Il sistema informatico di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM (/index.php/it/component/weblinks/?task=weblink.go&catid=6:noncategorizzato&id=1:italian-wines-and-spirits) e ENOPRESS.IT (https://www.enopress.it) ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi SUGGERIMENTI (/index.php/it/8-homeit/181-formattare-testo-per-il-web)

Sei qui: Home (/index.php/it/) > REDAZIONE (/index.php/it/25-redazione) > BETTOLA SICILIANA

# **MENU PRINCIPALE**

Home (/index.php/it/) VIDEO GALLERY (/index.php/it/video-gallery) Chi siamo (/index.php/it/chi-siamo) Aziende (/index.php/it/aziende) Importatori (/index.php/it/importatori) Privacy policy (/index.php/it/informativa-cookies) Cookie policy (/index.php/it/informativa-cookies-2)

# **LOGIN FORM**

•	Nome utente	
	Password	

Ricordami

#### ACCEDI

Registrati (/index.php/it/component/users/?view=registration&ltemid=101) Nome utente dimenticato? (/index.php/it/component/users/?view=remind&ltemid=101) Password dimenticata? (/index.php/it/component/users/?view=reset&ltemid=101)



# Home

# **BETTOLA SICILIANA**

Scritto da REDAZIONE Pubblicato: 24 Febbraio 2025

Attore, regista, musicista, conduttore televisivo, esperto di gastronomia, ristoratore e instancabile creativo

VITTORIO VACCARO DA DOMANI SU FOOD NETWORK



#### "Gusti d'Italia"

### IL NUOVO PROGRAMMA TELEVISIVO ALLA SCOPERTA DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO ITALIANO - ...E DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA A MILANO

Bettola Siciliana il primo ristorante di Vittorio Vaccaro dove si incontrano sapori, arte e ricordi trasformando la cucina in una casa accogliente e in un'esperienza sensoriale unica

(https://www.bettolasiciliana.it/)https://www.bettolasiciliana.it/ (https://www.bettolasiciliana.it/)

Da domani, martedì 25 febbraio, alle ore 22.00 arriva su Food Network "GUSTI D'ITALIA", il nuovo programma tv con VITTORIO VACCARO, eclettica e poliedrica personalità del mondo dello spettacolo e del food, e Chiara Carcano alla scoperta del patrimonio gastronomico del Bel Paese e dei sapori autentici delle nostre terre.

In ogni puntata Chiara e Vittorio visiteranno una nuova città, esplorando i piatti tipici legati ad un ingrediente speciale del territorio, che tre ristoratori dovranno poi esaltare realizzando tre ricette differenti, una loro personale interpretazione che valorizzi e renda giustizia alla materia prima scelta.

Ogni episodio ci porterà alla scoperta di luoghi incantevoli, sapori unici e tradizioni che rendono l'Italia una tavola da scoprire.

"Gusti d'Italia" è prodotto da Recarcano per Warner Bros. Discovery. Food Network è visibile al Canale 33 del Digitale Terrestre, tivùsat Canale 53. Tutte le puntate saranno disponibili su discovery+ subito dopo la messa in onda lineare.

Intanto a Milano (in Via Lodovico Muratori, 11 – zona Porta Romana) Vittorio Vaccaro porta a tavola la cucina siciliana autentica con il suo primo ristorante BETTOLA SICILIANA!

Bettola Siciliana è la naturale evoluzione del viaggio che l'attore, regista, musicista, conduttore televisivo, esperto di gastronomia, ristoratore e instancabile creativo ha compiuto fino a oggi, un percorso in cui arte e cucina si incontrano incarnando la sua visione creativa: un luogo dove i sapori autentici della Sicilia prendono vita in piatti della tradizione ricchi di gusto, realizzati con prodotti biologici e a km 0.

Conosciuto per la sua lunga 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 grande passione per la cucina. Cresciuto in una famiglia umile e ricca di valori, il suo amore per l'arte culinaria nasce nel bartrattoria dei genitori, in un piccolo borgo dell'entroterra ennese.

Con un'attenta selezione di materie prime d'eccellenza, ogni portata racconta storie di vita, calore, convivialità e famiglia, riflettendo quella semplicità nobile che l'esperto di gastronomia reinterpreta con eleganza e cura, rendendo il menù (https://www.bettolasiciliana.it/it/menu (https://www.bettolasiciliana.it/it/menu)) un omaggio vivo e raffinato alla sua terra.

