A cena a La Galleria di Cefalù con AIS Palermo e Alessandro di Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 04 Aprile 2025 08:48



Il ristorante **La Galleria** di **Cefalù** (PA), è condotto dal maitre e sommelier **Angelo Daino** e dal suo socio **Giuseppe Provenza**, due amici che hanno coronato il loro sogno, cioè quello di unire buon cibo, cultura e soprattutto buona accoglienza perché, se dobbiamo citare un solo esempio tra i tanti che spiccano a **La 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 **15 Marzo 2025** 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, nonché i numerosi vini in esposizione che partecipano ad esso, ci troviamo pur sempre nei locali attigui al **Museo Mandralisca**. Degno di grande nota, anche l'ameno giardino, una 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, perché non dimentichiamolo, Angelo, oltre a essere maitre e ideatore dei piatti, è anche un sommelier ossessionato dagli abbinamenti. 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. A La Galleria non esiste un menu degustazione, tuttavia un motivo c'è, ricollegandoci a ciò che abbiamo 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, ma io ho per l'ennesima volta approfittato di una cena organizzata con **AIS Palermo** ospitante i vini della cantina **Alessandro di Camporeale**.

La serata, introdotta da **Angelo Daino** e condotta da **Luigi Salvo**, delegato AIS di Palermo e provincia, ha visto anche la partecipazione di alcuni produttori **Slow Food Madonie**, di casa in questo ristorante, il cui culmine viene annualmente raggiunto con la manifestazione chiamata **Terroir**, organizzata proprio dal locale e coinvolgendo, oltre ai produttori Slow food e non, anche altri ristoratori di **Cefalù**.



La cena AIS si è aperta con un antipasto denominato come "**Cudduruni chinu**", costituito da un piccolo panino farcito con formaggio, abbinato con un Metodo Classico extra brut 36 mesi.



A seguire l'"**Arancina con provola delle Madonie e acciughe su crema di zucca gialla**", abbinata con un **Metodo Classico extra brut** 72 mesi e da consumare al piatto, ottima versione del notissimo street food.



La scelta del primo è caduta sulle "**lagane**" una sorta di antica pappardella di pasta fresca ben più spessa di quelle moderne che hanno dato vita alle "**Lagane con polpo, la sua acqua e i Fagioli Badda di Polizzi**", abbinata con il **Monreale Catarratto Mandranova DOC** 2022. Sicuramente un piatto vincente grazie alle sue aromaticità e, perchè no, anche alla callosità della pasta.



Il secondo piatto ha avuto bisogno di un ben più strutturato vino, infatti si trattava di un "**Lingotto di capocollo dorato su passata di Pomodoro Siccagno al profumo di origano e cavolo cappuccio in salsa di soia**", abbinato quindi con il **Monreale Perricone Mandranova DOC** 2023, tra l'altro presentato pochi giorni prima della cena con la sua prima annata. In esso, dopo la cottura, il capocollo è stato panato e fritto, questo ha esaltato la croccantezza e ha aumentato il divertimento durante il consumo.



Non è mancato all'appello il piacevole pre-dessert, un "**Sorbetto al limone e olio Mallìa di cultivar Crastu**", che si è rivelato ancora più interessante nel momento in cui lo abbiamo arbitrariamente variegato inondandolo con il suo stesso olio.



Infine il dessert vero e proprio, costituito da "**Robiola Girgentana con confettura di gelsi neri e ostia di manna e noci**", furbescamente terminato con un filo di olio evo **Mallia**, abbinato con un **MNRL Syrah Riserva DOC Vigna di Mandranova** 2019. Un accoppiamento che però ho immaginato con un po' di confettura in più sulla robiola e con un altro Syrah di Alessandro, quello a vendemmia tardiva, esso avrebbe garantito il ponte già steso dagli ingredienti tra acidità e dolcezza e avrebbe definitivamente applicato la marca da bollo finale sulla cena.

I vini abbinati mi hanno trasportato tra le note balsamiche e le burrosità alternate dei bianchi, fino ai frutti rossi finali, erbacei e agrumati quelli del Perricone e potenti quelli del Syrah riserva.

Numerosi i produttori che hanno contribuito alla cena e che collaborano stabilmente con il ristorante, erano infatti presenti: **Azienda Agricola Invidiata** di Collesano, **Cooperativa Sociale Verbumcaudo** di Polizzi Generosa, **Azienda Agricola Giaimo** con l'olio Mallìa di San Mauro Castelverde, **Azienda Agricola Manna Gelardi** di Pollina, ed infine **Olea Hills Farm Microgreens**, un'azienda recentemente formatasi a Collesano il cui obiettivo è quello di valorizzare e commercializzare le "micro" piante a cui si aggiungono anche altri prodotti, come l'olio piuttosto che le uova da galline ruspanti ecc. Una serata che conferma l'impegno del ristorante **La Galleria** nel fare "rete" con i produttori delle **Madonie**, impiegando sempre di più il frutto del loro lavoro.

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO