

Ristoranti

Varvarà, l'enoteca ortofrutticola con gastronomia di Palermo

di: Redazione

4 aprile 2025



E quando dopo trent'anni di attente indagini pensi di averle viste tutte, ristoranti, trattorie, enoteche con cucina, osterie, winebar, bistrò, friggitori, rostiti e improbabili buffetieri, ecco qualcuno che animato da sincera passione colleziona da più di 10 anni vini pregiati e varie bontà. Ma vi è di più: in tutta leggerezza, ma con ferma pignoleria, espone i vini tra frutta, verdure, teglie di caponata, extravergini pregiati e pasta artigianale di grani antichi.

Prima di entrare nel merito, però, mi tocca spoilerare il remoto antefatto accaduto un paio di anni fa: **Fazio – Casa vinicola in Erice** organizza un inaspettato quanto esclusivo *winetasting* riservato a 10 persone. La serata prevede un assaggio di Doc Sicilia – **Grillo Brut**, uno spumante charmat snello e vitale che affina 3 mesi “sur-lie”; un bianco floreale, il Doc Erice – **Müller Thurgau 2022**; un fruttato Rosé – **Anima Solis 2022** ottenuto da uve syrah; e un sontuoso Doc Erice, **Zy Passito di Zibibbo 2021**, un concentrato di aromatica dolcezza da fine pasto. In abbinamento, crostini al burro e alici del Cantabrico, spaghetti artigianali piccanti conditi al pomodoro e basilico, lesso di manzo in crema di verdure e carote e, infine, le praline “02 Red Orange” della cioccolateria **Lavoratti** di Varazze, da un progetto del giornalista ligure **Fabio Fazio** con il contributo di **Corrado Assenza** del Caffè Sicilia di Noto (Sr).



Ebbene, tutto questo avviene nel negozio di **Gastronomia, Frutta e Verdura di Paolo Varvarà & Figli**, un'attività a conduzione familiare sita a Palermo in via Ausonia. **Angelo** – l'uomo del vino – è il frontman del gruppo familiare, interamente impegnato nella missione. L'esercizio è attivo dal 1965, una ventina i coperti disponibili nel retrobottega di una trasformata gastronomia di quartiere, meta di pellegrinaggio di cultori del vino. Sulla cucina entra in gioco la famiglia, in particolare mamma **Vincenza**, per inciso una addicted ai video di **Gambero Rosso Channel**.

Dopo l'esperienza di Fazio non sono mancate nuove occasioni, tra queste l'evento “**La Champagne, l'Alto Adige, l'Etna e l'Arancia Rossa IGP**” del 27 febbraio 2025. L'appuntamento, organizzato da **Slow Food Palermo**, ha dato modo di assaggiare lo Champagne Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru (Côte des Blancs, Vertus) dell'azienda **Veuve Fourny & Fils**; il DOC A.A. Chardonnay Riserva Tschaupp 2021 di Tenuta **Schweitzer** (Tirolo, Alto Adige); e il Doc Etna Rosso 2016 di **Graci** di Passopisciaro, un nerello mascalese del versante nord-est del vulcano.

Cos'altro c'è allo scaffale? Tanta Sicilia, la migliore, Piemonte, Toscana, Alto Adige, Veneto, Champagne, Bordeaux, Borgogna, Rodano, Mosella, Reno, Nahe e altro.

Frutta , Verdura e Gastronomia Vegetariana di Angelo Varvarà

Via Ausonia 27

90144 Palermo

Aperto ogni giorno dalle 7.30 alle 20.30 (salvo prenotazione);

Chiuso: domenica.

Tel. 091517639

<https://www.facebook.com/gastronomiavarvara>
