Ristorante Galleria a Cefalù

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 08 Febbraio 2023 09:42



Dopo la coinvolgente cena AIS a cui avevo partecipato lo scorso **Dicembre 2022**, non vedevo l'ora di approfondire il **Ristorante Galleria** di **Cefalù** (PA) condotto dal maitre **Angelo Daino** e dal suo socio **Giuseppe Provenza**, due amici che hanno coronato il loro sogno unendo buon cibo, cultura e soprattutto buona accoglienza perchè, se dobbiamo citare un solo esempio tra i tanti che spiccano alla **Galleria**, è proprio questo che mi sento di evidenziare. Dietro tutto ciò sta sicuramente l'esperienza nella ristorazione di **Angelo Daino** che però in questo caso è amplificata da tanta passione ed attenzione. L'ambiente che ci ha accolto lo scorso **1 Febbraio 2023** è pratico e moderno, ma senza i suoi eccessi, e trova il suo punto di forza non solo nell'originale arredamento costituito da libri e particolari suppellettili, nonchè i numerosi vini che partecipano ad esso, ci troviamo pur sempre nei locali attigui al **Museo Mandralisca**, ma anche l'ameno giardino che già immagino come grande risorsa durante le calde giornate estive. I piatti non mostrano grandi pretese di essere o apparire, sono più che altro fatti di sostanza e cultura innestate nel territorio delle **Madonie**, quindi nessun volo pindarico sulla ceramica, ma piuttosto la certezza di consumare ingredienti studiati e ben abbinati, perchè non dimentichiamolo, **Angelo**, oltre a essere maitre e ideatore dei piatti, è anche un sommelier ossessionato dagli abbinamenti, infatti io di solito non partecipo a recensioni con vini, preferisco l'acqua frizzante, che però in questo caso non sono riuscito a bere! Tali e tanto bene erano stati studiati i vini e anche... i cocktail che su mia richiesta **Angelo** ha abbinato. Insomma, un'esperienza da fare anche su questo fronte, grazie all'esperienza del maitre e ai suoi 20 vini disponibili al calice, selezionati tra le 300 etichette a disposizione del locale. Insomma, con circa 60 Euro di un menu completo, difficile da mangiare tutto, più i vini, si può godere di una esperienza enogastronomica coinvolgente assolutamente da provare. Come afferma **Angelo** stesso, non esiste un menu degustazione tuttavia un motivo c'è, ricollegandomi a ciò che ho scritto prima, l'accoglienza comprende anche questo, cioè un compenetrarsi con i gusti e le esigenze del cliente, creando così una sorta di percorso personalizzato per ognuno di loro. I prezzi sono in linea con un buon ristorante, infatti un menu completo costa mediamente circa 60 Euro senza vini. La seguente video recensione è il racconto delle mie sensazioni, ma stavolta mi sono fatto aiutare non solo da **Angelo Daino** stesso, ma anche da qualcun'altro, non senza qualche risata tra **ASMR** e qualche cocktail di troppo! Guardatelo fino in fondo...

{youtube}soSVTzT6mcI{/youtube}

MENU DIGITALE

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO