



# RISTORANTI PROVATI PER VOI

Abbiamo provato per voi Bettola Siciliana, la nuova sfida di Vittorio Vaccaro dove tutto parla siciliano

SHARE: [f](#) [t](#) [in](#) [i](#)

fancy

## RISTORANTI PROVATI PER VOI

### BETTOLA SICILIANA, MILANO

Camilla Guggi - 07.02.2025

La Sicilia sbarca in Porta Romana a Milano. E lo fa con Vittorio Vaccaro, regista, attore, musicista, conduttore di programmi di cucina in tv. Genitori attivi nella ristorazione (il loro ristorante si chiama Savia), Vaccaro ha sempre cucinato per diletto: una passione che durante la pandemia è diventata motore di un cambio di vita. Così, dallo spettacolo è passato ai fornelli. Dal 2022 conduce programmi su Food Network (A Casa Cucina Papà, Green Table, Liguria a Tavola).



La passione per la cucina e la ricerca della materia prima è cresciuta in lui fin da quando, da bambino, seduto su una latta di cioccolato della trattoria dei genitori, si divertiva ad assaggiare quello che veniva cucinato partendo dalle materie prime. Poi la vita l'ha portato a fare altro, ma quel bambino curioso è rimasto sopito in lui fino a quando ha deciso di aprire un suo ristorante. Così il 9 dicembre del 2024 si aprono le porte di "BETTOLA SICILIANA", un locale, dove lui è regista e cuoco. Già la scelta del nome è espressione della sua originarietà, «di osterie ce ne sono già troppe, il termine "bettola" mi piaceva, suonava bene; quindi, perché no?» spiega Vittorio.

A Bettola Siciliana tutto parla dei sapori di una volta, dei profumi di casa, mangiare semplice che scalda il cuore. In questo ristorante esclusivamente prodotti DOP, IGP, Slow Food, piccoli produttori e prodotti biologici a km 0. Il menu è essenziale e seguirà la stagionalità. Si potranno trovare taglieri delle Nebrodi, 5 antipasti, 5 primi, 5 secondi e 5 dolci, oltre a dei fuori menu come l'agnello sottovuoto. Niente aglio ne cipolla nelle preparazioni, i piatti della tradizione vengono alleggeriti senza perdere il gusto e l'intensità dei sapori tipici della regione.



#### Bettola Siciliana Comfort food e profumi di casa

**Leggi anche:**  
**MARTINEZ**  
Gli esperti drinksetter di Anthology by Mavolo ci propongono un grande classico dei cocktail: il Martin...

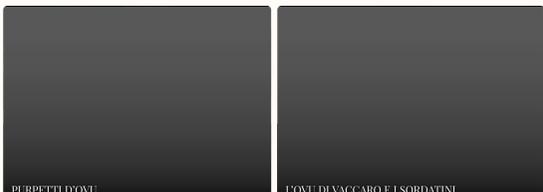
In una Milano in continuo movimento, che non si ferma mai, la gente cerca i sapori di casa e il poter tornare indietro con la memoria ai cibi e ai sapori di una volta. Aprendo le porte di Bettola Siciliana i colori chiari tra bianco e legno già rilassano, l'arredamento parla siciliano, ma con colori più tenui. Dalla cucina il profumo della tradizione preannuncia lo stile di Vittorio Vaccaro che, sempre presente e disponibile, ci accoglie con il sorriso.

I taglieri con gli affettati delle Nebrodi sono un tripudio di profumi e sapori, oltre ai salumi troviamo anche il particolare Piacentinu Ennese DOP, un formaggio stagionato a cui vengono aggiunti zafferano e pepe nero in grani.

#### Non puoi non assaggiare

**Leggi anche:**  
**MELONE MANTOVANO IGP**  
Il rientro dalle ferie è sempre un po' traumatico, perché non addolcito con gli zuccheri naturali...

Siamo stati a pranzo da Vaccaro e ci è piaciuto. Tra gli ACCUMINCIAMU, ovvero gli antipasti che li chiama, imperdibili sono le "Purpetti d'ovu" golosissime polpette d'uovo cotte in una salsa di pomodoro casereccio all'interno di tradizionali cocotte in ghisa, e qui fare la scarpetta è d'obbligo. Sempre tra gli antipasti particolarissimo è "l'ovu di Vaccaro e i sordatini" un uovo cotto in pellicola, servito su una crema di patate e porri con una spolverata di Piacentinu Ennese, di pistacchio tostato, accompagnato dai soldatini di pane profumati all'aglio di nonno Vittorio.



Tra i primi, ovvero i BEDDA MATRI, troviamo "Busiate fresche cu pestu mediterraneo", una pasta tipica del trapanese fatta in casa con un condimento tutto a crudo: un pestato di pomodori secchi, mandorle, pinoli, mentuccia, alici sott'olio di Sciacca, finocchietto, pecorino siciliano, olive e olio di Nocellara del Belice. Per gli amanti del pesce ecco la "Pasta china cu pisci spata" profumatissimi medaglioni di pasta fresca, fatta in casa, ripieni di pesce spada, mentuccia, pinoli, timo, scorzetta di limone e serviti con una guarnizione finale di crema di pane.



"FUTTITINI E MANGIA", forse quello che dovremmo fare un po' tutti noi. Sotto questo mantra ecco i secondi. Grande classico della cucina siciliana è il "Calamaru nbutunato", un calamaro ripieno con pinoli, uva sultanina, caciocavallo e mentuccia, servito su un letto di finocchi e arance. "Farsumagru", non proprio magro, è il polpettone di vitello, maiale e uovo sodo, pecorino primo sale e spinaci, accompagnato da foglie di mortadella dei Nebrodi e servito su una purea di patate al forno. Sarà un piatto povero, un piatto di recupero, ma il polpettone piace sempre a tutti.

**Leggi anche:**  
**FLIRTY MARTINI**  
Gli esperti drinksetter di Anthology by Mavolo ci propongono un grande classico dei cocktail: il Flirty...



Alla fine di un viaggio, come alla fine di ogni pranzo, ecco che arrivano i "DUCI". La "Crema povera di nonna Angelina ca cannella" è in realtà il "bianco mangiare" al profumo di cannella, un tipico dolce della tradizione. Immaneabile la cassata siciliana, ma in forma rivisitata, meno dolce e racchiusa in un guscio di pasta frolla.

#### Informazioni d'uso ...

BETTOLA SICILIANA è aperta tutti i giorni tranne la domenica sera e il lunedì, poi dall'11 febbraio aprirà anche a pranzo, solo 52 posti. Il menu di Bettola Siciliana è visionabile online qui [www.bettolasiciliana.it/it/menu](http://www.bettolasiciliana.it/it/menu) e la cantina [www.bettolasiciliana.it/it/cantina](http://www.bettolasiciliana.it/it/cantina) è sempre un omaggio alla Sicilia.

- BETTOLA SICILIANA
- RISTORANTE
- VITTORIO VACCARO

Camilla Guggi

La passione per il vino è nata e cresciuta con me fin dall'infanzia, ma con AIS le ho dato forma. Scrivere è un modo per me per condividere con gli altri l'emozione che c'è dietro a ogni calice o preparazione, niente tecnicismi inutili, ma emozioni semplici e vibranti.

#### FANCY MAGAZINE TI CONSIGLIA



Inserisci i tuoi dati e ricevi **GRATUAMENTE** a casa una copia dell'edizione speciale di fancy magazine con la raccolta di un anno di cover.

Richiedi la tua copia gratuita

Iscriviti alla newsletter  
Rimano aggiornato sulle ultime uscite!

Email

