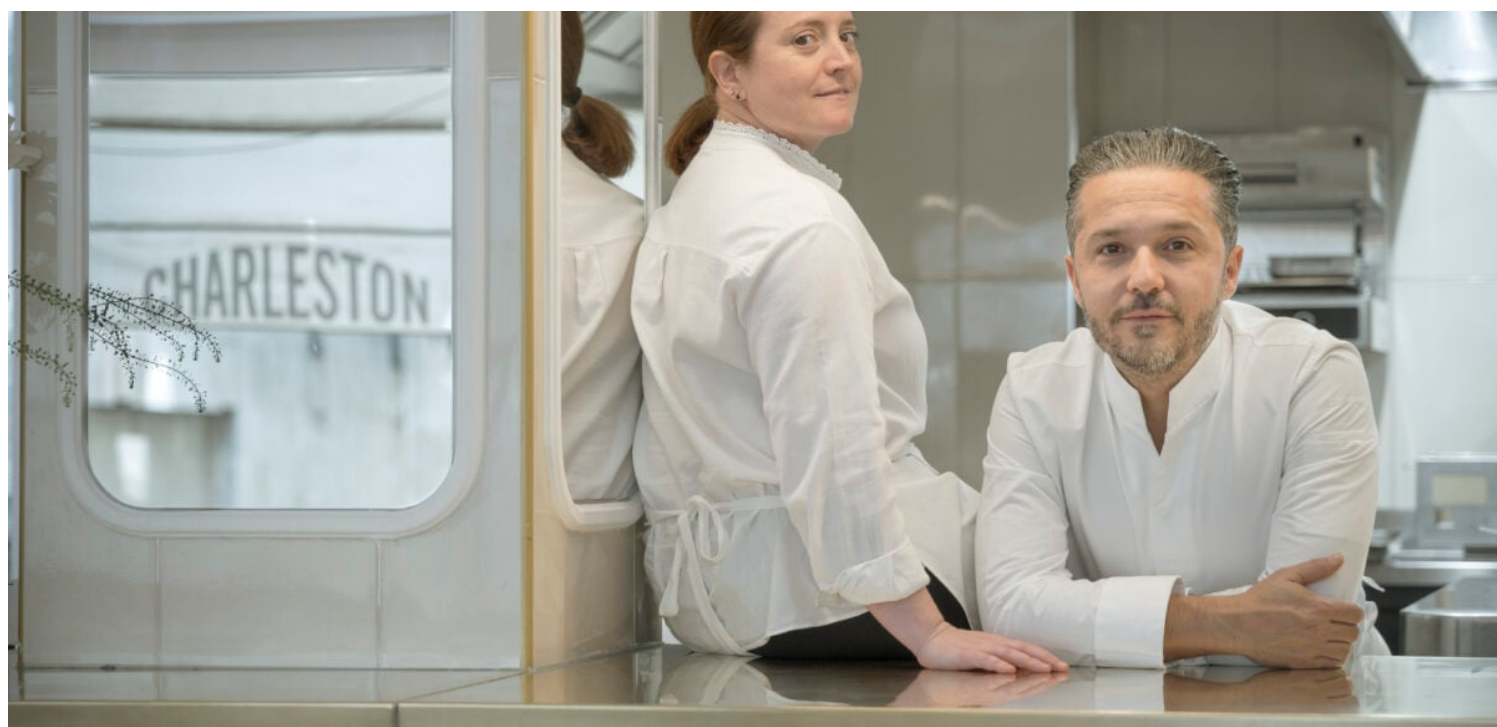


Ristoranti

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 il locale polverizza gli schemi di una offerta cittadina piuttosto statica (principalmente a causa di una critica poco reattiva e/o una clientela assonnata). 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 scoprire l'interpretazione della Sicilia dell'irresistibile duo, 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 proporrà una passeggiata tra tempo e materie: pani artigianali, olio estratto al momento da frutta secca siciliana, sali presentati in coppe di vetro, mentre 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

