

Metti un Max Mangano al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Giugno 2012 19:20



In effetti, ho trovato un **Max Mangano** in perfetta forma culinaria al nuovissimo **Ristorante Branciforte**, ma andiamo con ordine. Il **Palazzo Branciforte** è una testimonianza dello splendido 500 siciliano, nel 2005 è stato acquistato dalla **Fondazione Banco di Sicilia**, che lo ha poi ristrutturato nel 2008 affidando il progetto all'Architetto **Gae Aulenti**. Il palazzo, dopo anni di restauri è stato recentemente inaugurato, oggi è finalmente un museo fruibile dai visitatori che possono trovarvi una curiosa commistione di antico e moderno, dal vecchio Monte di Pietà di Santa Rosalia, destinato ai cittadini più poveri dei tempi, fino alla moderna **Città del Gusto** del **Gambero Rosso**, celebre scuola di cucina di prossima apertura a Palermo, inoltre accoglie anche una sala conferenze, una biblioteca, una mostra filatelica, numismatica, di sculture ed una collezione archeologica di antichi reperti.



Inserito in tale prestigioso contesto non poteva certo mancare anche un luogo di ristoro, l'intraprendenza di **Giuseppe Giunta**, non ha tralasciato il dettaglio, ed infatti, ecco che nasce il **Ristorante Branciforte**, situato a piano terra e dotato di un ampio atrio. Arredato con elementi moderni, esso possiede anche una mostra di maioliche antiche che confermano ancora una volta la contaminazione antico-moderno. Le cucine, invece, sono state sin da subito affidate alle ottime cure di **Max Mangano**, trasferito quasi d'ufficio dall'**Hotel Centrale** ed ottimo interprete della linea guida scelta per il ristorante: la dieta mediterranea.

Dopo la presentazione ufficiale del Palazzo-Museo, avvenuta alcuni giorni prima, il **15 Giugno 2012** è arrivato anche il momento di presentare il ristorante alla stampa, tramite un piacevole pranzo con menu degustazione a... votazione. Già, perchè per ogni doppia portata, gli invitati sono stati chiamati ad esprimere la propria preferenza per uno o l'altro piatto. Max non si è fatto pregare molto per stupire i presenti, ma ecco il menu completo.

APERITIVO



Fritto e croccante di pesce e verdure con Spumante Palmares di Gorghi Tondi.

Il nuovo spumante di **Gorghi Tondi**, in versione rosè, ha subito catturato l'attenzione dei presenti grazie alla sua piacevole freschezza di uve, ma bisogna ammetterlo, anche grazie alla sua bassa temperatura, un ottimo modo per attenuare la calura dell'ora di pranzo. Se poi ci si accoppiano delle perfette fritturine di verdure e filettini di pesce, è un preludio ideale per il palato, prima di un buon pasto.

ANTIPASTI

Metti un Max Mangano al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Giugno 2012 19:20



Maialino pere e zibibbo

Con questo piatto Max ha proposto qualcosa di semplice quanto inconsueto. Invece della solita tartare, il maialino era stato servito crudo ma intero, inutile disquisire sull sua aromaticità e tenerezza, si scioglieva in bocca al pari delle versioni cotte a bassa temperatura. La sua delicata marinatura nei cristalli di sale e di pepe in grani, lo aveva reso delicatamente speziato. Infine, l'insalatina di pere e la salsetta allo zibibbo, rendevano fresco e pulito un piatto che definire antipasto è veramente riduttivo.



Tartara di tonno con polvere di limoni siciliani (Preferito)

Devo ammettere che la tartare, nella sua semplicità, ha toccato il mio animo mediterraneo. La leggera conditura del tonno, con erbe e spezie, l'aceto balsamico e la freschezza dei cubetti di pomodoro, mi ha fatto scoprire un mondo "crudo" sul quale non mi ero mai soffermato a sufficienza. Grazie Max.

PRIMI PIATTI



Paccheri con frutti di mare (Preferito)

Dopo il primo approccio con l'irresistibile odore di "scoglio", creato principalmente da cozze e vongole, si poteva scoprire anche il profumo dei pistilli di zafferano, tra i pomodori emulsionati all'olio d'oliva e delicatamente profumato al basilico.



Risotto allo zafferano con triglie e cime di rapa

Un piatto caldo e avvolgente dal profuma marino, dove la cima di rapa è stata quasi completamente ammansita per fornire un substrato di terra al filetto di triglia, che puntualmente però riportava il piatto a mare.

SECONDI PIATTI



Arrosto in salsa tonnata di vitello fassone (Preferito)

Metti un Max Mangano al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Giugno 2012 19:20

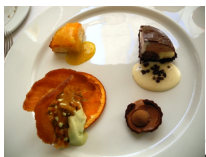
Il vitello tonnato, è un piatto tipico delle langhe e come tale giunge al suo apice se preparato con una carne altrettanto piemontese come quella di Fassone. Rivisitando il tutto e accompagnandolo con una maionese guidata dal capperi siciliano, il risultato è accattivante per qualsiasi palato.



Pesce spada in casseruola

Un disco di pesce spada poggiava su un letto di olive nere, pomodori appassiti alla menta, cipolle rosse e capperi di salina, i profumi del mediterraneo sono tornati in un piacevole incontro nord-sud con il piatto precedente.

DESSERT



Zero gradi Bronte (Preferito)

Una coppa gelato scomposta dove l'equilibrato gelato al pistacchio dai sapori pannosi di latte, incontrava la croccantezza delle cialdine.

Cioccolato Valrhona

Il morbido cioccolato Valrhona nascondeva le speziature sotto la sua fredda coltre, ma non è stato difficile farlo sciogliere in bocca!

Crosta di arancia

La crostata di frolla bretonese con arance di Ribera, piacevolmente burrosa, era a volte contrastata da alcuni cristalli di fior di sale, ma io non ero ancora pronto a tali contrasti, per me il dolce deve mantenere la sua identità e non avere spigoli salini.

Su tutto il pranzo ha aleggiato la presenza di due vini della **Cantina Firriato**: il **Sant'Agostino Baglio Sorìa**

Metti un Max Mangano al Ristorante Branciforte

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Giugno 2012 19:20

bianco 2011, un blend di 50% Catarratto e 50% Chardonnay, e il **Sant'Agostino Baglio Soria rosso 2010**, costituito da un blend di 50% Nero d'Avola e 50% Syrah, che hanno accompagnato degnamente tutto il pasto.

In conclusione, durante il pranzo ho scoperto come **Max Mangano**, trovandosi a suo agio nella cucina del Branciforte, riesce a trasmettere delle intense sensazioni culinarie, a volte inconsuete per un semplice piatto. L'apertura di questo nuovo ristorante in centro città, dove è possibile mangiare bene pagando cifre adeguate, un pasto completo si aggira infatti intorno ai 45 euro senza vino con grande cura nella scelta delle materie prime e tecniche di trasformazione e cottura, è un'altra testimonianza che migliorare il livello della ristorazione palermitana è possibile, basta volerlo, clausole fondamentali sono però quelle di avere validi chef ed imprenditori seri, ed al Branciforte ci sono.

moocasa_albumid=5754437489797838545

Per gentile concessione di **Francesco Panasci**,
ecco il video della trasmissione "I Vespri" di [ZeroNoveUno TV](#)

{vimeo}44304371{/vimeo}