

In evidenza Ristoranti

I Pupi, le Ville e i sapori di Bagheria

di: Alessio Giuliano

18 novembre 2018



Bagheria, a meno di 10 km dalla città di Palermo, è nota come *Città delle Ville*. La sua trasformazione urbanistica nacque per una scelta privata avvenuta verso la fine del XVII secolo. Giuseppe Branciforti, Principe di Pietraperzia e Leonforte, perdute le speranze di salire al trono di Vicerè di Sicilia per via di una congiura ordita alle spalle della corte spagnola, scelse questa ridente cittadina quale *buen retiro*. Fece quindi costruire una prestigiosa residenza, Palazzo Butera, dando di fatto il via all'edificazione di numerose ville nobiliari che ancora oggi sono visibili e che caratterizzano il centro urbano.

Tra queste si distingue **Villa Palagonia**: costruita nel 1715 per conto di *Ferdinando Francesco Gravina e Cruyllas*, 5° principe di Palagonia (pretore di Palermo nel 1708-09 e nel 1715-16, fu presidente del Supremo consiglio di Sicilia e uno dei fondatori dell'Albergo dei poveri di Palermo), ad opera dell'architetto Tommaso Maria Napoli, fu arricchita dal suo erede, *Ferdinando Francesco II*, da una sequela di statue raffiguranti orrendi mostri. Si narra che nel diciottesimo secolo si potevano contare circa 200 spaventose statue, che ne cingevano le mura, e che lanciavano malasorte a chi le osservava. Di questi "Guardiani di Pietra" ne sopravvivono oggi sessantadue; è grazie a questi pupi che la villa è anche conosciuta come **Villa dei Mostri**.

Ed è a questi *Pupi* che **Tony Lo Coco** e **Laura Codogno** hanno dedicato il proprio ristorante. Il locale si trova, infatti, a pochi metri dall'ingresso della famosa villa. Ormai vicini al decennale, i coniugi Lo Coco hanno saputo in pochissimo tempo guadagnarsi un posto d'onore nel firmamento dell'enogastronomia siciliana. Genialità creativa e savoir-faire sono, però, riservati a soli 25 coperti. Il ristorante è stato insignito dalla **Stella Michelin** nel 2014.

Il menu è in moto perpetuo, ma i cavalli di battaglia fortunatamente restano sempre in carta. Memorabili la **Stigghiola di pesce** e il **bonbon di seppia**, da non lasciarseli sfuggire se ad una prima visita.

Quattro le nostre proposte dal menù, tutte inedite. Dopo un *benvenuto* composto da nove piccolissimi assaggi, ecco gli **Spaghetti di tonno**. Ma, a dispetto del nome, della pasta non c'è nemmeno l'ombra. Protagonista è il tonno, crudo, utilizzato per ricreare gli spaghetti. Dalla bottarga, invece, è stata ricavata una crema che alla vista ricorda una fonduta di formaggi. Il piatto vale la visita. A seguire, un **Ricordo di sfincione bagherese**, tre piccole focaccine croccanti ripiene e circondate da caciocavallo e pomodoro. Il consiglio di Laura è di addentarlo ad occhi chiusi. *Chapeau*. Il primo piatto è una tradizione rivisitata: **Pasta con i broccoli arriminati**. Alla vista è come una conchiglia ripiena guarnita da crema di broccoli e crema di uva sultanina, con foglie dell'ortaggio a guarnizione. Chiude, infine, il **Fico d'India**, un dessert che rende onore al frutto, una parte croccante completa il quadro.

I piatti sono stati abbinati a due vini macerati sulle bucce, due "orange" di matrice siciliana: un catarratto e zibibbo, AV01 di Cantine Rallo di Marsala, e l'Orange- di nome e di fatto - di Abbazia San Giorgio di Pantelleria.

I tempi sono agili e adatti ad un ristorante stellato dove, tra le tante variabili, si misura anche il tempo. Tuttavia, in caso di fretta, potrebbe esser comodo scegliere una panineria gourmet. Unetto si trova a pochi metri ed è anch'essa firmata Lo Coco. Ma questa è un'altra storia...di cui parleremo presto.

I Pupi

Via del Cavaliere, 59

90011 Bagheria (Pa)

Tel. 091902579

www.ipupiristorante.it

Chiuso: domenica sera e lunedì; in estate lunedì a pranzo e domenica
