



La fiera internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto

SLOW WINE FAIR

BOLOGNAFIERE
23-25 FEBBRAIO 2025



🔔

ABBONATI

Menu

Cerca

Notifiche

la Repubblica

ABBONATI

IL GUSTO

C'È + GUSTO 2024: IL DOSSIER

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

20

IDENTITÀ GOLOSE

22, 23, 24 FEBBRAIO 2025
ALLIANZ MICO | NORTH WING
VIALE SCARAMPO | GATE 8
identitagolose.it @identitagolose #identitamilano2025

f X e In d

La nipote di Berlusconi apre un ristorante siciliano a Milano: ecco dove
Nicola Grolla



Punta sul food Luna Berlusconi, figlia di Paolo. In cucina lo chef Vittorio Vaccaro: “Vogliamo offrire il meglio delle materie prime a chi vuole mangiare bene, senza per forza andare dagli stellati”

29 GENNAIO 2025 ALLE 00:00

🕒 3 MINUTI DI LETTURA

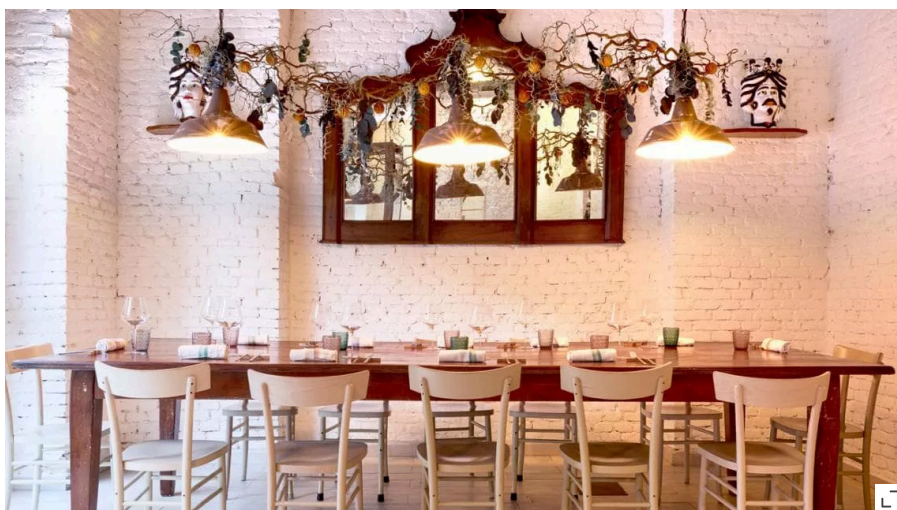
- f
- X
- e
- In
- d
-

In via Lodovico Muratori a Milano, fra locali di cucina romana, toscana e calabrese, Luna Berlusconi, figlia di Paolo e nipote dell'ex premier Silvio, ha scommesso sulla ristorazione con Bettola Siciliana: un ristorante che porta i sapori della Sicilia più autentica, quella che sa di casa, nel piatto. Protagonista in cucina è Vittorio Vaccaro. In società anche David Ranucci.



▲ La foto postata su Instagram da Luna Berlusconi in occasione della scomparsa dello zio Silvio

Volto noto dello spettacolo (sia a teatro sia in tv), Vaccaro riallaccia in questo locale da 52 posti, a cui presto si aggiungerà il dehors esterno, i fili con la tradizione di famiglia - i genitori gestiscono un locale nella nativa Calascibetta (Enna). «Oggi, a mio avviso, mancano ristoranti dove poter mangiare piatti che trasudano amore per la tavola e per la materia prima di qualità, senza per forza dovere andare dagli stellati. Voglio parlare a tutti coloro che riconoscono un ruolo fondamentale al cibo, non solo come necessità, ma anche come ricerca di amore, di ricordi e di sana convivialità», racconta il titolare. Aperto dal 9 dicembre, il ristorante segna un nuovo capitolo nella carriera di Vaccaro che intreccia la sua carriera artistica (il 25 febbraio torna sul piccolo schermo con *Gusti d'Italia*, insieme a **Chiara Carcano** su Foodnetwork) con la grande passione per la cucina. Per la parte gastronomica, invece, la proposta è un mix di ricordi d'infanzia e tanta ricerca sulla materia prima e la storia del territorio siciliano.



