

In evidenza Ristoranti

Gioia, cuore, Palermo e un pizzico di rabbia. Mauricio Zillo del Gagini Restaurant conquista la Stella Michelin

di: Francesco Pensovecchio

24 novembre 2021



Gioia, rabbia, cuore, determinazione e, nelle smorfie, tanti **Palermo**. Alla **Michelin Star Revelation 2022**, mentre percorreva con passo deciso il corridoio del teatro del Relais Franciacorta di Corte Franca, **Mauricio Zillo**, brasiliano di San Paolo e chef del **Gagini Restaurant** di Palermo, ha urlato alle telecamere una vittoria personale, e anche tante altre storie, parallele, qualcuna forse precedente. Prima tra tutti della proprietà, di **Stefania Milano** e **Franco Virga**, e di tutti coloro che da alcuni anni, pochi se considerato che esistono attività che non raggiungono questo risultato in una vita. Il lavoro è straordinario, il concept unico, sintesi della **nuova cucina siciliana**.

Franco Virga e Stefania Milano

Franco Virga e Stefania Milano

Il **Covid19**? Un fastidio. Sicuramente non indifferente, ma non in grado di arrestare un progetto di crescita. Zillo arriva in momento drammatico, nella primavera del 2020, ma è un momento di piena maturità del ristorante. Il progetto non si interrompe e prosegue spedito sino all'autunno del 2021. Ma tutto ciò è la conferma che è nei momenti più difficili che i Grandi riescono a dare prova di sé. L'accelerazione è stata notata dalla guida ai ristoranti più famosa al mondo, che alla fine ha assegnato l'ambitissima "**Stella**".

Per comprendere il lavoro che è dietro questa unicità palermitana basterebbe ricordare che il Gagini è la punta di diamante di una rosa di locali tutti esemplari e di cui fanno parte l'osteria **Buatta**, condotta dallo chef **Fabio Cardilio** (fu una stella **Stella Michelin** alla Muciara da Nello el Greco di Porticello), già presente nei circuiti **Slow Food** e **Gambero Rosso** e premiata due anni fa, sempre da **Michelin**, con il **Bib Gourmand**; la trattoria di mare **Aja Mola**, condotta sino a pochi giorni fa dal geniale chef peruviano **Diego Recarte** e che troverà nelle prossime ore nuova collocazione presso il bistrò-cocktail-wine bar **Bocum**; e il bar-à-vin **Libertà**. Ma non è finita qui: alcune sorprese sono annunciate a partire da gennaio 2022, innanzitutto con il ritorno di **NOT**, la Rassegna dei vini naturali curata proprio da **Virga & Milano**, e l'apertura di un nuovo locale nell'estate.

Il Menù

Tra i piatti, la triglia farcita con funghi, sedano e liquirizia, il melone *cartucciaro* di Paceco con paté di fegatini al Marsala e maionese di ostriche; il raviolo di pasta fresca, fegato, cipolla di Giarratana in agrodolce, mollica e peperone confit; tagliolini di Tumminia freddi con pesto trapanese al cetriolo e mantecati ai tenerumi e aringa affumicata; prezzemolo e vitello con melograno, ceci Pascià e sesamo di Ispica; selezione di formaggi siciliani serviti con miele e confetture; brioche "cunzata" con un sorbetto al pomodoro siccagno, acciuga e primosale caramellato; la panna cotta ai fiori di arancio, nespole e gelato al pistacchio. Impeccabile il servizio di sala curato da Laura Carollo e assistita dal sommelier Gian Marco Iannello. La carta vini è complessa e di respiro internazionale, ma sono i cosiddetti "vini naturali" a costituire un focus speciale. Il prezzo di un menù degustazione è di circa 90 euro.

Dal team di WIS congratulazioni!! A questo punto aspettiamo la seconda.

FP

Tutta la presentazione di Michelin su YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=qFgUMF0AkRI>



Mauricio Zillo
