



 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 imbottinato**, 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](#)

