Osteria Mercede, il mare in città

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Luglio 2020 21:55

Le osterie, quelle vere, sono da sempre considerate le cenerentole della ristorazione, luoghi in cui si cucina alla buona, senza particolare attenzione alle materie prime, ma con prezzi decisamente più abbordabili rispetto ai ristoranti, tuttavia a sfatare questo luogo comune andando controcorrente ci sono sempre più casi, tra questi, lo scorso **16 Luglio 2020**, ho visitato l'**Osteria Mercede** di **Helios Gnoffo**, situata nel centro di **Palermo**. **Helios** ha avuto la possibilità di accumulare un bagaglio di esperienza in cucina davvero esclusivo, imparando a conoscere i prodotti del mare in maniera quasi intima, forte di queste sue capacità, dopo aver trascorso quasi tutta la sua vita in giro per il mondo, sei anni fa ha deciso di tornare nella sua Palermo aprendo l'osteria e dedicandola alla **Madonna della Mercede** del vicino quartiere popolare del "**Capo**". Qui sotto potete seguire passo passo i numerosi piatti che mi ha fatto assaggiare, dopo averli conditi con i profumi del mare, tanta passione e un bel pizzico di palermitanità!

{youtube}U3O9cPDJjs0{/youtube}

Helios pone quindi grande attenzione in cucina, curando materie prime, cotture e producendo condimenti e tutto il necessario al suo interno, mantenendo le grammature abbondanti delle osterie, tuttavia senza esagerare con i prezzi. All'**Osteria Mercede** però di curato non c'è solo la cucina, ma anche tutto il "contorno", come ad esempio il servizio in sala, nonchè il rapporto con il cliente-amico, ricreando così la vera atmosfera dell'osteria. Grazie alle grammature generose, spendere **50 - 60 Euro** per un pasto completo senza vino è praticamente impossibile, è invece più normale aggirarsi intorno ai **25 - 30 Euro**. Infine, una gradita sorpresa, in fondo alla carta dei vini, ho trovato... alcune etichette del **Birrificio Irias**, noto agli amanti del settore per la qualità dei loro prodotti, ottima scelta!

ALBUM E DOWNLOAD FOTO