

In evidenza Ristoranti

Aja Mola, trattoria di mare, la cialoma dei miracoli a Palermo

di: Marina Carrera

24 giugno 2018



Alcune composizioni romantiche per pianoforte sono terreno *off limits* per certi pianisti dotati di abile virtuosismo ma scadenti in musicalità. A pagarne le spese è spesso l'interpretazione, che difetta inevitabilmente nello stile e nell'espressività.

Non scivolano su queste imperfezioni Franco Virga e Stefania Milano, che per competenze tecniche ed energico trasporto fanno scuola ad alcuni colleghi del settore. Lui, imprenditore lungimirante ed eclettico leader, ha un corposo bagaglio nel mondo della moda e del *lifestyle*; lei, imprenditrice amante dei viaggi e della buona tavola, è quel fascino allo stato puro che solo una donna dello scorpione riesce a trasmettere.

Progetti importanti e una solida squadra fatta di giovani talenti che, con poco fragore e molto incanto, gestiscono le creature nate per mano dell'inarrestabile duo: il primogenito, Gagini Social Restaurant, un'anima gourmet e un carattere tranchant educati dalla amorevole maestria dello chef Giocchino Gaglio.

Il secondogenito, **Buatta Cucina Popolana**, in cui estasiati profumi di quartiere e autentici gusti popolari palermitani, prendono corpo per mano dello stellato **Fabio Cardilio**.

Il terzogenito, **Bocum Mixology**, dallo spirito cosmopolita e dal temperamento lounge. Una crescente sperimentazione che, sotto la vigile direzione di **Vincenzo Calvaruso**, parte dagli iridescenti cocktail del prodigio **Gianluca di Giorgio**, e arriva alla minuziosa selezione di vini naturali proposti dall'impeccabile **Antonio Corsano**, passando per le stuzzicanti tapas, opere d'arte culinaria.

Il quartogenito, **Caffè Letterario Garibaldi**, un temporary wine bar dal carisma innato, curato dal frizzante **Stefano Bagnacani** e collocato negli spazi adiacenti al dismesso Teatro Garibaldi, attuale sede di **Manifesta12**.

Lo chef Giuseppe Calvaruso

Il quintogenito, al suo primo gemito, si chiama **Aja Mola**: il suo nome proviene dalle cialome propiziatorie, di evocazione araba e di invocazione cristiana, rituali nelle mattanze dei tonni. Impagabile il certosino lavoro di recupero dei locali, di quella che fu una taverna, portato brillantemente a termine da **Fatima Costa**. Il risultato è vincente: gli ambienti sono schietti ma ricercati e ripropongono l'atmosfera delle autentiche osterie di pesce in chiave evoluta. Circa 35 i coperti disponibili, alcuni dei quali disposti sul bancone con vista privilegiata sullo show cooking. Una formula articolata sul pescato del giorno, sempre ben in mostra, che prende spunto dalle bancarelle di pesce dei mercati storici di Palermo: tavoli in marmo o in legno colorato, luci ben modulate e una mise en place essenziale con tovagliette di carta e classici bicchieri da taverna ai quali accostare un buon calice di champagne. A dirigere la cucina, l'abilità e gli sguardi concentrati e sorridenti degli chef **Giuseppe Calvaruso** ed **Ernesto Berardi**. Dal menù, improntato sulla genuinità e la freschezza dei prodotti del mare, risaltano i plateau d'entrée con fasolari, gamberi, scampi, vongole e ostriche o l'intramontabile *cocktail di gamberi*, che precedono spaghettoni alle vongole in zuppeta di datterino e tenerumi, zuppe di mare con pescato del giorno, o spaghettoni neri con cozze, gamberi e cucuzze fritte. Crea quasi dipendenza la "*pasta illegale*", uno spaghettonone con aglio, olio e peperoncino, impreziosito da tonno mantecato, menta e bottarga. Il secondo si imposta sempre sulle disponibilità quotidiane da preparare in base alle preferenze (al barbecue, al sale, all'acqua pazza, o al forno).

nella moka una
miscela di **Histo Caffè**

Morbido e intrigante il caffè di fine pasto servito direttamente dalla moka e ottenuto da una pregevole miscela di **Histo Caffè**. Il servizio in sala è affidato alle competenti **Giusy Calì** e **Laura Carollo**.

Considerevole la selezione dei vini naturali, soprattutto siciliani, da abbinare alle portate. Piccola selezione di **Champagne** per chi privilegia emozioni vivaci.

Aja Mola – trattoria di mare

via Cassari, 39 (alla Cala)

Palermo

Tel. 091.6119159

info@ajamolapalermo.it

www.facebook.com/pg/ajamola.trattoriadimare

Aperto: pranzo e cena

Chiusura: Lunedì

Carte di credito: tutte

specialità pesce e vini naturali

aja mola

TRATTORIA DI MARE