

Fa sempre piacere incontrare un ristoratore che cerca di venire incontro alle esigenze dei propri clienti, questa è l'impressione che mi ha trasmesso **Faro Giannola** il quale da circa 20 anni svolge questo mestiere con evidente passione. Dal 2015 Faro è proprietario e ideatore del **Ristorante Ciciritto** di **Cinisi**, a pochissimi chilometri da **Palermo** e a due passi dal suo aeroporto dove sono andato a trovarlo lo scorso **15 e 22 Maggio 2019**, con lo scopo di intervistare lo staff, ma soprattutto per provare la cucina di evidente stampo mediterraneo e fortemente agganciata al cosiddetto territorio circostante. Questa incontro è stato per me una buona occasione per realizzare una sorta di numero zero di un nuovo modo di recensire, effettuato tutto in video, piatto per piatto, con la collaborazione di titolare e chef, con un risultato sicuramente da perfezionare tecnicamente, ma non nel format che ormai è abbastanza definito perchè ricalca le mie recensioni scritte. Qui di seguito vi allego il primo di questi video in cui **Faro Giannola** racconta se stesso, procedendo avanti troverete le registrazioni relative a chef e piatti, mentre alla fine dell'articolo ho inserito il montaggio completo e come di consueto anche il solito album di foto.

Il Titolare

{youtube}R5LLxeaUyZA{/youtube}

Tuttavia, per attuare i buoni propositi di **Faro** è necessario che la cucina abbia la sua stessa visione, infatti un anno dopo l'apertura del locale è arrivato **Salvatore Amato**, il cui cognome, per chi è palermitano, evoca già antiche pasticcerie, egli proviene da una vera e propria dinastia di pasticceri e i dessert offerti nel menu del **Ciciritto** parlano molto chiaro. Intendiamoci, nulla di eccezionale, secondo me **Salvatore** potrebbe spingersi più alto, ma sicuramente diverse spanne più su della maggior parte di ristoranti, anche se ben più costosi e rinomati, senza aggiungere stelle e stelline! Ecco la storia di **Salvatore Amato**, in un video registrato nella cucina del **Ciciritto**, in cui egli si è liberamente raccontato.

Lo Chef

{youtube}gc0P4mqyakM{/youtube}

La degustazione preparata per me dal **Ciciritto**, era composta da ben 6 portate, abbastanza rappresentative del nuovo menu primavera 2019, pietanze che ho voluto approfondire, una per una, direttamente con lo chef, rendendo disponibili anche a voi questi momenti di confronto tramite i seguenti video, per i piatti ho però dovuto inventarmi dei nomi, visto che sul menu essi figurano con l'elenco degli ingredienti, inoltre le portate in verità sono ben 8 in quanto sia il benvenuto che il pre-dessert hanno richiesto ognuno un'analisi a se stante.

Cubi di ceci alle erbe profumate

{youtube}ha19LdP52e8{/youtube}

Carciofini di mare

{youtube}vRWemvScwTc{/youtube}

Fritto fresco
{youtube}XEFE6yW-JRk{/youtube}

Tumminia confit
{youtube}R2YXE2zbBaw{/youtube}

Diamanti di pasta
{youtube}_FtfMe_jRn0{/youtube}

Tonno rosso in camicia verde
{youtube}nKfa3fcCnLo{/youtube}

Frutta fredda
{youtube}Aa_AeZDWohY{/youtube}

Il pistacchio sulla lingua
{youtube}qqeVsSWdvBo{/youtube}

Il **Ristorante Ciciritto** non offre molti piatti, ma essi sono comunque sufficienti a comporre ben due menu degustazione, da 4 e da 6 portate, la cui variabilità è assicurata dalla stagionalità e poi dai piatti del giorno, in base alla spesa giornaliera e del pescato. Il costo dei due menu è rispettivamente di **35 e 45 Euro** senza coperto e bevande, tuttavia alcune etichette sono disponibili per la vendita a calice, su una carta dei vini con circa 50 etichette spesso di interessanti cantine, segno un un'attenzione particolare da parte di Faro e cosa importante senza il solito ricarico predatorio a cui alcuni locali ci hanno abituato. Le grammature dei piatti, sono secondo me fin troppo abbondanti, anche nella versione menu degustazione, pertanto ritengo che il rapporto qualità prezzo del locale sia particolarmente vantaggioso, inoltre i menu degustazione sono insolitamente componibili, in sostanza ognuno può scegliere quali piatti vuole includervi, dando così vita a veri e propri percorsi sensoriali personalizzati in base ai propri gusti.

Conclusioni

{youtube}t6ivZOPYOzs{/youtube}

In conclusione, considerando anche l'accogliente ambiente interno ed esterno e l'atmosfera familiare che regna al **Ciciritto**, l'affabilità di **Faro Giannola** e i dessert dello Chef **Salvatore Amato**, che oggi nella ristorazione sono da

considerarsi un plus anche se dovrebbero essere la regola, assegno ben **4 "artusini"** al **Ristorante Ciciritto**, con l'auspicio che possa osare di più in alcuni piatti, creando altri abbinamenti meno convenzionali del solito, come è stato egregiamente eseguito con il "**Fritto fresco**", piuttosto che con il "**Tonno rosso in camicia verde**", senza mai perdere di vista la precisione delle cotture e il perfezionamento dei piatti, indispensabili compendi alle ottime materie prime selezionate da titolare e cucina.

Recensione completa
{youtube}K7emuSiBebE{/youtube}

ALBUM E D

