

Il Ghiottone Raffinato dei F.Ili Fiandaca

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 26 Gennaio 2013 01:08



E' indubbio che il successo di una cena dipenda moltissimo dallo staff del locale, argomento purtroppo sempre più sottovalutato oggi, con il conseguente risultato di offrire al cliente approssimazione e scarsa professionalità. Per fortuna ci sono le eccezioni, tra le quali si può annoverare "**Il Ghiottone Raffinato**", elegante locale in pieno centro di Palermo, a due passi dal "salotto buono" di via Principe Belmonte, i cui due titolari, **Giuseppe e Fabio Fiandaca**, ben poco hanno lasciato al caso. **Giuseppe** si è affidato ad un team molto affiatato, sia in cucina che in sala, riuscendo a motivare e responsabilizzare il personale. La cucina, guidata dallo Chef **Cosimo Mannara**, coadiuvato dal giovanissimo e promettente **Giovanni Bray** e da **Ahmed Nadir**, praticamente "cammina" da sola, sfornando piatti sopraffini molto curati, ma soprattutto con la maggior parte dei condimenti preparati in casa, come le straordinarie marmellate o addirittura il pane ed i grissini, sfornati giornalmente. In sala, invece, l'affabile accoglienza di **Giuseppe Fiandaca** è supportata da **Vincenzo Saladino**, caposala, e dal giovane **Marco Attardo**. Questa è la squadra che ormai da anni ha posto un accento diverso sul nome del locale: adatto per ghiottoni, ma con una buona dose di raffinatezza e professionalità.

Una simile cura dei dettagli non poteva tralasciare l'olio extravergine d'oliva disponibile ai tavoli, si trattava infatti di una **DOP Valle del Belice di Terre in Fiore** dagli spiccati sentori di basilico, leggera menta, pomodoro salmastro per poi, al palato, esplodere con un carciofo poggiato su una mandorla verde molto accentuata.



Lo Chef **Cosimo Mannara**, vanta un'esperienza atipica rispetto ai suoi colleghi, appassionatosi alla cucina grazie alla nonna materna **Vincenzina**, prima cuoca a casa **Florio**, egli è rimasto profondamente segnato dai ricordi dei piatti collegati alle gestualità della nonna. Una cucina da **Monsù** che **Cosimo** ha appreso e poi perfezionato nell'alberghiero dei **Cascino**, iniziando un percorso invidiabile tra i migliori alberghi italiani ed esteri. Venezia, Cortina d'Ampezzo, Firenze, Rimini, Riccione, Val Gardena, Milano Marittima, Madonna di Campiglio, Malta, Svizzera e Germania, ma anche ristoranti stellati a Modena e Madesimo, lo hanno visto condurre una carriera che lo ha internazionalizzato a sufficienza per permettergli di realizzare riuscitissimi connubi di ingredienti e tecniche. **Cosimo**, però, pur facendo uso di tutti quei nuovi strumenti che negli ultimi anni hanno rivoluzionato la cucina, come il sottovuoto, l'abbattitore etc, è rimasto legato alle cotture tradizionali, con ottimi risultati, segno che egli possiede un'ottima padronanza degli alimenti da cuocere. Infine, **Cosimo**, è anche laureato in psicologia, competenza sempre utile quando si ha a che fare con i componenti di un team; egli vanta anche cinque anni di permanenza nel Culinary Team Palermo e oggi insegna al IPSSAR Pietro Piazza.

Cosimo, mi ha preparato un'infinità di assaggi, tutti diversi, molti dei quali, nati come finger food, erano stati per l'occasione serviti in piatto.

Panelline;

Caciottina al vino con crema di rapa rossa;

Rollade con prosciutto affumicato e formaggio dolce in crosta di pistacchi con marmellatina di pomodorini;

Gamberetto di paranza croccante con marmellatina di kiwi;

Luvato imperiale affumicato;

Bresaola artigianale di manzo;

Polpo in tempura con marmellatina piccante di clementine;

Mousse di baccalà croccante con marmellatina piccante di clementine;

Battuta di gambero;

Tartare di tonno;

Coda di gambero in tempura con anello di pasta fillo, foglia di spinaci croccante e tartare di verdure;

Il Ghiottone Raffinato dei F.lli Fiandaca

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 26 Gennaio 2013 01:08

Tonno allo sfincione e menta;
Cernia bianca in panatura croccante;
Occhialone (Mupa per i pescatori palermitani) in crosta di basilico con caponatina di verdura;
Tagliata di tonno all'arancia con listarelle di verdure;
Biscotto con crema di ricotta e frutta saltata in salsa bianca.



Impossibile commentare singolarmente i numerosi piatti, posso solo citare quelli che mi hanno colpito di più. Ho apprezzato particolarmente il salume di manzo preparato in casa, il battuto di gambero e la tartare di tonno, che però avrei condito un po', tutte le straordinarie marmellate, preparate da **Cosimo** e conservate tramite abbattimento, il tonno allo sfincione, leggermente troppo asciutto, che consiglio di mangiarlo insieme al condimento, la gustosa e morbidissima cernia in panatura cotta al forno ed infine, l'occhialone in crosta di basilico, morbido e gustoso, profumato di burro. Non mi hanno entusiasmato, invece, la tagliata di tonno e il biscotto con crema di ricotta, per me troppo dolce.

Il Ghiottone si occupa anche di catering, la cui cucina è sempre sotto la direzione dello Chef **Mannara**, stavolta collaborato da **Leo Palma**.

Al **Ghiottone** si spendono circa 50 euro per un pasto completo senza vino, rientrando così in quella categoria di locali un po' più cari ma dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

moocasa_albumid=5836433581285938209