Kalamo di Bagheria, le canne del piacere a tavola

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 26 Febbraio 2025 09:04



Kàlamo in greco antico era il modo per indicare le sottili canne di palude, ma in **Sicilia** ricordano le antiche coltivazioni di canna da zucchero diffuse in alcune sue zone, compreso il comprensorio di Bagheria in cui ci siamo recati. Alla canna da zucchero si sono ispirati i due ideatori del **Ristorante Kàlamo**, **Giacomo Galbo**, sommelier in sala e **Francesco Fricano**, detto **Ciccio**, chef in cucina e autore di una tipologia di cucina che ci ha sorpresi.

L'ambiente moderno di **Kàlamo** è caratterizzato dai numerosi elementi di arredo disposti sul soffitto che richiamano le canne, sul fronte del cibo, un'altra particolarità del locale è costituita dai dolci, infatti raramente abbiamo trovato la stessa cura profusa nei piatti anche nei dessert, ma in questo caso il motivo c'è e lo vedremo più avanti nel video con la recensione.

Da **Kàlamo** abbiamo trovato dei piatti apparentemente semplici, ma frutto di grande lavoro su abbinamenti e strutturazione, opera dei due Chef, **Ciccio** e **Salvatore Bonanno** detto **Vanni**. Il primo ha abbandonato la sua laurea in ingegneria aerospaziale per dedicarsi alla cucina, mentre il secondo, dopo 15 anni, ha abbandonato un noto locale stellato per seguire l'amico in questa nuova avventura. Dietro a tutti i ragazzi di **Kàlamo** ci sono solide amicizie di lunga data, ma anche di recente formazione.

Giacomo e **Ciccio** sono infatti amici da tanti anni, ma nel 2021, quando il primo ha saputo delle scelte del secondo, non se l'è fatto ripetere due volte e ha arricchito l'offerta del suo "**Hotel Villa Scaduto**", contiguo al locale, creando il ristorante al servizio sia dell'albergo sia aperto all'esterno.

Abbiamo iniziato con un menu degustazione da 5 portate, per noi leggermente modificato, venduto a 55 euro senza bevande, con la facoltà di aggiungere in abbinamento 4 calici a 25 Euro oppure a 40 Euro, però con vini premium, ricavati dalle circa 100 referenze curate da **Giacomo**. Il menu degustazione è sempre un'ottima scelta per conoscere meglio la cucina e godersi un buon ventaglio di profumi e sapori.

Le grammatura adottate nel menu a la carte sono parecchio abbondanti, la riduzione poi effettuata nel menu degustazione le riporta a più miti quantità, utili per riuscire a godere di tutte le sue portate senza affaticare la digestione. I dettagli delle portate mi sono stati illustrati da **Ciccio** nel seguente video.

{youtube}k6OEfWylaKg{/youtube}

In conclusione, **Kàlamo** ci ha permesso di fare un'esperienza interessante e spesso originale, frutto di lunghi affinamenti dei piatti, realizzati con ottime materie prime ben trasformate, con le punte di diamante costituite dall'equilibrio in cucina e dagli elaborati e originali dessert di **Alessia Fastampa**, un buon motivo per tornare a visitarlo.

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO