

Villa Costanza a Palermo: sapori di territorio e cucina genuina

scritto da Manuela Mancino | 06/02/2017



Ristoranti Palermo: Villa Costanza è un locale rilanciato dai fratelli Costanza e Marco Durastanti che hanno creato un'atmosfera dove il cliente può ritrovare la proverbiale ospitalità siciliana, la mediterraneità dei profumi e degli aromi, l'autenticità della materia prima.

È la tipica riprova della forza della passione; è la più autentica dimostrazione di quanto il coraggio, alimentato da quell'inspiegabile e folle sentimento che si chiama "amore", conduca a risultati concreti e veri. Così si potrebbe riassumere la genesi di [Villa Costanza](#) di Palermo, un locale di proprietà della **famiglia Durastanti**, ma da qualche anno rinnovato positivamente nell'anima grazie alla guida di due fratelli.

I fratelli Costanza e Marco Durastanti alla guida del locale

Costanza, dopo la laurea in Agraria, riprende le redini del locale di proprietà e ripropone una cucina di territorio; solo l'arrivo del fratello **Marco**, però, segna una netta inversione di rotta: laureato in Economia, ha da sempre avvertito un forte richiamo per i fornelli, spinto da una insaziabile curiosità "fanciullesca" per la materia prima e sensibile al fascino delle storie di vita

celate dietro lavorazioni artigianali. Le stesse storie che intende narrare ai suoi clienti, nel desiderio di svelare i volti meno noti della sua terra, le “fatiche” di convinti agricoltori, quel patrimonio quasi sconfinato di una regione baciata dal sole: grani di antiche varietà, vitigni autoctoni salvati dall’oblio, legumi e cereali dalla cromie e forme curiose...Un unicum di sapori e saperi cha ha colpito Marco sin dal primo contatto con un mondo apparentemente distante dai suoi studi, ma così inspiegabilmente vicino.

Ed ecco allora affiorare quel coraggio, fatto di intraprendenza mista a sana imprudenza, che lo porta a rischiare e a dedicarsi a un locale che avvertiva sempre più “suo”, dove il cliente può ritrovare la proverbiale **ospitalità siciliana**, la mediterraneità dei profumi e degli aromi, l’autenticità della materia prima.

Il menù e le ricette di Villa Costanza

Le ricette proposte sono piena valorizzazione dei camaleontici ingredienti dell’Isola, rielaborati in accostamenti giustamente rivisitati, dalla forte identità sicula. Basta sfogliare le prime righe della carta per comprendere (e apprezzare) la professionalità di Marco e del suo team: impasti per pizze e pani a base di **bidì**, tumminia, russello e biancolilla; formaggi a latte crudo di razze autoctone, lenticchie nere dell’Etna...un tripudio del “caldo” sole di quest’angolo di Italia.

Ma **Villa Costanza** è anche la realizzazione del sogno di un giovane che, quotidianamente, si fa ambasciatore e custode di tesori altrimenti destinati all’estinzione; di un giovane che ha puntato sulla trasparenza e sull’etica delle piccole produzioni per assicurare all’ospite la genuinità delle sue ricette.

Il tutto è tradotto in **piatti dalla corretta esecuzione**, dal gusto centrato e dalla percepibile qualità; un presidio del territorio, un’oasi per amanti della cucina mediterranea che fa della riscoperta enogastronomica la lente di ingrandimento di un mondo da esplorare in compagnia dei ragazzi di Villa Costanza.

Ristorante Pizzeria Villa Costanza
Palermo, Via Pietro Bonanno, 42
www.villacostanza.com