

La Guida Michelin premia il Gagini di Palermo con la stella

Il ristorante Gagini di Palermo, si aggiudica la prima stella della Guida Michelin. Un sogno che diventa realtà per lo chef Mauricio Zillo, per la sua formidabile squadra e per il gruppo di ristorazione palermitano di Franco Virga e Stefania Milano.

Franco e Stefania:

“Il percorso intrapreso dieci anni fa non senza difficoltà e paure sembra quindi essere quello giusto e questo c’ingorgolisce. Oltre alla cucina di Mauricio, è stata forse premiata la nostra costanza insieme alla lungimiranza di avere investito in tempi non sospetti su un luogo defilato, definito poco affidabile dai più”.

Il progetto Gagini è un progetto in progress, senza soste, in costante monitoraggio del mondo e le sue influenze, nel quale poco più di un anno fa il gruppo Virga e Milano ha coinvolto Mauricio Zillo convinto che nessuno meglio di lui avrebbe saputo capire e interpretare la Sicilia, quella dei prodotti di qualità, artigianali, unici e dalle mille declinazioni che di questi si possono fare combinandoli con sensibilità, estro e spregiudicatezza. Il risultato, che per anni è stato perseguito, è una cucina autenticamente siciliana, figlia delle dominazioni e delle influenze, della multiculturalità e dell’accoglienza, una cucina che ha saputo fondere sapori ancestrali e forme contemporanee, una cucina che solo un figlio di una cultura meticcica come quella brasiliana avrebbe saputo concepire e realizzare.

Spiegare l’arrivo di Mauricio Zillo al Gagini e cosa ha comportato significa spiegare la storia della Sicilia e di Palermo, la Panormus, la città “tutto porto” che accoglie il nuovo e il diverso e lo integra. Lo chef brasiliano arrivato in città in piena pandemia da Covid non ha avvertito per un attimo senso di smarrimento o disorientamento, ma ha colto subito il grande potenziale dei mercati cittadini, la disponibilità pressoché infinita di biodiversità alimentare della Sicilia, i colori e i suoni, i profumi e i gesti, e con la sensibilità che gli appartiene ha trasformato tutto questo in un linguaggio che non ha pari in altre realtà similari locali, ma che di queste comunque si nutre facendosene suggestionare. Immerso in un processo osmotico, Mauricio prova e assorbe, quotidianamente, l’esprit du lieu: assaggia ovunque, dai ristoranti ai chioschi dello street food, approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica locale, scopre e rielabora ricette della tradizione, le stravolge, le disseziona e conferisce loro nuova e moderna identità.

Il Gagini, il teatro dove questo processo di evoluzione della cucina siciliana va in scena, si trasforma così in veicolo culturale e laboratorio sperimentale. Torna ad essere, insomma, quello che è sempre stato: un incubatore di bellezza. Ieri quello dell’architetto e scultore rinascimentale Antonello Gagini, che qui metteva in mostra le sue opere finite, prima di esportarle in tutta la Sicilia e in Calabria. Oggi quello dello chef brasiliano che qui dispensa piatti apprezzati da clienti in arrivo da tutto il mondo.

Classe 1980, Mauricio Zillo, brasiliano “con l’anima napoletana”, famiglia italiana e passaporto pure, arriva in Italia nel 2011, a Milano, dopo esperienze con Santi Santamaria, al DOM di Alex Atala e da Alain Ducasse a Parigi. Al Pont De Ferr accanto a Matias Perdomo, prima, e come chef del Rebelot poi, si sancisce il suo amore di fatto per l’Italia, la sua cucina e i suoi prodotti. Innamoramento che si porta dietro anche a Parigi, nel suo ristorante A Mere, una scheggia di sud del mondo nel 12° Arrondissement. Seguono una breve parentesi spagnola e un anno erratico in giro per le cucine del pianeta, prima di riapprodare in Italia, questa volta in Sicilia, al ristorante Gagini, nel 2020, dove mescola con disinvoltura culture e linguaggi internazionali a una sicilianità autentica.

VIRGA&MILANO

.....
Per Informazioni

Giorgia Zerboni

Comunicazione e media relations

gio.zerboni@gmail.com

+39 | 338 | 2002220