

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.

Il "nuovo" GranoFino di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Aprile 2025 08:21



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)