Palermo: Casa Charleston riapre con caffè, bistrot, cocktail bar e ristorante

20231211163604piattohead-4659d752

Dopo un periodo di ristrutturazione, **a Palermo riapre Casa Charleston**. I lavori hanno aggiornato il locale **rendendo più contemporanea la formula** che include il caffè, il bistrot, il cocktail bar e il ristorante. Il tutto accompagnato da una **particolare attenzione per l'arredo e il design.**

La **progettazione degli spazi** e? firmata dal designer **Sergio Colantuoni** che ha plasmato gli ambienti con elementi di modernita? e richiami del passato.

"Mi sono ispirato alla memoria del luogo, all'eredita? del Charleston, ***studiando la stratificazione di stili per dare nuova identita? al posto****. Per tale ragione troverete la carta da parati di inizio secolo scorso e gli stucchi in tutto il locale ma utilizzati in chiave innovativa"* spiega Colantuoni, rimarcando che tutto sia stato **realizzato a mano, in modo sartoriale**, inclusa gran parte degli arredi in legno curati dal maestro restauratore Silvio Palumbo.
Al piano terra c'è il **Charleston Caffè** che accoglie con una colazione che fa leva su una proposta internazionale e 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.
Nel pomeriggio è tempo dell'**afternoon tea**, e per concludere la sera si anima il **Cocktail Bar** grazie alla drink list ideata dal bartender Flavio Giamporcaro.

Salendo al primo piano si accede al **ristorante** guidato dal giovane Executive Chef **Gaetano Verde**, classe 1995, che proporrà? una versione rinnovata dell'alta cucina italiana con un accento territoriale.

Nonostante la giovane età, lo chef palermitano vanta già un **importante curriculum e una tecnica consolidata** assimilata tra le cucine di ristoranti stellati come Taverna Estia, a Napoli e il Lebury di Londra, 14esimo nella classifica dei **The 50 Best Restaurants**.
Dopo anni di formazione a Parigi e la partecipazione a un master in management della ristorazione

presso la Mad Academy di Copenaghen, Verde è tornato in Italia per dare vita a una **cucina** in cui desidera **esprimere la propria identità innovativa nella cornice delle tradizioni,** in piena armonia con la filosofia del rinnovato Charleston.