

Fantastiche Offerte su Temu
Temu

INTERVISTE

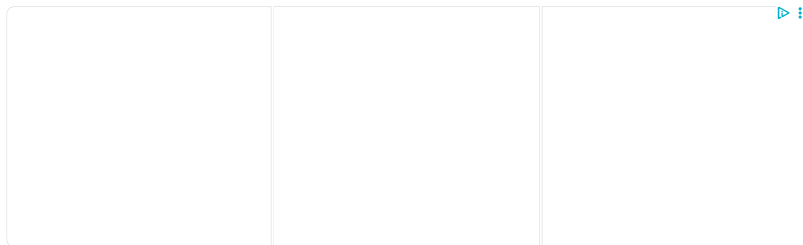
Bettola Siciliana: Vittorio Vaccaro porta la tradizione siciliana a Milano

by [Francesca Binfare](#)
11 Gennaio 2025



Il poliedrico **Vittorio Vaccaro** apre il suo primo ristorante

Già volto di Food Network, è un appassionato di cibo ed esperto di gastronomia. Ha scelto Milano per la sua [Bettola Siciliana](#).



Fantastiche Offerte su Temu
Temu

Attore, regista, musicista, conduttore televisivo, esperto digastronomia, da una manciata di ore anche imprenditore della ristorazione e cuoco della sua Bettola Siciliana. Vittorio Vaccaro <https://www.instagram.com/vittovaccaro/> ha aperto a Milano lunedì scorso, 9 dicembre, il suo primo ristorante. **Bettola Siciliana** <https://www.bettolasiciliana.it/> è la naturale evoluzione del suo percorso di creativo: Vittorio ha ideato festival ed eventi culturali, ha recitato in film e fiction, condotto programmi su **Food Network** e scritto un libro, e ora è approdato all'apertura di un luogo di sapori autentici siciliani, ricchi di gusto, realizzati con prodotti a km 0.

Ottieni il 20% di sconto su **Canva Pro** con un'iscrizione annuale

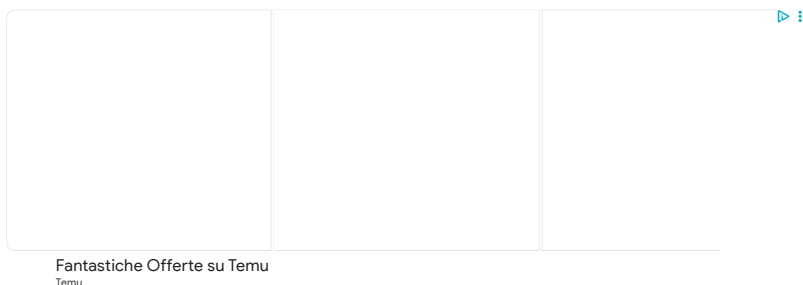


I miei genitori avevano e hanno un bar trattoria nell'entroterra siculo, quindi ho confidenza con arancine, pizette e tutto quello che è tavola calda siciliana. Il cuore del locale dei miei è la pizzeria, dove si fanno pizze con lievito madre e massima ricerca della qualità del prodotto. Questa cosa mi è entrata nelle vene, sono un ricercatore del sapore autentico unito all'altissima qualità della materia prima. Maneggio il cibo da sempre, da bambino ero monello: venivo mandato in castigo in cucina, seduto su un barattolo di cioccolata. Avevo 4 anni, ero curioso e guardavo tutto. E poi assaggiavo. Tra l'altro, siccome mangiavo di nascosto, mi sentivo in colpa. Sono convinto che mi sia nutrito di questa cosa in maniera indiretta.

L'idea di cucina di Bettola Siciliana qual è?