CANTINA OMAGGIO ALLA SICILIA - Alla *Bettola Siciliana* di Vittorio Vaccaro, la cantina (https://www.bettolasiciliana.it/it/cantina (https://www.bettolasiciliana.it/it/cantina)) è 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, offrendo un'esperienza autentica e valorizzando la cucina del ristorante.

Per pranzare o cenare alla **Bettola Siciliana**, si consiglia di prenotare tramite il numero di telefono 02 45491088 o attraverso il form (https://www.bettolasiciliana.it/it/prenotazione-tavoli).

Il locale è aperto dal martedì al sabato dalle ore 19.30, sabato e domenica dalle ore 12.00 alle ore 15.00.

Attore, regista, conduttore televisivo, esperto di gastronomia e creativo instancabile, Vittorio Vaccaro incarna l'eclettismo nella sua forma più pura, spaziando con successo dal mondo dello spettacolo a quello della gastronomia. La sua carriera come attore teatrale prende il volo con collaborazioni prestigiose, come quella con Eimuntas Nekrosius al Teatro Olimpico di Vicenza, e si arricchisce di altre esperienze di alto livello, tra cui la produzione Socrate di Vincenzo Cerami per il Teatro Stabile di Catania. Ideatore e direttore artistico di importanti festival, tra cui Mythos al Teatro San Babila di Milano e Officine del Teatro presso il Teatro alle Vigne di Lodi, ha saputo dare vita a eventi culturali innovativi che celebrano la bellezza e la creatività. Nel campo della regia, il suo talento si esprime attraverso spot pubblicitari, video musicali e produzioni cinematografiche, mostrando una visione che coniuga estetica e narrazione.

Come attore sul piccolo e grande schermo, recita in popolari produzioni, tra cui per la tv la fiction *Squadra Antimafia 4* (Canale 5), le sitcom *Piloti* (Rai 2), *Camera Café* (Italia 1), il film tv *II mio amico Babbo Natale* (Canale 5), e per il cinema il lungometraggio *Nato a Xibet* di Rosario Neri, selezionato ai David di Donatello 2020. Recita da protagonista in *Stand Against Violence* di Laura Chiossone. Come musicista, dopo aver frequentato il Conservatorio come clarinettista, nel 2020 fonda il quintetto *Vittorio Vaccaro jazz band*, ed è stato tra i protagonisti del musical *II libro della Giungla*. Come autore e regista di opere originali realizza il documentario *Wave*, il mediometraggio *Me.Dea* e il cortometraggio *Ultimo di Dio*, progetti che fondono riflessione artistica e sperimentazione. Nel 2008 debutta alla conduzione nel programma tv *Quarta Parete* per la regia di Pino Strabioli, e dal 2021 al 2023 è presenza fissa nel cast di *Forum*.

Il suo amore per la cucina trova un'importante ribalta televisiva nel 2022, quando conduce i programmi su Food Network *A Casa Cucina Papà, Green Table* e *Liguria a Tavola*, portando la sua sensibilità artistica tra i fornelli e raccontando il cibo come esperienza culturale e creativa. Racconta la sua vita, tra una ricetta e l'altra, nel libro *La cucina è il teatro della vita* (Giraldi Editore), uscito nel 2023.

(https://www.bettolasiciliana.it/)https://www.bettolasiciliana.it/) (https://www.bettolasiciliana.it/) (https://www.instagram.com/bettolasiciliana/)https://www.instagram.com/bettolasiciliana/)

(https://www.instagram.com/vittovaccaro/)https://www.instagram.com/vittovaccaro/ (https://www.instagram.com/vittovaccaro/)

#### P RESS CONTACT

Ufficio stampa: Parole & Dintorni – Francesco Di Mento ( (mailto:francesco@paroleedintorni.it) francesco@paroleedintorni.it (mailto:francesco@paroleedintorni.it)

Info e prenotazioni Bettola Siciliana: (mailto:info@bettolasiciliana.it)info@bettolasiciliana.it (mailto:info@bettolasiciliana.it)

√ INDIETRO (/INDEX.PHP/IT/25-REDAZIONE/4491-ARGEA-ACQUISISCE-WINESU-E-RAFFORZA-IL-POSIZIONAMENTO-NEGLI-STATI-UNITI)

AVANTI > (/INDEX.PHP/IT/25-REDAZIONE/4489-VILLA-CAVICIANA)

© 2025 italianwinesandspirits (http://www.italianwinesandspirits.com)