▲ Bettola Siciliana (foto @Alessandro Cremona)

Perché “bettola”?

A partire dal nome: «Dietro all'utilizzo del termine “bettola” c'è l'idea di una trattoria, un'osteria dove raccontare la cucina più autentica. Da ragazzo, questo termine rievocava un luogo d'altri tempi, una locanda che offriva ristoro ai viandanti, anche quelli un po' più misteriosi. Con il tempo nella mia testa, ha perso l'accezione più “losca” per diventare un luogo familiare, semplice, dove si bada poco alla forma, ma molto alla sostanza, in cui ci sia un interscambio continuo tra il fuori e il dentro», spiega Vaccaro. Varcata la soglia d'entrata, si accede così a un ambiente pulito, con le pareti in mattoni dipinti di bianco, lampade dalla verniciatura sbrecciata, tavoli di recupero che portano fieri i segni del tempo e altri ricoperti di rame, tovaglioli che sembrano canovacci, teste di moro sulle mensole e piatti in ceramica dipinta alle pareti. Al fondo della sala principale, il bancone principale, dove Vaccaro rifinisce i piatti in uscita. Una sorta di palcoscenico che tradisce il passato da regista teatrale e in cui lo chef patron si destreggia come un attore sulla scena dettando al contempo i ritmi e tenendo la brigata in riga un po' come si fa con gli attori alle prese con una sceneggiatura.



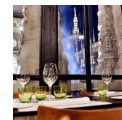
▲ Farsumagru (foto @ Alessandro Cremona)

Cosa assaggiare in menu

L'obiettivo è chiaro: «Offrire al cliente una cucina siciliana rivisitata, sgrassata, senza per questo perdere in autenticità». Un esempio? I taglieri con salumi di suino dei Nebrodi e formaggio piacentino ennese, oppure le busiate con ragù di pinoli, mandorle, pomodorini secchi, alici e una scorza di limone. E ancora, il calamaro *m'buttunato* accompagnato da gelatine di finocchio e d'arancia e il falso magro, reso più contemporaneo rivisitando la ricetta tradizionale prevedendo l'utilizzo dell'uovo come maionese piuttosto che come farcitura per il polpettone. Per concludere, cassata (al forno) e "bianco mangiare" alla cannella. Non mancano poi i piatti amarcord e quelli più innovativi. Nella prima categoria emerge "L'ovu di Vaccaro e i sordatini": uovo cotto in pellicola, servito su una crema di patate e porri con una spolverata di piacentino ennese e di pistacchio tostato e accompagnato dai soldatini di pane. «Un piatto che mi riporta al tempo speso con i nonni che, prima di andare a letto, avevano l'abitudine di farmi mangiare un uovo alla coque accompagnato da pezzetti di pane rettangolari che mio nonno faceva muovere come dei piccoli soldatini per convincermi». Nella seconda categoria, invece, ecco la "Pasta china cu pisci spata": medaglioni di pasta fresca fatta a mano dallo chef ogni giorno e ripieni di pesce spada, mentuccia, pinoli, timo, scorzetta di limone e serviti con una guarnizione finale di crema di pane.

Lo Basso lascia Milano. La reazione degli chef: "Ma questa città è viva e in fermento"

26 Gennaio 2025



Una Sicilia senza stereotipi

Insomma, un percorso nella Sicilia non stereotipata, con una forte attenzione alla stagionalità («La pasta alla Norma ci sarà, ma a partire dal menu di aprile, quando ripartirà la produzione in campagna») e alla promozione delle produzioni locali. «Le mie esperienze in tv mi hanno permesso non solo di riaccendere una passione che fin da bambino, grazie ai miei genitori, avevo introiettato, ma anche scoprire piccole eccellenze territoriali e tessere rapporti con chi è custode di un vero e proprio tesoro gastronomico forse ancora poco raccontato. Ancora oggi mi perdo con mio padre al telefono mentre ci scambiamo suggerimenti su questo o quel produttore da provare», spiega Vaccaro.



