Il "nuovo" GranoFino di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Aprile 2025 08:21



Ad **Agrigento** c'è un ristorante pizzeria in cui il titolare ha la buona mania di fare tutto da sé, dal prosciutto cotto fino alla mortadella, passando per il pane e la conserva di pomodoro, insomma una sorta di autarchia gastronomica che aiuta molto nella genuinità del prodotto finito, sia esso un piatto piuttosto che una pizza.

Si chiama **Granofino** ed è una creazione di **Mario Ciulla**, poliedrico ristoratore che ha frequentato le cucine di diversi paesi del mondo, per poi tornare nella sua Agrigento e nel 2016 aprire un ristorante pizzeria proprio sotto la casa in cui nacque.

A quanto pare, la forza di **Mario** deriva dagli insegnamenti della nonna, figura che ha plasmato la sua infanzia avvicinandolo alla cucina, esperienze che oggi gli consentono di fondere i concetti e le tecniche, proprie della cucina moderna, con i profumi e i sapori di un'epoca che sono sempre più difficili da trovare.

Lo scorso **26 Marzo 2025** il locale ha riaperto dopo una chiusura tecnica dovuta ad una ristrutturazione, adesso **Granofino** è ancora più moderno e più luminoso, più a misura di cliente e anche meglio attrezzato in laboratorio. Durante questa inaugurazione abbiamo avuto occasione di assaggiare diverse preparazioni di **Mario** e scoprire come lui ha anche ben selezionato il personale di sala, sempre più difficile da trovare preparato e con la giusta professionalità, nonostante nella ristorazione ricopra un ruolo talmente importante che tanti anni fa, il maitre **Carlo Hassan**, già presidente **Amira** nazionale e conosciuto anche come **Mister Charleston**, dal nome del ristorante gourmet di Palermo in cui ha operato per tanti decenni della sua carriera, si è espresso accreditando alla sala il 51% del fatturato di un locale.

Nel locale rinnovato abbiamo apprezzato l'introduzione calda del legno, nelle pareti come elemento d'arredo e sul pavimento come parquet, ma anche la cucina a vista e una cella con vetrina sulla sala che mostra i tagli di carne disponibili e alcuni salumi pregiati.

Durante gli assaggi dell'inaugurazione e un pranzo dedicato, abbiamo avuto modo di scoprire un piatto che secondo noi unisce la cucina della nonna con quella della modernità e che incarna Mario stesso, ci riferiamo agli "**Gnocchi integrali di Timilia con un sugo alle tre carni**". Questo piatto è praticamente fatto tutto in "casa" ed il come e perché lo troverete nel seguente video che ho registrato insieme a **Mario Ciulla,** in cui egli stesso ha raccontato la sua storia.

{youtube}asRckJRiTtw{/youtube}

Granofino è un locale che negli ultimi anni ha conquistato prestigiosi riconoscimenti come l'ingresso nella prestigiosissima guida 50 Top Pizza tra le Pizzerie Eccellenti selezionate regione per regione e che in Sicilia è rappresentata da 31 pizzerie. Un risultato arrivato ad un anno esatto dalla conquista del premio Migliori Pizzerie di Sicilia per la testata giornalistica enogastronomica All Food Sicily con cui CucinArtusi.it collabora ormai da tempo.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO