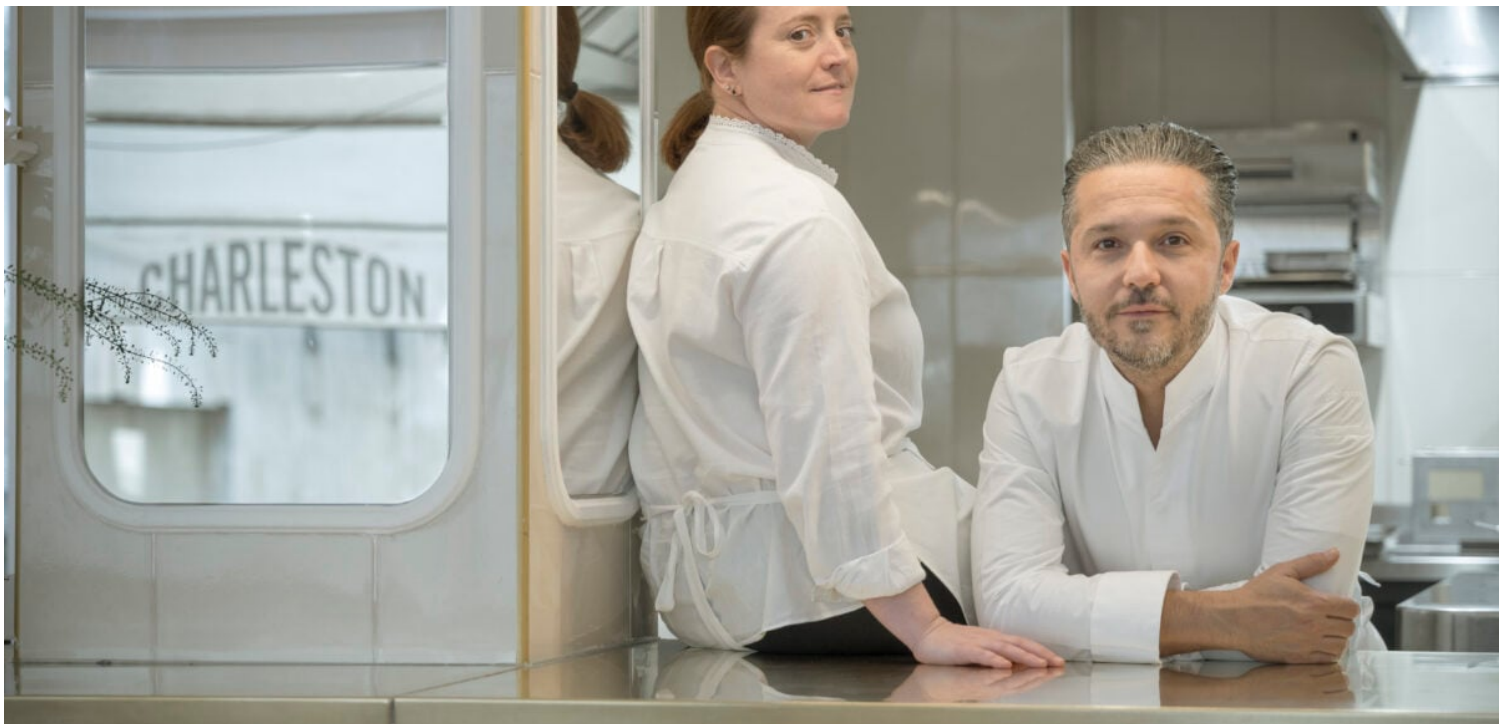


Ristoranti

Ritorno al futuro a tempo di Charleston: a Palermo arrivano Roberta Merolli e Giovanni Solofra. L'inaugurazione sabato 29 novembre

di: Redazione

24 novembre 2025



Nell'area pedonale di Via Generale Magliocco, tra Piazzale Ungheria e il Teatro Massimo, il ristorante **Charleston** sta per scrivere un nuovo capitolo della sua (già opulenta) storia. Nato nel 1967 e cresciuto fino a essere uno dei massimi riferimenti della cucina d'autore nel Sud Italia con ben **Due Stelle Michelin**, oggi polverizza gli schemi di un'offerta cittadina con pochi stimoli (principalmente a causa di una critica poco reattiva e/o di una clientela assopita).

La notizia è che il sipario si alza ufficialmente **sabato 29 novembre** sulla nuova stagione firmata dagli chef **Giovanni Solofra e Roberta Merolli**.

La famiglia **Glorioso-Anello**, attuale custode dell'istituzione gastronomica, accompagna questo passaggio come ponte tra tre generazioni: «Il Charleston non è un ricordo dall'anima nostalgica – afferma Giovan Battista Anello – ma una visione proiettata verso il futuro». Farà da cornice l'eleganza storica del locale e una mise-en-place che mescola cimeli, porcellane d'epoca, argenti di famiglia e design contemporaneo.

Ma ecco il l'irresistibile tentazione: Solofra e Merolli, coppia nella vita e in cucina, portano in dote un bagaglio di esperienza, appunto, "stellare". Dopo la prima Stella conseguita a Taormina al *St. George by Heinz Beck* e le Due Stelle al *Tre Olivi* di Paestum, non vediamo l'ora di sondare la loro interpretazione della Sicilia, nelle materie prime e nel linguaggio scelto. «È un matrimonio tra memoria e innovazione – spiega Solofra – tra la storia del Charleston e la cucina contemporanea».

Dalle prime indiscrezioni si intuisce che la cucina del Charleston ripercorrerà tempo e materie: pani artigianali, olio estratto al momento da frutta secca siciliana, sali presentati in coppe di vetro, e il menù degustazione si chiamerà *"Back to the future"*.

Due le versioni, sette o nove portate, scandiranno un dialogo tra le radici e la sperimentazione: dalla "Turtle Soup 1969", rivisitazione di una zuppa di tartaruga iconica del locale, alla "Gramigna Lido 1969", omaggio alla terrazza storica dell'epoca Mondello, fino al filetto aromatizzato al whisky, tributo alle oltre cento etichette custodite dalla famiglia. Tra i dessert, la "Coppa Charleston" e il "Turbante del Sultano", omaggio alla storia del ristorante.

«Ogni elemento contribuisce a creare un'esperienza che unisce eleganza, memoria e identità – racconta Mariella Glorioso – Il Charleston non è solo custode di una storia straordinaria: una casa viva, un laboratorio di emozioni. Gli ospiti raggiungeranno la sala attraverso un percorso ascensionale, lungo il quale quadri, fotografie e premi – appartenenti alla collezione di famiglia e restituiti alla città – raccontano un'eredità che si intreccia con il presente. Un cammino simbolico che conduce dal passato alla contemporaneità, dal ricordo alla scoperta».

Ma il Charleston non sarà solo food: l'idea è quella di una casa, un luogo in cui ogni oggetto richiama una lunga storia. Il dado è tratto e noi ne sentiamo già il profumo.

Casa Charleston

<https://casacharleston.net>

FP

