Pablo's Restaurant: la "sostanza" tra pizza e dessert

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 17 Ottobre 2019 19:02



Mi occupo più seriamente di pizze dal 2013 e negli ultimi anni ho quindi conosciuto decine e decine di pizzaioli e istruttori, nonchè approfondito diverse tecniche di impasto, ma non mi era ancora capitato di approfondire la cottura a vapore di un lievitato che tra l'altro si presta molto bene per le cosiddette "pizze gourmet". Questa è stata la principale molla che mi ha spinto ad accettare un invito ricevuto circa un anno fa dal **Pablo's Restaurant** di **Palermo**, così lo scorso **16 Ottobre 2019** mi sono recato da **Paolo Romano**, chef e patron del locale, con la curiosità di scoprire non solo pane, sfincione e pizze cotte a vapore, ma anche un giovane chef completo, i cui piatti, a volte particolarmente elaborati nella preparazione, hanno trovato il culmine nei dessert, troppo spesso croce di un ristorante, ma in questo caso delizia dei clienti.

Paolo Romano, nonostante la sua giovane età, può quindi vantare una grande esperienza grazie alle occasioni di lavoro che gli si sono presentate durante i suoi 10 anni di permanenza in **Nord Italia**, avendo conosciuto e lavorato con numerosi chef provenienti da diverse regioni del mondo. Il tipo di cucina offerta dal **Pablo's** è quella di "sostanza", come la definisce lo chef stesso, inserita tra i suoi lievitati cotti a vapore e i dessert frutto di attenta ed elaborata progettazione. Insomma, una giovane promessa della ristorazione palermitana che sono sicuro ha ancora tante frecce nascoste nel suo arco, solo abbozzate nella lunga video recensione con ben 8 piatti che segue, comprendente praticamente due menu, in essa si riesce solo a scorgere la punta di un grosso iceberg.

{youtube}DIJe6CF2SMM{/youtube}



Come si può evincere dai commenti e dalle conclusioni da me espresse nel video, non sono riuscito a trovare delle criticità di rilievo, piuttosto ho evidenziato diversi lati positivi, ottime le materie prime, le cotture e le presentazioni inoltre i prezzi sono particolarmente convenienti, ovviamente rapportati alla categoria del locale e all'offerta della cucina, infatti con circa 60 Euro si riesce a consumare un menu completo dall'antipasto al dessert senza vino, tuttavia considerando le grammature, bastano due o tre portate per sfamarsi, è pero' vero che mancano i menu degustazione, ma **Paolo** ne sta progettando l'inserimento, infine anche la cantina è di buon livello, con etichette che comprendono cantine piccole e interessanti, siciliane e non. Ottimo il servizio in sala affidato ad un maitre di esperienza come **Ignazio Profeta**, mentre in cucina **Alessandro Siino**, altro giovanissimo, è il braccio destro di **Paolo**, l'offerta è completata dal lounge bar situato all'ingresso del ristorante, presidato insieme alla cassa da **Jessica Rinaudo**, fidanzata di **Paolo**, luogo chiaramente veicolo di aperitivi ma che potenzialmente, in determinate occasioni, potrebbe anche "vendere" i dessert del locale, e non sono il primo che lo ha pensato, gli spazi sono inoltre arricchiti dal fresco cortiletto laterale con fontana che già m'immagino nelle calde giornate estive. Pertanto, avendo valutato i numerosi parametri previsti, assegno quindi ben **4 "artusini**" pieni e abbondanti al **Pablo's Restaurant**, con i miei migliori auguri di replicare all'infinito questo suo primo anno di attività.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO