

FOOD NEWS

Da attore a ristoratore: la nuova vita di Vittorio Vaccaro

La musica, le serie tv, e poi la conduzione di programmi televisivi a tema cibo: è lì che a Vittorio Vaccaro, artista poliedrico, scatta qualcosa di diverso. La sua grande passione per la cucina torna a bussare alla porta, e gli chiede di cambiare vita



DI VALENTINA DIRINDIN

2 GENNAIO 2025



Il nuovo progetto di **Vittorio Vaccaro** non è un **film**, e nemmeno uno spettacolo a **teatro**. Lui, che nella vita è stato attore, regista, musicista, conduttore televisivo, ha scelto di mettere da parte per un po' il calore dei riflettori, per rifugiarsi in quello dei fornelli, e dedicarsi alla cucina. Si chiama «**Bettola Siciliana**» **il suo nuovo locale milanese**, in via Lodovico Muratori 11. Un ristorante che Vittorio apre non da imprenditore - come spesso fanno i suoi colleghi, per diversificare gli interessi economici - ma da cuoco, da patron, mettendoci **tutto se stesso, la sua storia, la cucina della sua famiglia, il suo cuore**.

Nella vita di Vittorio Vaccaro c'è stato un po' di tutto. Il teatro, con collaborazioni prestigiose come quella con Eimuntas Nekrosius al Teatro Olimpico di Vicenza; i festival; la regia; il piccolo schermo (ha recitato nella fiction «Squadra Antimafia» o nel film tv «Il mio amico Babbo Natale»); la **musica** (dopo aver frequentato il Conservatorio come clarinetista, ha fondato la sua jazz band, ed è stato tra i protagonisti del musical «Il libro della Giungla»); la conduzione, che è forse il punto in cui fino a ora la sua carriera artistica ha toccato più da vicino la sua passione per il cibo, con **i programmi su Food Network «A Casa Cucina Papà», «Green Table» e «Liguria a Tavola»**. Perché lì, in fondo ai desideri di Vittorio, c'è sempre stata la cucina, quella di casa, quella che oggi trova spazio nel suo personalissimo ristorante.



«Bettola Siciliana» è probabilmente, come spiega Vaccaro, il naturale punto d'arrivo di una carriera artistica che ha sempre unito la creatività alla **grande passione per la cucina**. Un ristorante - forse sarebbe più appropriato dire una trattoria - in cui si incontrano le sue grandi ispirazioni e aspirazioni, e dove i sapori autentici della **Sicilia** prendono vita in piatti della tradizione, con prodotti di prima qualità e **ricette** prese in prestito dagli appunti della nonna.

Come nasce questo progetto?

«La mia famiglia ha sempre lavorato nella ristorazione, avevano una tavola calda siciliana, e io sono cresciuto in una cucina. Quando facevo il monello papà mi metteva in castigo in laboratorio, seduto su un barattolo gigantesco di cioccolato. Assaggiavo, rubacchiavo, ascoltavo: i miei mi hanno sempre raccontato cos'è il cibo, cos'è la materia prima. Ecco, quel bambino Vittorio credo abbia registrato l'amore per la cucina».

Cos'è per lei la cucina?

«Io credo che cucinare sia davvero un atto d'amore. Quando cucino ho sempre una vocina nella testa che dice: "ma tu per chi cucineresti questo piatto?", e alla fine ogni piatto viene fuori con una dedica ideale».

In questo progetto lei non è l'imprenditore, ma il cuoco, giusto?

«Sì, io nel mio ristorante cucinerò davvero. I piatti sono miei, la linea è mia: starò a tutti gli effetti a spadellare nella cucina a vista sulla sala, chi verrà mi troverà lì».

E che cos'altro si troverà? Cosa prevede il menu?

«Ad esempio il macco di fave, un piatto tipico siciliano, con una tartare di gambero rosso di Mazara. Poi i salumi dei Nebrodi, eccezionali. O le polpette d'uovo, un piatto per cui andavo matto da bambino, non smettevo mai di mangiarle. La pasta fresca fatta in casa, quella del pranzo della domenica della mia famiglia, e molto altro. I piatti sono quelli che troveresti andando in Sicilia non nei ristoranti, ma nelle case dei Siciliani, che hanno quella cultura e quell'amore per la famiglia, per i parenti e gli amici che la domenica riempiono le case».

Dalla carriera artistica alla cucina: il passo è importante. Come è avvenuto?

«Da quattro anni mi occupo di cibo in televisione, e questo ha sicuramente dato una spinta in più alla mia ambizione. Sono in qualche modo tornato in quel mondo in cui sono cresciuto e ho capito che c'era quel bambino che bussava dentro di me. È vero, io ho fatto l'attore, ma con la televisione ho unito spettacolo e cucina. Alla fine è un proseguimento di questa carriera, io so che è la giusta strada, le cose si sentono».

Come sta andando? È vero che la vita in un ristorante è molto faticosa?

