

«La mia *Sicilia*, quella che emoziona»

A DISTANZA DI CINQUE MESI DALL'APERTURA DI **BETTOLA SICILIANA**, VITTORIO VACCARO È FELICE DI RACCONTARE LE SUE «RICETTE AUTENTICHE CHE POI RENDO PIÙ LEGGERE E CONTEMPORANEE. MA SENZA MAI SNATURARE LA TRADIZIONE»



di Mazara. Oppure la ricciola servita cruda, con condimenti tutti siciliani. È la mia Sicilia, vista da qui».

Siete aperti anche a pranzo?

«Sì, anche se i numeri sono bassi. Siamo in una zona dove la pausa pranzo media è da 10-12 euro, e noi non possiamo stare su quella fascia. Ma dal momento che a quell'ora lavoriamo alle preparazioni, apriamo comunque. Nel weekend invece siamo pieni, anche a mezzogiorno. Da poco proponiamo anche l'aperitivo con il pane cunzato: un classico siciliano che sta funzionando».

Quando non cucini tu, dove mangi siciliano a Milano?

«A casa! A Milano cerco cucine che raccontino chi le fa. Vado in posti dove posso incontrare un pensiero dietro al piatto, non solo una moda».

La cucina è oggi il tuo presente, ma sei arrivato qui da altri mondi.

«Vengo dalla musica, dalla televisione, dal teatro. Fino a due anni fa suonavo ancora dal vivo, l'ultimo concerto l'ho fatto al Castello Sforzesco. Poi ho sentito che era il momento di fermarmi e cambiare forma. Oggi porto la cucina in tv e ci sono altri progetti in arrivo. Per me non è così diverso: anche un piatto racconta chi sei, come una canzone o una scena sul palco».

Mariella Caruso

«**P**ortare a Milano la mia Sicilia gastronomica, fatta di scelte radicali e prodotti di nicchia è la mia follia. Un progetto che comporta dei rischi, ma a 5 mesi dall'apertura posso dire di essere soddisfatto». Vittorio Vaccaro, chef patron di Bettola Siciliana, ha fatto della memoria dei piatti d'infanzia l'ispirazione regina, e del suo locale di via Muratori un rifugio di autenticità. Tra vetrine essenziali, mise en place sobria e teste di moro pop alle pareti, la Sicilia arriva in forma concreta. Così come concreta è la sua storia personale che parte dalla pizzeria del padre a Calascibetta, meno di 4.000 abitanti in provincia di Enna.

Da dove nasce l'idea di Bettola Siciliana?

«Un amico mi ha detto che c'era un locale in vendita. Ci ho pensato tutta l'estate. Non era il momento più

semplice, ma anche la mia compagna (Luna Berlusconi, figlia di Paolo, ndr) ha creduto nel progetto quanto me, e con il suo sguardo ha dato equilibrio. Poi gli amici sono stati fondamentali: hanno cominciato a venire, a tornare, a portare altri. È così che è partito il passaparola».

Qual è l'idea di Sicilia dei tuoi piatti?

«Tutti partono da ricette autentiche che poi rendo più leggere e contemporanee. Ma senza mai snaturare la tradizione. Quasi tutta la materia prima è siciliana, il più possibile biologica: i salumi arrivano dai Nebrodi, i formaggi da piccoli produttori, i capperi sono di Pantelleria. Nella nostra cantina abbiamo solo etichette siciliane, tranne qualche bottiglia di champagne».

Quanto ha contato la tua storia personale in questo progetto?

«Tantissimo. Sono cresciuto nel locale di mio padre: fa una pizza che è arte pura, con un lievito madre di 25 anni.

Da lui ho imparato che il sapore è memoria, cultura, rigore. Quando preparo un piatto, penso a questo. E voglio che chi viene da noi lo senta».

Chi viene da voi?

«Siciliani che vivono a Milano da anni, e milanesi curiosi. I primi si emozionano, è capitato che qualcuno si mettesse a piangere davanti a un bianco mangiare o a una polpetta d'uovo al sugo. I secondi dicono che li riportiamo in vacanza».

Quali sono i piatti che meglio raccontano la tua cucina?

«La pasta alla norma, per me è identità pura: la preparo con pasta fatta in casa, melanzana frita e ricotta dei Nebrodi. Mia madre la faceva solo nei giorni in cui si impastava, ed è rimasto così anche da noi. Poi ci sono i piatti più personali, come il cappellaccio ripieno di ricciola in brodo di pesce e lattuga, con la sfoglia aromatizzata alla polvere di gambero rosso

