

In evidenza Ristoranti

Branciforte e il food sound di Billeci

di: Alessio Giuliano

4 dicembre 2017



Palazzo Branciforte Raccuja, edificato nel XVI secolo dal conte Nicolò Placido Branciforte Lanza conte di Raccuja, si trova nel cuore pulsante di una Palermo ritrovata, a due passi dall'antico Porto della Cala. Alla fine del XVIII secolo i nobili proprietari lo abbandonarono per trasferirsi alla Marina e l'edificio fu acquisito dal Monte di Pietà che lo utilizzò come filiale del *Banco dei pegni dei poveri*.

È uno dei più sontuosi Palazzi nobiliari della città, restituito ai palermitani dopo una lunga operazione di restauro e trasformazione in polo culturale polifunzionale avviata dalla designer ed architetto Gae Aulenti (terminata nel 2012 e scomparsa, purtroppo, lo stesso anno). Oggi ospita il museo della **Fondazione Sicilia**, la scuola di cucina del **Gambero Rosso** ed il **Ristorante Branciforte**, uno dei più riusciti locali gourmet di Palermo.

Il ristorante – una vera chicca – è condotto dallo **Gaetano Billeci** e **Teresa Dawidowska**, rispettivamente chef e responsabile dell'accoglienza. L'ambiente è ricercato e può contare su un dehor con copertura mobile, puntellato da colonne doriche e raccolto attorno a uno splendido fonte centrale a sfioro con ninfee.

Gaetano Billeci porta in dote le contaminazioni assimilate durante le numerose esperienze d'Oltralpe che hanno caratterizzato la formazione dello chef; mentre la carta dei vini è in continuo aggiornamento, con una essenziale presenza di cantine regionali, ed uno sguardo che spazia dall'Alto Adige alla Francia, grazie alla selezione operata dallo stesso chef affiancato dal maître **Salvo Pantaleo**.

Tre i menù degustazione, da 60 e 70 euro, rispettivamente 4 e 6 portate, nella versione "*Branciforte*" ed in quella "*Monte dei Pegni*". Tre proposte dal profumo decisamente palermitano, nelle quali spiccano elementi della nostra memoria culinaria come l'anciova, i broccoli arriminati e lo scaccio.

Il nostro pranzo parte con lo "*spitino*", un amuse-bouche composto da una piccola arancina, ricci e acciuga. È Palermo. L'antipasto è un **Baccalà in olio cottura con mousse all'uovo sodo, pancetta e biscotto alle olive nere**. Elegante la mousse, una sorta di maionese homemade che dà l'amalgama al piatto, non copre e celebra. A seguire, le **Cebiche di capesante con caviale Baikal e salsa al mango** rappresentano un interessante sguardo fuori la Trinacria. Ci riavviciniamo con gli **Spaghetti alla carbonara di gambero rosso**, una rivisitazione in salsa sicula del piatto romanesco, con una divertente decorazione data da una crema di patate servita dentro il guscio di un uovo (elemento principe della classica carbonara), utilizzato come piccolo contenitore e versata sul resto del piatto. In piena tradizione le **Linguine all'anciova bianca di sgombro, colatura di alici e muddica atturrata**. È ancora il **Salame di spada con insalata di finocchi e alaccia di Lampedusa**, un must del Branciforte. Molto fresco e saporito lo **Sgombro arrosto farcito di carote, salsa al limone e basilico, limone candito e baby lattuga tatin**, che alla vista ricorda proprio un salmone. Terminiamo con i dolci, una **Mousse di fichi secchi con crumble di buccellato e gelato al Soleras Rallo**, dal sapore decisamente natalizio, e un **Semifreddo di ricotta con mousse di amaretti e salsa alle pere**, molto delicato e con un'interessante componente acida. Le decorazioni e la musica in sottofondo completano un pranzo assolutamente di alto livello, in pieno clima natalizio, la cui unica pecca è stata l'assenza fisica di *Michael Bublè*, che avrebbe, ne siamo sicuri, apprezzato ogni singola portata.

di Alessio Giuliano

Nota: l'assenza di Michael è stata per fortuna attenuata dalla presenza di Toti Fiduccia, patron del Cortile Pepe di Cefalù, in procinto di tuffarsi in una nuova avventura, di cui parleremo prossimamente. Stay tuned!
