

In evidenza Ristoranti

Al Faro Verde, il mare oltre la balaustra di Porticello

di: Francesco Pensovecchio

27 luglio 2026



Primo consiglio: prenotate a pranzo. Il Faro Verde si trova a Porticello, presso il comune di Santa Flavia, e occupa uno degli angoli più belli della costa palermitana. La terrazza, coperta da ampi teli parasole, sembra sospesa tra la banchina e il mare. Il blu è lì, oltre il tavolo, oltre la balaustra, e ci sono momenti in cui non è chiaro se il profumo di salsedine arrivi dal piatto o dalla brezza. Con la coda dell'occhio si scorgono i pescherecci che rientrano in porto; dietro, tra le case, qualcuno sistema ancora le reti.

Il Faro Verde è un luogo ancestrale, quel tipo di locale che ha contribuito a costruire la reputazione della *cucina della costa* molto prima che la gastronomia diventasse una faccenda di classifiche e riflettori. Detto diversamente, è uno di quei ristoranti che un palermitano sente scorrere nelle vene.

La sua storia coincide con quella della famiglia **Balistreri**. L'edificio conserva ancora le tracce delle sue vite precedenti: prima una piccola chiesa dedicata a San Nicola, poi laboratorio per la salagione del pesce. Quando Benito Balistreri, pescatore e successivamente commerciante, decise di trasformarlo in ristorante, non cambiò mestiere. Smise di vendere il mare e iniziò a servirlo in tavola.

Oggi il Faro Verde continua a essere una storia di famiglia.

Stefano guida il ristorante, con la cura di chi conosce ogni dettaglio della sala; **Maurizio** è ai fuochi, mentre **Marcello**

accoglie gli

ospiti insieme a **Jessica Guadagna**. Rimane vivo anche il ricordo di **Francesco**, scomparso prematuramente nel 2022, figura molto amata della ristorazione palermitana e protagonista di una stagione importante del Faro Verde. Negli anni Stefano ha accompagnato la crescita del locale trasformandolo da storica trattoria della borgata in uno degli indirizzi più solidi della provincia, sostenuto anche da una carta dei vini che, per lungo tempo, ha rappresentato un riferimento per tutta l'Isola.

Dicevamo, ai fornelli c'è **Maurizio**, cuoco artigiano nel senso più ampio del termine. La sua cucina è per sottrazione, con quella timidezza che diffida del folklore e delle tecniche sterili prive di memoria. Nel menu convivono gli spaghetti con le vongole, le linguine con triglie e finocchietto, i totani alla brace e il miglior pescato del giorno.

Poi arrivano i guizzi: i gamberoni in crosta di panko con maionese al limone, la ricciola marinata con gazpacho di anguria, pomodoro e cipolla rossa, gli anelletti risottati ai crostacei di Porticello e, irraggiungibili e golosi, i tortelli di patate con gambero rosso e pomodorini secchi, anche nella versione con tenerumi e cozze. Il pan brioche è con le acciughe di Aspra.

L'insalata di baccalà è un'altro piatto signature: d'estate con maionese al prezzemolo, olive nere e pomodorini secchi; d'inverno nella versione "*Baccalà a Sfincione*", con crema di Tuma Persa Passalacqua e polvere di pane, acciughe e cipolla.

In sintesi, è uno di quei ristoranti nei quali si torna senza guardare il menu. Anche da soli, alla Montalbano, con un giornale sotto il braccio e una fresca giornata autunnale davanti.



i tortelli di patate con gambero rosso e pomodorini secchi



dalla terrazza del Faro Verde



gamberoni in crosta di panko con maionese al limone

Prima di lasciare il tavolo, dopo un Rosemosse Extra Brut 2023 da uve frappato di Totò Navarra (fiori appena colti, melograno e piccoli frutti rossi su una fine nota minerale) vale la pena concedersi ancora qualche minuto per conoscere l'altra passione di Maurizio Balistreri. Da qualche anno firma **Zagara Amaricante – Sciatri e Matri**, un amaro artigianale con una base al chinotto nato dalla selezione di botaniche mediterranee e da una ricerca personale sul patrimonio aromatico siciliano.

Un progetto che potrebbe sembrare distante dal ristorante e che invece ne rappresenta la naturale estensione: dentro, la stessa attenzione e la stessa ostinazione per le cose buone,

Al Faro Verde – Ristorante

Largo Santa Nicolichia 14

90010 Porticello / Santa Flavia (Pa)

Tel. 091 957977

Aperto: pranzo e cena

Chiuso: martedì

Posteggio: pubblico, al porto

Carte di credito: tutte

[Google Maps](#)