▲ I vini di Bettola Siciliana (foto @ Alessandro Cremona)

Approccio che si ritrova anche nella selezione dei vini, dove a fianco di etichette più internazionali, brillano bottiglie rappresentanti del territorio (come il Neroluce Principi di Butera, un Nero d'Avola vinificato in bianco per accompagnare il pasto in leggerezza preparandosi al boccone successivo) e una serie di birre artigianali prodotte da Cimecobir all'ombra dell'Etna. Il tutto con prezzi più che accessibili per la piazza milanese, che variano dai 16 ai 22 euro per le portate principali, 8 euro per i dolci.

Argomenti

Ristoranti Chef I piaceri del Gusto



Scopri le offerte disponibili per Nuova BMW Serie 1.

BMW



Doppio mento addio. Ecco come fare

Consigli.it



Scopri QuraKare di Cocooners: visite mediche rapide e a tariffe vantaggiose, senza attese.

Cocooners



Labbra invecchiate addio. Ecco come ringiovanirle in un attimo

Consigli.it

Sponsor

Chiudi il tuo portico senza permessi

infixa.it



"Elon, ho un regalo per te": Milei dona a Musk una motosega

Sanremo, Lucio Corsi riceve un dolce regalo ma non ha soldi con sé: la sua risposta conquist...

La Repubblica - Video

La Repubblica - Video

Sanremo, Francesca Michielin: "Dopo l'intervento non riuscivo più a cantare, ora non ho più..."

La Repubblica - Video



I tuoi dipendenti chiedono l'aumento? Proponi un'alternativa allettante

expertmarket.com



A Torino nasce il nuovo riferimento per l'abitare contemporaneo

La Stampa



Ecco il nuovo modello per la salvaguardia dell'apicoltura biologica in Italia

La Repubblica - Native



Alta Langa, il vino spumante punta in alto

ilgusto.it

Sponsor



LOBERON

www.loberon.it



Marocco: dove l'essenza del passato incontra la vitalità del presente

La Stampa



Dalla luminosità all'elasticità: le 10 azioni della skincare allo zafferano che rivoluzionerà la nostra beauty...

Alfemminile.com



City-Suv elettrico, il nuovo trend della mobilità urbana sostenibile

Repubblica



La verità sull' energia solare: ne vale la pena solo se il tuo tetto...

Settore energetico

adv

rra: la casa ripulita prima del sopralluogo, i dubbi sul padre e on e Laika

Nelle catene montuo

DI MARTA MUSSO

Leggi anche

- I piatti storici di Scabin tornano al ristorante Carignano di Torino
- Raf Alajmo: “Il fine dining è morto? Lo è quello di Lo Basso. Accoglienza e comfort sono il futuro”
- Colazione da...Vuitton. A Milano il primo ristorante italiano del brand. La cucina affidata ai Cerea

IL GUSTO



MasterChef 14, Anna da applausi, Mary vendicativa. Franco? Troppe parole

DI NICOLETTA MONCALERO

MasterChef 14, semifinale ad alta tensione. Ma la migliore è Anna

DI NICOLETTA MONCALERO

Teo Musso: “La birra artigianale stretta tra crisi economica e sfida del no alcol”

DI STEFANO PESCE

MasterChef, restano in quattro. Barbieri a chi esce: “Sei una persona a briglia sciolta”

DI NICOLETTA MONCALERO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

© Riproduzione riservata



Sneaker Triple Stitch™ Sneaker Triple Stitch™

Shop Now

la Repubblica

GEDI News Network S.p.A.
P.Iva 01578251009
ISSN 2499-0817

Abbonati

APP
[Iphone](#) | [Android](#)

SOCIAL

SUPPLEMENTI REPUBBLICA
Affari e Finanza D Il Venerdì Robinson

- GEDI NEWS NETWORK**
La Stampa
HuffPost Italia
Fem
Formula Passion
- QUOTIDIANI LOCALI**
La Provincia Pavese
La Sentinella del Canavese
- PERIODICI**
Le Scienze
Limes
National Geographic
- RADIO**
DeeJay
Capital
m2o
- INIZIATIVE EDITORIALI**
In edicola
Biblioteca Digitale
- PARTNERSHIP**
LAB
MyMovies
AutoXY
Formula Passion
Sport.it

- SERVIZI, TV E CONSUMI**
Annunci
Ilmiolibro
Necrologie
Miojob
Enti e Tribunali
Meteo
Joy
Tvzap
Dizionario italiano
Dizionario inglese/italiano
Consigli.it
Codici Sconto