

In evidenza Ristoranti

I piatti comfort del ristorante QuattroVenti di Palermo

di: Redazione

21 giugno 2018



Lo sappiamo, lo abbiamo ribadito più volte: il 2018 è l'anno di Palermo. All'attenzione dei media e all'aumento del turismo, però, non corrisponde sempre un miglioramento dell'offerta gastronomica. Il fenomeno "street food", qui celebre, ne attenua gli effetti, così riesce sempre più difficile individuare ristoranti da consigliare, quelli dove il *mangiar bene* è culto.

In questo scenario non mancano le eccezioni. **QuattroVenti Comfort Food** è un'isola felice con solo tre anni di vita. In poco tempo Gabriele Amato e Filippo Ventimiglia, i due soci fondatori, hanno saputo lavorare con professionalità e costanza. "Lo dico sempre – afferma Gabriele Amato – quando abbiamo iniziato ci siamo detti: noi apriamo per restare!". E così è stato.

L'ospite è al centro dell'attenzione, la conferma è data da una clientela affezionata, che non rinuncia all'atmosfera rilassata e informale del locale, e alla cucina rassicurante che rivisita i grandi classici della tradizione. In sala, **Gabriele Amato**, imprenditore con la passione per la cucina, coordina uno staff giovane e preparato che in scioltezza assicura un ottimo servizio.

La cucina è, invece, il regno di **Filippo Ventimiglia**, chef siciliano con esperienze globali, sempre più a suo agio in questo ruolo che lo vede rivisitare in chiave estremamente contemporanea piatti della tradizione popolare con quel tocco di originalità che ci si aspetta da uno chef del suo calibro.

Ulteriore punto di forza del locale è un invidiabile rapporto qualità – prezzo. La ricerca e selezione delle materie prime predilige i produttori locali (con particolare attenzione al pescato) riuscendo così a contenere il prezzo del conto allo stesso tempo favorendo le piccole realtà locali. La novità di quest'estate sono i 4 menu degustazione dedicati ai quattro venti, un chiaro omaggio al nome del ristorante. L'elemento che colpisce è sicuramente il prezzo: il **Levante**, il vento non favorevole alla pesca, è un menu a base di carne a 40 euro; il **Ponente**, è con piatti di mare, a 45 euro; lo **Scirocco** è un menu che mescola terra e mare a 50 euro; il **Maestrale**, il re dei venti, prevede 7 portate selezionate dallo chef, al prezzo di 60 euro. Con un piccolo supplemento, tra 12 e 15 euro, è possibile aggiungere una degustazione di vini in abbinamento.

Fuori menu consigliamo invece i *piatti cult* di Quattro Venti: **Cannolo salato con merluzzo mantecato e crema di piselli** (piatto dedicato a Palermo Capitale 2018 in carta fino a dicembre), **la Parmigiana di pesce su ragù di seppie** e gli **Spaghetti alla carrettiera**.

Segnaliamo infine le cene degustazione promosse dal locale. Ultima in ordine di tempo quella con i vini della cantina **Tenute Bosco dell'Etna**. L'azienda, fondata nel 2010 da **Sofia e Concetto Bosco**, si trova nel comune di Castiglione di Sicilia, nel versante nord dell'Etna a 700 metri slm. I vigneti si estendono nelle due contrade di Piano dei Daini a Solicchiata e Santo Spirito a Passopisciaro. La prima vendemmia a essere stata commercializzata è quella del 2012, oggi sono quattro le etichette in produzione, tutte ottenute dalle varietà storiche del vulcano: Carricante, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Una piccola realtà che vanta un vigneto centenario di 150 anni in grado di regalare vini di estrema eleganza e dal carattere identitario.

QuattroVenti Comfort Food

Via Enrico Albanese, 30

90139 Palermo

Tel. 0916259187

Aperto solo la sera (chiuso il lunedì)

www.quattroventipalermo.it