«Abbiamo aperto da poco e per fortuna siamo sempre pieni, una cosa che mi rende veramente molto orgoglioso. Quando hai la passione non ti accorgi del tempo che passa, della stanchezza, e per me oggi sono solo grandi soddisfazioni: quando tu porti la tua cucina, la tua visione, e la gente ritorna felice di assaggiare tutto il menu ti rendi conto che in quell'idea qualcosa di buono, di giusto c'era».

Da cliente che tipo di ristorazione le piace?

«Sono curioso di tutto, mi piace molto la cucina giapponese, perché trovo molte similitudini con le basi e la tecnica della cucina in generale, e mi piace una cucina pulita, onesta, con prodotti di qualità. Quindi cerco quel tipo di ristorazione. Mi piace andare anche negli stellati, anche perché voglio stare al passo, ma la verità è che nel 70-80% dei casi non ci ritornerei. A volte trovo che facciano solo esercizi di stile, e invece a me piacerebbero piatti più semplici: mi piacerebbe trovare posti dove ti siedi e ti senti davvero coccolato, mangiando senza pensare, avendo la sensazione che tutto sia inarrivabile, incomprensibile, lontanissimo. Questo li fa risultare freddi, quando invece la cucina è amore, passione, condivisione. In generale mi piacciono le cucine oneste. Le trattorie bere, con materie prime buone: ecco, lì godo, come godo per esempio anche con una grande pizza. Ovunque, purché ci sia attenzione alla qualità».

E da cuoco, che ristorazione fa?

«Il mio è un format che prevede solo Sicilia, dai prodotti al vino, è questa l'identità forte del progetto. Vogliamo fare entrare i clienti in una dimensione, in un viaggio. I prodotti sono tutti selezionatissimi: Slow Food, piccoli produttori, grande qualità. Il menu seguirà la stagionalità: la pasta alla norma, per dire, non posso farla adesso, anche se la adoro».

Ci dica il suo menu del cuore...

«Le polpette all'uovo come antipasto, poi i maccheroni con la pancia del maiale, e per secondo il falso magro. Per il dolce assolutamente la crema di nonna Angelina, una crema povera, che qualcuno in Sicilia chiama Biancomangiare. Per me era la crema che faceva mia nonna: noi eravamo in tanti tra figli e nipoti, e a fine pranzo nonna metteva questo vassoio di crema con cannella e scorza di limone. Quando ho aperto il ristorante non potevo non metterla, mi piace tantissimo, e io sono felicissimo di riproporla, perché lì c'è davvero il mio cuore».

Altre notizie di *Vanity Fair* su cibo, viaggi e tempo libero

- Per restare aggiornati su tutte le novità dal mondo *Vanity Fair*, [iscrivetevi alle nostre newsletter](#).
- I [50 luoghi](#) più belli degli Stati Uniti
- Viaggio alle [Salse di Nirano](#), le terre emiliane simili all'Islanda (e anche un po' a Marte)
- No-alcol, la tendenza si chiama [Zebra Striping](#)
- 20 grandi [trattorie e osterie vicino a Milano](#) per una gita fuori porta
- [Carlo e Camilla](#) celebreranno la nostra cucina con una speciale cena italiana (di cui sarà ospite Stanley Tucci)
- I [segni zodiacali più golosi](#): quali sono e a cosa non riescono proprio a resistere
- [10 ristoranti italiani dove mangiare nel 2025](#)

VANITY FAIR CONSIGLIA

VACANZE

La storia d'amore di Rocco e Viola a Borgo Eibn in Friuli, luogo «di resilienza, sostenibilità, sacrificio»

Borgo Eibn è un mountain lodges, un'azienda agricola, ma soprattutto un luogo di incontro nato dalla promessa che due ragazzi ha voluto fare alla loro terra, il Friuli Venezia Giulia. E ora nasce un nuovo progetto, un malga dove la vita e il cibo parlano davvero di genuinità

DI GIOVANNI ANGELUCCI

PEOPLE

Il pasticcere delle star Iginio Massari, che nel giorno del suo matrimonio dimenticò la torta

«La sa la storia del calzolaio che gira sempre con le scarpe rotte?». In una nuova intervista il celebre pasticcere ricorda la clamorosa dimenticanza nel giorno delle sue nozze (oltre 50 anni fa) con Maria Damiani, detta Mari

DI MARZIA NICOLINI

RISTORANTI

Valerio Braschi sul suo nuovo ristorante a Milano: «Il mio menù degustazione sarà pazzo, estremo e clamoroso»

Il 27enne romagnolo, solo vincitore di Masterchef Italia a farsi strada nel fine dining, è pronto alla nuova sfida: Galleria 1887, ristorante in Piazza Duomo. Ecco cosa ci ha raccontato

DI MAURIZIO BERTERA

RISTORANTI

A cena a Milano alla Taverna degli Arna, dove la cena è social e vegetale. E i piatti sono poesie

La Taverna degli Arna nasce da una idea di Marzia Riva, è una cucina intima e accogliente che mette le persone e i sapori al centro. Per degustazioni private o social dinner a base di piatti che vi faranno cambiare idea sulla cucina plant-based

DI ALICE ROSATI