



Notizie

A Milano c'è un ristorante siciliano che ci ha molto stupito

19 Feb 2025, 18:33 | a cura di [Andrea Cuomo](#)

Vittorio Vaccaro ha aperto la sua insegna in via Lodovico Muratori. Un locale onesto dove non si gioca sui cliché e dove l'utilizzo della tradizione è intelligente

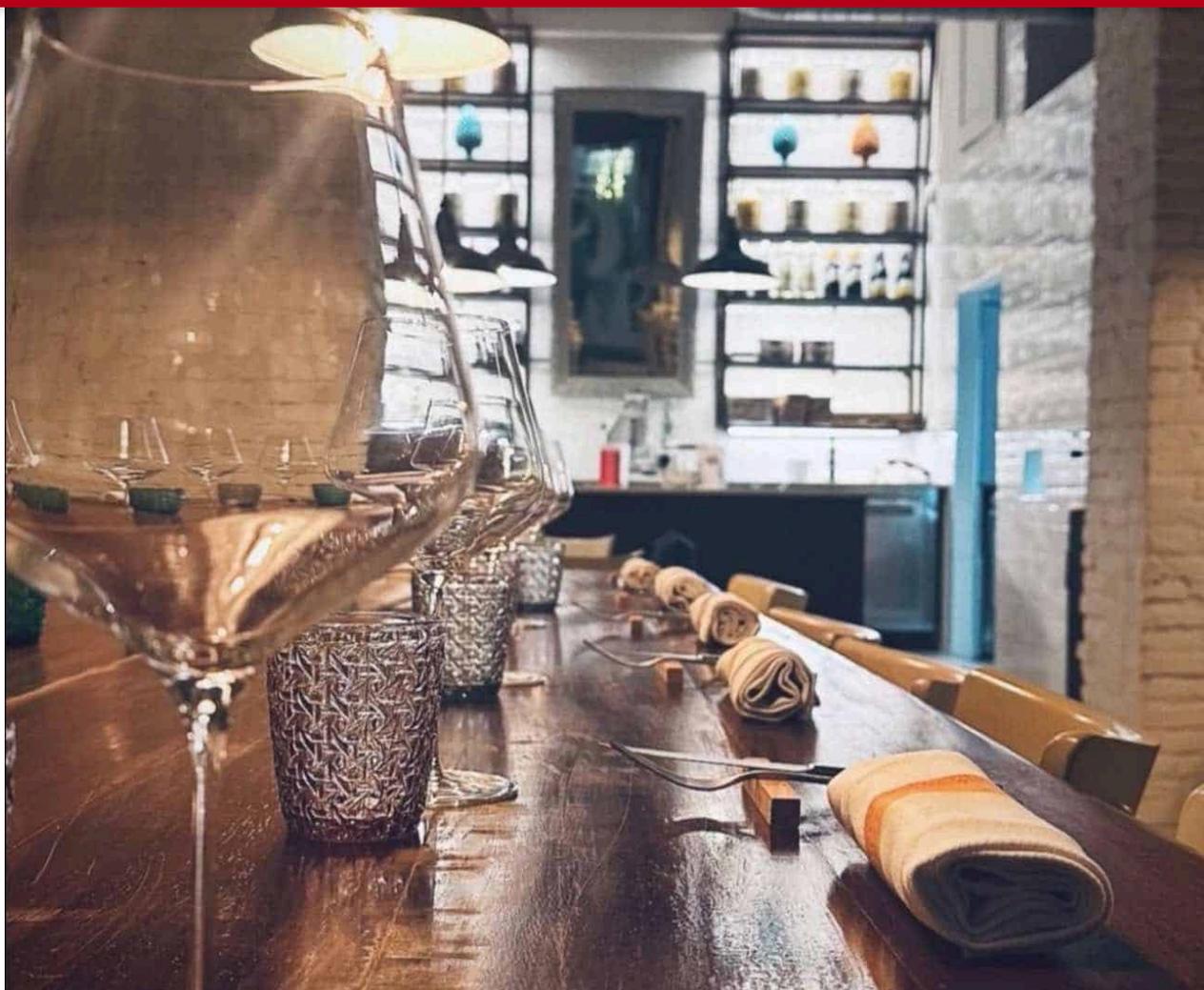


Ascolta questo articolo ora...



Milano ha un problema con la cucina siciliana. Tutti dicono di amarla ma alla fine sono davvero pochi i locali in cui si sfugge all'oleografia. In fondo anche **Filippo La Mantia**, il più noto chef siculo di stanza a Milano, che nel 2023 ha annunciato la fine della sua carriera di ristoratore promettendo di fare solo consulenze, nel suo locale milanese in **piazza Risorgimento** puntava molto sull'opulenza e sulla cartolina, inscenando più che la vera cucina isolana una rappresentazione cinematografica di quello che la clientela si aspetta che essa sia. Il solo **Pino Cuttaia**, bistellato della Madia di Licata, sta cercando di dire qualcosa di nuovo nel suo Uovo di Seppia, progetto che però fa fatica a mettersi a fuoco, non favorito certo dal fatto di aver cambiato già due location in poco più di tre anni.

Dove tutto è più buono!



L'interno di Bettola Siciliana

Nel cuore di Porta Romana

Nutro quindi una certa speranza che una buona espressione di sicilianità arrivi da un attore, Vittorio Vaccaro, volto piuttosto noto per avere fatto molto teatro, qualche fiction e per poi essere diventato un volto televisivo noto in alcune trasmissioni di food realizzate con buona padronanza del mezzo. Vaccaro – che è compagno di **Luna Berlusconi**, figlia di Paolo Berlusconi e nipote di Silvio, che però è dietro le quinte di questo progetto – ha aperto da un paio di mesi **Bettola Siciliana** in una strada di Porta Romana, **via Lodovico Muratori**, già stracarica di ristoranti regionali (molti romani) e con Trippa di Diego Rossi appena girato l'angolo di via Vasari. Una zona altamente competitiva, che rappresenta un'opportunità ma anche una sfida per chiunque.



