



 Stampa

## Bettola Siciliana, l'evoluzione di un viaggio

13/02/2025



## Vittorio Vaccaro apre a Milano Bettola Siciliana: cucina autentica reinterpretata in chiave contemporanea



**Arte e cucina** si incontrano, rivelano l'identità di un luogo e le tradizioni ad esso legate. È la **Sicilia** più vera ed emerge nell'atmosfera che si respira nel locale, nei piatti in menù enunciati con schiettezza, nei profumi e nei sapori genuini.

**Vittorio Vaccaro** apre a Milano **Bettola Siciliana** e subito conquista il palato dei milanesi con la sua cucina autentica reinterpretata in chiave contemporanea. Tradizionale con estro. Eclettica ma equilibrata e sincera.

Noto al grande pubblico per la sua esperienza che spazia dalla recitazione alla conduzione televisiva, passando anche per la regia e la musica, Vittorio Vaccaro ha sempre intrecciato la sua carriera artistica con la **passione** per la **cucina** ereditata dalla famiglia nel bar-trattoria dei genitori, in un piccolo borgo dell'entroterra ennese, Calascibetta dove, afferma: "Ho avuto la fortuna di assaggiare, assaggiare e imparare a conoscere gli straordinari prodotti della mia terra". Come i salumi dei Nebrodi che definisce "un'eccellenza nel mondo", i formaggi come il piacentinu ennese Dop, stagionato a pasta pressata ottenuto da latte ovino, intero e crudo, proveniente da razze autoctone e che oggi nel suo Bettola serve in accompagnamento ai taglieri di **salumi** o come ingrediente delle uova cotte in pellicola, servite su crema di patate e porri e accompagnate da quelli che definisce i "soldatini", bastoncini di pane profumati come li preparava nonno Vittorio quando era bambino.



Vittorio Vaccaro, foto di Alessandro Cremona



La sala, foto di Alessandro Cremona

### Sicilia sì, ma non stereotipata

Vittorio Vaccaro offre la cucina della sua Sicilia, vuole farne rivivere l'atmosfera nei piatti e nell'ambientazione, con i lampadari rustici, i tavoli antichi, i muri grezzi, e allo stesso tempo ne trasmette la storia trasportandola nel mondo moderno e lo dimostra con un menù studiato per celebrare la stagionalità delle materie prime: "Avremo in carta la pasta la Norma, è ovvio, ma solo quando sarà stagione di melanzana; il pomodoro fresco quando sarà davvero cresciuto al sole dell'estate. Non è una recita, è un inno all'eccellenza". Non il folklore ma l'**anima**.

Già il nome scelto per il locale manifesta questa ricerca dell'essenza: **bettola**. "Il termine bettola ha sempre stuzzicato la mia immaginazione - dichiara - da ragazzo rievocava un luogo d'altri tempi, una locanda che offriva ristoro ai viandanti, anche a quelli un po' misteriosi. Mi piace l'idea dell'osteria, e anche nei piatti voglio offrire il **ricordo** di qualcosa di dimenticato. Ci sono piatti che in Sicilia non si fanno più nemmeno a casa, le purpetti d'ovu, per esempio. È il **sapore di casa**. Cose semplici ma buone". Mai banali, però, perché ogni piatto è attentamente studiato, ogni tecnica interpretata per ottenere l'effetto voluto. La regia non manca, e si vede.

Un'ambientazione studiata, dunque, perché deve richiamare il territorio e le sue usanze, ma non forzata bensì naturale, armoniosa per far star bene l'ospite, come a casa.

Una zona centrale di Milano ma un po' defilata, molto frequentata ma non caotica. Una cinquantina di coperti, meglio prenotare, e un servizio accurato con semplicità: l'**accoglienza** prima di tutto.





L'Ovu di Vaccaro e i Sordatini, foto di Alessandro Cremona



Crema povera di nonna Angelina, foto di Alessandro Cremona





ricchi di gusto, realizzati con prodotti biologici e a km 0. Ma la cucina di Vittorio Vaccaro esprime anche l'**evoluzione** dei costumi e dello stile di vita: "Quello che cerco di trasmettere nei miei piatti – afferma – sono il sapore e l'**armonia** degli elementi che insieme si amalgamano e si armonizzano. È cucina tipica alleggerita di quei particolari che la renderebbero superata perché pesante. Per questo i condimenti sono ben dosati, non uso né cipolla né aglio per non coprire i sapori naturali degli ingredienti che scelgo nel rispetto della loro genuinità".

La **pasta china cu pisci spata** sono medaglioni di pasta fresca fatta in casa ripieni di pesce spada, mentuccia, pinoli, timo, scorzetta di limone serviti con una guarnizione finale di crema di pane: delicatamente, esplodono al palato. Il **farsumagru**, il tipico polpettone, è servito con una maionese di uovo sodo che dona sapore ma non consistenza e il boccone è più morbido. Immane il **calamaro imbuttunato**, ripieno di uvetta e pinoli accompagnato da due gelatine, di finocchi e arance, profumato e delicato.

E così la cantina, un omaggio alla Sicilia, con una **selezione di vini** che raccontano territori, tradizioni e storie dell'isola. Dai bianchi vulcanici dell'Etna ai rossi intensi di Noto, ogni bottiglia celebra l'eccellenza vinicola locale, valorizzando la cucina del ristorante.

E per finire non può mancare la cassata ma al forno oppure il **biancomangiare**, la crema povera e delicata "come la faceva nonna Angelina". Perché il dolce è la conclusione del viaggio e racchiude il ricordo dell'infanzia felice.

In attesa dunque di assistere ai nuovi programmi televisivi dove Vittorio Vaccaro esplora i piatti tipici legati a un ingrediente speciale del territorio alla scoperta di luoghi incantevoli e sapori unici, una pausa per chi è in zona, da Bettola Siciliana è una buona idea. È l'abbraccio di Milano che incontra la Sicilia, delicatamente.



foto di Copertina di Alessandro Cremona

## UNA SELEZIONE DI PIATTI







a cura di

## Marina Caccialanza

Milanese, un passato come traduttrice, un presente come giornalista esperta di food&beverage e autrice di libri di gastronomia.

condividi [in](#) [f](#) [t](#) [p](#) [w](#)

precedente: aggiungi un olio a tavola. l'evo di qualità visto da clienti e ristoratori  
successivo: la paprika è la regina delle spezie ungheresi

articoli ^





## sala&cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Copyright © 2019-2025

Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010

Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l.

P.Iva 02233251202

[Privacy policy](#) | [Cookie policy](#) | [Modifica impostazioni cookie](#)