Io faccio comfort food. Di base il mio pensiero l'ho descritto nel mio libro "La cucina è il teatro della vita" (Giraldi Editore, uscito nel 2023): lì c'è esattamente quello che voglio portare in tavola a Bettola Siciliana, cioè il cibo come ricordo e conforto. Noi siamo ciò che abbiamo sempre mangiato, cerchiamo quel cibo che ci crea un ricordo. Il giorno dell'apertura è venuta a cena una famiglia di Palermo; hanno assaggiato come dolce la crema povera di nonna Angelina, che era mia nonna. Questa crema ce la preparava la domenica. È senza uovo, una ricetta semplicissima. Ecco, il padre mi ha detto che gli ho fatto scendere una lacrimuccia perché quella crema gli ha ricordato i pranzi della domenica di sua nonna. Questo è l'apprezzamento più importante per me. In menù ho messo i piatti dei miei pranzi quando tornavo da scuola, delle domeniche in famiglia; parlo della mia cultura, di piatti che conosco benissimo. Chi viene a Bettola Siciliana deve sentirsi a casa e non deve avere voglia di andare via. Forse il pizzico di modernità della mia cucina è dato dalla ricerca del prodotto di qualità, che è una cosa del passato ma anche modernissima.

La tua non è una cucina siciliana generica ma dell'entroterra, sei infatti originario della provincia di Enna.



Esatto, propongo cose molto specifiche come la [pasta](#) 'ncasciata, la trippa con la ricotta salata, piatti anche un po' meno noti delle zone interne della Sicilia. Il pesce ci sarà, e un po' c'è già. In menù abbiamo dei medaglioni di pasta fresca (fatta da noi) ripieni di pesce spada, con finocchietto, mentuccia, uva passolina, conditi con una crema di [pane](#).

Tutti i prodotti che usi sono a km 0?

Sì, certo c'è il trasposto dalla Sicilia ma per evitarlo a Milano dovresti proporre cucina milanese. Al netto di questo, è tutto a km 0. Tutto quello che arriva nei piatti viene dalla Sicilia, dai vini alle materie prime, fornite da piccoli produttori. Dal grano, alla pasta, ai salumi, tutto è presidio Slow Food doc: credo nella massima ricerca del prodotto migliore, perché ci sono piccole realtà che hanno a cura l'ambiente e rispettano il territorio. I formaggi che serviamo sono fatti con il latte di mucche che pascolano libere, i salumi sono tutti dei Nebrodi, di maiali che si cibano di ghiande nel bosco. Non è cioè un mondo industriale.

Chi si occupa della cucina?

Cucino io. Ho una squadra con me ma io sono al ristorante e preparo i piatti. Alcuni li completo a vista, con i clienti che possono vedere cosa faccio. Io chiamo il bancone "l'altare". Abbiamo un menù stagionale, cambieremo attorno ad aprile.

Bettola vuole dire osteria di basso livello, cosa volevi richiamare con questo nome?



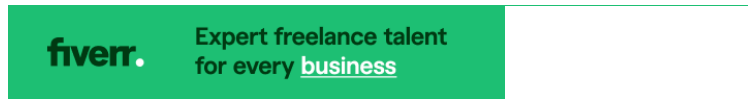
La maggior parte dei piatti che offro viene da un mondo di basso livello, ma buono. Penso alla polpetta d'uovo al sugo, buonissima ma non è un prodotto pregiato. L'uovo è una tra le cose più povere che si possano usare; il pane duro lo riutilizzo nelle ricette. Tutto, anche quello che viene considerato di basso livello, può essere impreziosito con amore, passione e sapienza del saper fare. Quello che un tempo era considerato di grado per niente elevato oggi si innalza, diventa prezioso.

Una curiosità: quale altra cucina ti piace?



Bettola Siciliana,

Via Lodovico Muratori 11, Milano. Aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 19.30 e sabato e domenica dalle ore 12.00 alle ore 15.00.



© 2025 Foodmakers.it - Le storie dei protagonisti del Food.
Proudly powered by Newspack by Automattic

[Impostazioni relative alla privacy e ai cookie](#)
Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300

Questo sito utilizza link di annunci per intenzione di Google AdSense. AdSense genera automaticamente questi link, che potrebbero aiutare i creator a guadagnare.

