimora in stile Liberty attuale sede del Charleston.

Oggi il Charleston continua ad essere un punto di riferimento della ristorazione palermitana, grazie ai piatti dello chef **Angelo Gervasi**, che dopo aver lavorato tra New York, Parigi, Tokyo e Berlino, dal 2008 guida la cucina del ristorante. Al suo fianco il **sous-chef Santino Corso**, giovane promessa cresciuta professionalmente nelle cucine di alcuni dei principali ristoranti di Londra, tra cui il lo stellato Roux at Parliament Square. Grande attenzione viene posta anche alla carta vini, curata da Giorgio Dragotta, direttore del Museo del vino di Palermo e sommelier del Charleston dal 1974.

Sempre in occasione del cinquantésimo compleanno, il Charleston ha rivoluzionato il proprio menù. "Il Contemporaneo" racconta attraverso i piatti dello chef Angelo Gervasi e del sous chef Santino Corso quello che il Charleston è adesso e dove vuole andare in futuro; "Il Classico – I nostri cinquant'anni" è, invece, un viaggio attraverso i piatti che hanno fatto la storia del ristorante, rivisitati in chiave moderna: dalla celebre *Melanzana Charleston* alla *Cernia alla Matalotta*, passando per gli *Involtini di pesce spada*, un piatto inventato nelle cucine del Charleston nel 1971 e che in seguito si è diffuso nei ristoranti di tutta la città, entrando di fatto nella tradizione della cucina palermitana.

Per info

Ristorante Charleston

Mondello, Palermo

info@ristorantecharleston.com

Tel. 091 450171

