

Piatti tipici serviti tra maioliche

Sede di arte e di cultura, Palazzo Branciforte ospita anche un nuovo ristorante, il Ristorante Branciforte. Attenzione: non un ristorante a parte ma un ristorante che è parte integrante del percorso museale: le sue pareti hanno vetrine che espongono la collezione di antiche maioliche. Dalla cucina all'arte, dalla cultura gastronomica alla più raffinata tradizione artigianale, lungo un percorso sensoriale teso alla riscoperta dei più veri e veraci patrimoni della Sicilia.

Il ristorante infatti mira a diventare un punto di riferimento in Sicilia, non solo per la qualità e la tipicità dei menù proposti ma anche, e forse soprattutto, per le attività culturali che promuoverà e di cui si farà portavoce. Il ristorante - situato al piano terreno adiacente alla corte interna - è aperto a tutti (non solo ai visitatori), e conta su 50 coperti all'interno e 60 coperti nell'atrio esterno. La contaminazione tra antico e moderno è la linea che caratterizza lo stile del locale. Gli spazi sono stati infatti restaurati mantenendo inalterata la loro struttura originaria cinquecentesca, ma, al contempo, sono stati attualizzati con arredi di design contemporaneo.

In una cucina dotata di attrezzature tecnologicamente all'avanguardia, il menù si ispira al modello nutrizionale della «dieta mediterranea» che, lo ricordiamo, nel 2010 è stata proclamata patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Inoltre sono previste serate a tema con la collaborazione di chef internazionali che proporranno agli ospiti diverse esperienze gastronomiche. Dulcis in fundo: il ristorante è dotato di una caffetteria aperta al pubblico dal martedì al sabato (ore 9-19). Buon appetito!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Gambero Rosso insegna

Nella consapevolezza che la cultura e l'arte si sposino alla perfezione con la grande cucina italiana, in un'ala del piano terra di Palazzo Branciforte, attigua al ristorante, apre una sede la celebre scuola del «Gambero Rosso», dove si potrà imparare a cucinare e a lavorare nel settore gastronomico.

Qui si svolgeranno corsi professionali, eventi, incontri, corsi monografici e lezioni dei più grandi artisti della gastronomia del nostro Paese.

Le scuole propongono un ricchissimo calendario di corsi per soddisfare e approfondire le conoscenze nel mondo del cibo e del vino. I corsi - il cui inizio è previsto per il mese di giugno - sono organizzati secondo diversi livelli, così da soddisfare ogni esigenza.

Si va dai corsi di cucina per appassionati, ai corsi di cucina professionale start up, passando per corsi di approfondimento di cucina professionale, master veloci di due giorni su tutte le nuove tendenze e tecnologie della ristorazione rivolti agli operatori esperti.

Sono previste inoltre lezioni di grandi chef, corsi di team building e corsi di management della ristorazione (dall'impianto di un menù alla gestione del food cost). Ampio spazio è dedicato al mondo del vino, con corsi che prendono in esame le tecniche di degustazione e l'intero panorama enologico siciliano, nazionale e internazionale.

Infine, sono previste lezioni per conoscere, degustare e realizzare caffè, cappuccini, cocktail o long drink. Cin cin!

© RIPRODUZIONE RISERVATA