

‘Casa Charleston’, a Palermo il format innovativo in una sede storica

Autore: Manuela Zanni

Data: 11 Dicembre 2023



Il **Ristorante Charleston**, a [Mondello](#), borgo marinaro di **Palermo**, gioiello culinario e storico tempio della cucina palermitana riapre ufficialmente le porte dopo un attento periodo di ristrutturazione e innovazione nel cuore del capoluogo siciliano.

Inaugura a Palermo Casa Charleston

“È bello vivere perché vivere è cominciare, sempre, ad ogni istante” come chiosa lo scrittore Cesare Pavese e questa è anche la missione del **Ristorante Charleston** che ha sempre voluto offrire un’esperienza gastronomica unica, come se fosse ogni volta la prima. Questo nuovo inizio parte dall’impegno della terza generazione della famiglia Glorioso, ideatori del progetto di ristrutturazione iniziato mesi fa, per portare nella città di Palermo una formula più contemporanea di all day dining. Un vero e proprio salotto cittadino da vivere, dal Caffè, al Bistrot, al Cocktail bar, fino al Ristorante fine dining, tutto in un’atmosfera informale ma al contempo elegante, con una speciale attenzione all’arredo e al design.

Un nuovo progetto in una veste contemporanea

I dettagli sono un tassello fondamentale del nuovo progetto di **Casa Charleston**, dettagli che ritroviamo nell'arredo. La progettazione degli spazi è firmata dal designer **Sergio Colantuoni**, lifestyler che ha plasmato gli ambienti con elementi di modernità e richiami del passato: "Mi sono ispirato alla memoria del luogo, all'eredità del Charleston, studiando la stratificazione di stili, per dare nuova identità al luogo, per cui troverete la carta da parati di inizio secolo scorso e gli stucchi in tutto il locale, ma utilizzati in chiave innovativa", spiega il designer.



Il restauro di un luogo storico

Tutte le mani sapienti degli artigiani del luogo hanno modellato ogni singolo dettaglio, restaurati altri e reinventato pezzi d'arredo, dalle tappezzerie agli stucchi, tutto rigorosamente realizzate a mano, in modo sartoriale, con un ringraziamento particolare al maestro restauratore Silvio Palumbo per la creazione di gran parte degli arredi in legno.



Grande attenzione è stata dedicata ai materiali naturali o di recupero, come essenze di legno, marmi, ceramiche e ottone. Un esempio emblematico è il tavolo-scultura in cocchiopesto, trattato e spazzolato, abbinato al divano a fagiolo; il tavolo disegnato dalla designer Elena Pelosi è stato realizzato dal laboratorio artigiano Cipriani Design di Reggio Emilia. Il Charleston è un caleidoscopio di ambienti che rappresentano le diverse anime del luogo dedicate a differenti momenti della giornata.

Il Charleston Cafè

Si comincia dal **Charleston Caffè** al piano terra, che accoglie tre proposte diverse, con una colazione d'autore ricca di una proposta internazionale ed una linea di pasticceria ma anche un business lunch al Bistrot, che ripropone i grandi classici del ristorante, come l'Involtino di pesce spada e la Melanzana Charleston. Ci si sposta poi nel pomeriggio per l'afternoon tea, e per concludere la sera si anima il Cocktail Bar grazie alla drink list ideata dal bartender Flavio Giamporcaro. Al primo piano si svela il nuovo fine dining, il [Ristorante Charleston](#), cuore pulsante del nuovo progetto e guidato dal giovane Executive **Chef Gaetano Verde**, palermitano e classe 1995 che proporrà? una versione rinnovata dell'alta cucina italiana con un accento territoriale.



Chef Gaetano Verde

Lo chef palermitano vanta un importante curriculum e una tecnica consolidata nonostante la giovane età, grazie al suo percorso culinario tra le cucine di Taverna Estia, due stelle MICHELIN a Napoli e poi a Londra, al Lebury due stelle MICHELIN e 14° nella classifica dei The 50 Best Restaurants ed infine a Parigi, presso il Ritz, dove tocca con mano il senso e le dinamiche della grande ristorazione dell'hôtellerie. Dopo anni di formazione a Parigi e la partecipazione a un Master in Management della ristorazione alla Mad Accademy di Copenaghen, torna in Italia, lavora prima da Organika, in Toscana, per finalmente rientrare a Palermo e approdare al Charleston. Una cucina istintuale, dinamica e essenziale, che parla del territorio con un racconto nuovo e stimolante, dove il prodotto è al centro, protagonista assoluto di ricette dove lo Chef non deve interpretare la tradizione ma esprimere la sua identità?.

I menù degustazione

Tre i **menù degustazione** proposti al ristorante *fine dining* creati in base alla stagionalità? degli ingredienti e legati alla pesca del momento. La scelta sarà tra cinque portate, sette portate e uno a mano libera. È una proposta intrigante, frutto del viaggio personale dello Chef alla scoperta dei produttori del territorio, che lo hanno portato ad elaborare piatti che evidenziano la complessa semplicità? della sua cucina. Passione, professionalità?, senso di appartenenza e innovazione, questa è la ricetta che fa del Charleston un luogo vincente, un progetto ambizioso che oggi guarda al futuro.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/casa-charleston-palermo-format-innovativo-sede-storica/>

Generato il 17/03/2026