

Scritto da Manuela Barone
Sabato 03 Agosto 2013 23:34



Lo scorso **23 Luglio 2013**, il **Palazzo Branciforte** in via Bara all'Olivella a **Palermo**, tornato agli antichi splendori dopo un restauro durato quattro anni e curato da Gae Aulenti, è stato teatro di una lezione amatoriale di cucina, tenuta dallo Chef **Max Mangano**, palermitano, alla guida della cucina del ristorante che porta lo stesso nome del palazzo.

Dopo aver trascorso gli ultimi 15 anni a lavorare per **Angela Hotels**, **Max Mangano** approda nel 2012 al ristorante di **Palazzo Branciforte**, con la sua cucina legata profondamente al territorio, dipendente dal pescato del giorno e dalla stagionalità delle materie prime, ma anche elaborata in maniera sapiente e consapevole, senza stravolgimenti o artifici, grazie anche all'utilizzo delle più moderne tecniche di cottura e conservazione, dal sottovuoto alla cottura a bassa temperatura. Nondimeno, lo chef non trascura mai l'aspetto scenografico e artistico dei suoi piatti, per stupire l'occhio ancora prima della gola, due aspetti a mio parere imprescindibili e assolutamente complementari in una cucina che si voglia definire di alto livello.



Il **Ristorante Branciforte** è idealmente e fisicamente gemellato con la **Città del Gusto**, scuola del **Gambero Rosso** aperta anche a **Palermo** da circa un anno, presente nella stessa struttura e guidata da **Gloria Sala**. Entrambe le realtà, il ristorante e la scuola, sono una il prolungamento ideale dell'altra, in un interscambio di idee ed energie volto a trasmettere un concetto di cucina che vada oltre le mode e che mantenga la nostra ricchissima tradizione culinaria, sempre con un occhio volto al futuro. **Max Mangano**, nella sua lezione destinata ad un gruppo di otto valorosi studenti, diversi tra loro per età, nazionalità e professione, ha mostrato come con pochi accorgimenti e grande attenzione, si possa ottenere il massimo con gli ingredienti freschissimi e di qualità che la nostra Sicilia offre.



Ecco quindi il “**Fritto e Croccante**”, verdure pastellate e fritte in olio di oliva **Biancolilla** portato solo a 150°, per non stravolgere le qualità organolettiche di questo profumatissimo olio, il “**Tutto Tondo di pesci e crostacei**”, tartare di tonno pinna gialla, gambero rosso di Mazara, salmone, baccalà rafols e scampi, condite con sali aromatizzati e riduzione di mosto d'uva e agrumi. Ogni pesce e crostaceo è stato preventivamente abbattuto per eliminare la pericolosità delle larve di **Anisakis**, parassita normalmente presente nella carne di molti pesci. A seguire, è stato preparato uno “**Spaghetto di Gragnano con cozze e tenerumi**” e un “**Baccalà Ragno alla vaniglia con peperonata siciliana**”. Sorprendente l'abbinamento del baccalà con la vaniglia, quest'ultima in grado di smorzare il sapore del pesce in questione, ostico per i più, persino per me!

Inutile dire che l'interazione dello chef con l'aula ha permesso anche ai meno abili di eseguire le ricette con esito più che soddisfacente, nonostante certi passaggi necessitassero di doverose spiegazioni che solo una guida professionale può fornire.

I piatti presentati possono essere gustati e apprezzati anche all'interno del **Ristorante Branciforte**, in un'atmosfera rilassata e accogliente e in uno spazio storico che ci auguriamo possa essere mantenuto e curato

La Cucina di Max Mangano per il Gambero Rosso

Scritto da Manuela Barone
Sabato 03 Agosto 2013 23:34

nei tempi a venire. Palermo sa essere un autentico gioiello, quando ne riconosciamo il valore, e trovo che un contesto come quello di **Palazzo Branciforte** sia il paradigma perfetto della bellezza di cui potremmo godere e vivere, dalle gioie della tavola in poi.

moocasa_albumid=5904089032702410209