Vittorio Vaccaro

Estetica pulita

Bettola Siciliana è un buon ristorante, pulito nell'estetica di mattoni imbiancati, che rinuncia ai riflessi pavloviani della sicilianità. Un bistrot regionale senza vernacularismi, e questa è una scelta che va apprezzata. La cucina è di chiara impronta regionale, ma di rito intimo, familiare, e sì, anche con lui è uscita fuori la nonnititudine, ma lo perdoniamo.

Ci sono sì molti riferimenti ai capisaldi della gastronomia isolana (ma se sono capisaldi qualche ragione ci sarà) ma si nota un tentativo di svecchiamento e un ragionamento su ogni elemento, e poi compaiono anche piatti poco frequentati, come le "Purpetti d'ovu", le polpette di uovo e pane raffermo tostato cotte in una salsa di pomodoro casereccia all'interno di cocotte in ghisa, e l'Ovu di Vaccaro, quello che più assomiglia a un piatto icona dello chef, cotto in pellicola e servito su una crema di patate e porri, con una spolverata di piacentino ennese e di pistacchio tostato e accompagnato dai "soldatini" di pane tostato profumati all'aglio di nonno Vittorio (appunto). Il piatto più interessante della mia cena.

Ecco cosa si mangia

In realtà si capisce che Vaccaro è un siciliano con uso di mondo. Originario di Calascibetta, paesino della provincia di Enna, dall'isola se n'è andato via abbastanza giovane e in cucina va in cerca più delle sue radici personali che del souvenir da turistame. Non tutti i piatti sono capolavori, ci sono alcune cose da sistemare (il pane, ad esempio, viene tagliato troppo presto e arriva in tavolo un po' rinsecchito) e il "Calamaru nbuttunatu" riempito di pinoli,

Ma gli ingredienti sono validi, si nota l'impegno per selezionarli (soprattutto i formaggi, con un maiorchino fenomenale), la pasta ben fatta. Ho preferito le *Busiate fresche "cu pesto mediterraneo" di pomodori secchi, mandorle, pinoli, mentuccia, alici sott'olio di Sciacca, finocchietto, pecorino siciliano, olive e olio evo di Nocellara del Belice* alla freschezza della Pasta "china cu pisci spada" (nella foto di copertina), certi *ravioloni di pasta fresca ripiena di pesce spada cotto al vapore, mentuccia, pinoli, timo, scorzetta di limone e con guarnizione di crema di pane*.

Azzeccata anche la scelta del **Coniglio della domenica** arricchito da capperi, pinoli tostati e olive, che si finisce inevitabilmente con le mani. Quanto ai dolci, settore sempre a rischio olografia quando si parla di Sicilia, ecco un ottimo "raviolu" di ricotta fritto, una cassata siciliana "nfurnata" un po' troppo asciutta e la soave Crema povera di nonna Angelina con la cannella (mia scelta).



Vaccaro al taglio del polpettone

Prezzi milanesi

La carta segue la tabellina del cinque e propone un pari numero di antipasti, primi, secondi e dolci. I prezzi sono più milanesi che siciliani ma comunque corretti: taglieri da 14 a 26 euro, antipasti da 16 a 21, primi da 16 a 22, secondi da 18 a 22, contorni da 6 a 8, dolci 8. La carta dei vini è interamente sicula, il sommelier Pietro un po' naif nel racconto delle etichette ma assai simpatico, la cantina è ampia e si trova sotto al ristorante in uno spazio che Vaccaro vorrebbe **attrezzare come privé** anche se la cosa non sembra imminente. Servizio svelto, e Vaccaro girerà molto per i tavoli a spendere il suo aplomb attoriale.



**LEGGI
L'ULTIMO
NUMERO**


trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO
DI GAMBERO ROSSO



Chi è Amanda Eriksson, la chef svedese che cucina sulle montagne





Patrick Pistolesi

Quanto costano i ristoranti con Stelle e Forchette. Ecco la mappa dei menu di alta cucina



"L'Europa continuerà a promuovere il vino nell'ambito del consumo responsabile". La presa di posizione del commissario all'Agricoltura



Nel Monferrato si produce un pregiato vino rosso che ha rischiato l'oblio. Ecco qual è e le migliori etichette sotto i 20 euro



Potrebbe interessarti



Gambero Rosso

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Abbonamenti Premium Store Channel Academy University Video Corsi di cucina Guide e libri Eventi Gambero Rosso Forum
 Notizie Calendario eventi Mensile Settimanale Trebicchieri Vini Ristoranti Ricette Roma Lombardia Oli Berebene Vini rari
 Bar d'Italia Pasticcerie Pane Street Food Grandi salumi Gelaterie Resto al Sud Italia all'aria aperta Top Italian Restaurants
 Top Italian Food

Chi siamo Fondazione Investor Relations International Contatti Termini e condizioni Carta della qualità
 Informativa sulla protezione dei dati personali Cookie policy

Per contattare la redazione scrivere a redazione@gamberorosso.it

© Gambero Rosso SPA 2025 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54P8

Gambero Rosso registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma ([contatti](#)) | Modifica [impostazioni cookie](#)

Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: dpo@class.it



A Bordeaux è crollo produttivo: una vendemmia così poco abbondante non si vedeva dal 1991



La coda chilometrica davanti al Noma per assaggiare un dolce ai semi di zucca (e festeggiare il Fastelavn)

