

(https://winepowerlist.it/)

Giovedì, 16 Giugno 2022

Articoli dal 4.4.11 (/index.php/articoli-dal-4411) Cerca...

Chi siamo (/index.php/chi-siamo)

(/)

Home (/Index.Php)

Servizi Speciali v

Photogallery (/Index.Php/Photogallery)

Dal cuore del Trentino, vini autentici da assaporare ogni giorno. **I Nostri Consigli**

(/index.php/component/banners/click/93)



Video (/index.php/component/banners/click/84)

Archivio (/Index.Php/Archivio) (dal-05042011)

Siamo online da  
5562 Giorni 11 ore, 9 m, 18 s



(/index.php/component/banners/click/...)



(/index.php/component/banners/click/...)



(/index.php/component/banners/click/...)



(/index.php/component/banners/click/...)

## 14 GIU Il nuovo progetto di Habitat a Catania: il ristorante Materia apre al pubblico

Publicato in La Novità (/Index.Php/La-Novità) il 14 Giugno2022



Chiara Iachelli, Bianca Celano, Vanessa Scifo, Giusi Cristaldi, Stefano Lucarelli, Salvatore Cavallaro

### di Stefania Petrotta

Definire Habitat è come cercare di definire un'anima.

Nel caso specifico l'anima di più persone che di Habitat hanno fatto il proprio progetto di vita: l'anima degli architetti Marianna Nociforo e Antonio Spera che ne sono i procreatori, l'anima di Bianca Celano che di Habitat è la nutrice e l'anima di tutte le persone che vi lavorano, amando in un modo indescrivibile il progetto. Ma procediamo con ordine. Nel 2014 Marianna e Antonio aprono il proprio studio di architettura al piano terra di quello che fu un ex opificio di fine '800 dedicato alla lavorazione del pesce azzurro a fianco delle mura di cinta medievali e del vecchio bastione di San Giuliano. L'ingresso dà su una piccola corte interna e, con lo sguardo di chi è abituato a immaginare opere laddove gli altri vedono solo l'esistente, realizzano che, passo dopo passo, il palazzo può diventare un albergo diffuso. È così che nel 2015 apre i battenti Habitat, in pieno centro storico di Catania a pochi metri dal Teatro Bellini. Da allora, proprio passo dopo passo, sono state acquisite altre parti del contesto edile, consentendo il recupero dell'intero complesso, fino ad arrivare all'attuale aspetto dell'albergo che oggi si sviluppa su due edifici e conta al proprio interno un ristorante e 17 camere dotate di ogni comfort e totalmente sostenibili. La caratteristica che contraddistingue la struttura da altre proposte similari è principalmente l'ambiente che offre un punto di vista in chiave contemporanea, di design, sì, ma non patinata. Qui infatti siamo non solo in pieno centro storico, immersi appunto nelle sue peculiarità, ma anche all'interno di un condominio, cosa che rende le camere un'oasi di design in questo contesto assolutamente "vivo", anche da un punto di vista strutturale, in cui perfino le imperfezioni, quali l'intonaco scrostato, il vetro lineato, etc. vengono fatte risaltare e "glorificate". Non è inusuale imbattersi per le scale nella signora che rientra a casa con le borse della spesa o nel condomino che esce per portare il cane a passeggio.

### FLASH NEWS

(/index.php/notizie-flash/consorzio-del-vino-orcia-giulitta-zamperini-nuovo-presidente)

14 GIU

Alle Tenute Orestyadi di Gibellina la mostra "Frida Kahlo, storia di una vita"



(/index.php/component/banners/click/...)



(/index.php/component/banners/click/...)



(/index.php/component/banners/click/...)

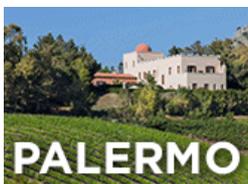


(/index.php/component/banners/click/...)

(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(Antonio Spera e Marianna Nociforo)

Nel 2020, in sprezzo alla pandemia ancora dilagante, si avvia la collaborazione con la chef catanese Bianca Celano che approfitta del periodo particolare per concentrarsi sulla ricerca e sulla selezione di materie prime, preferibilmente provenienti da piccoli produttori che lavorano rigorosamente in biologico e in maniera etica con cui instaurare un rapporto diretto. Il fatto poi che l'albergo non abbia mai chiuso durante il lockdown, momento in cui la maggior parte delle attività si metteva in stand by, ha permesso al team di poter spingere il piede sull'acceleratore sperimentando nuove proposte e, al contempo, di rinsaldare il rapporto con i produttori dando loro un importante sostegno proprio nel momento di maggiore difficoltà per questi ultimi. Grazie a questo lavoro, nasce oggi al primo piano, dotato di una grande vetrata prospiciente la corte interna con il suo bell'orto verticale, il ristorante "Materia | Spazio Cucina", oggi ancora accessibile solo agli ospiti dell'albergo e agli addetti al settore, ma di prossima, vicinissima, apertura al pubblico. "Materia" come la materia plasmata dall'architettura, ma anche come la materia prima; "spazio cucina" in quanto spazio nel quale coinvolgere attivamente gli ospiti. Ferro e legno alla base di tutto l'arredamento, una parete disseminata di bocce di vetro riempite di semi e frutta secca e l'altra su cui si vedono i segni del tempo ad indicare un legame con la storia del luogo. Nel menu le proposte sono concrete, di sostanza, piatti che devono lasciare la voglia di tornare, ricette storiche catanesi e siciliane poco note che non sono assolutamente rivisitate e che privilegiano la filiera corta. La cucina di Bianca Celano, per chi non la conoscesse, è infatti una cucina sempre rispettosa dell'ambiente, che fa della sostenibilità il proprio fiore all'occhiello e parte dalla tradizione rimanendole fedele anche quando la reinterpreta, senza mai snaturarla. Ecco spiegato il motivo di rigidità stagionale ed ecco spiegato perché i produttori, che sono a tutti gli effetti protagonisti in cucina con i frutti del proprio lavoro, sono citati nel menu.



Insieme a Bianca, in cucina, ci sono il suo braccio destro storico Chiara Iachelli, la pasticciera Giusi Cristaldi e la direttrice Vanessa Scifo. Una squadra fieramente al femminile che, al ristorante, si apre al mondo maschile con i due capo partita Salvatore Cavallaro e Stefano Luccarelli. Una volta a settimana è previsto un "dine in the kitchen", una cena ad tavolo che si trova sulla soglia della cucina. "L'intento - spiega la chef - è quello di coinvolgere i nostri ospiti immergendoli in una cucina professionale durante il servizio, tra i suoi odori, fumi e perfino rumori. Formula "five seats, ten dishes, one chef", tavolo riservato, percorso degustazione con menu a sorpresa in cui i piatti sono legati da un filo logico che può essere un periodo storico, un luogo o l'utilizzo di un solo ingrediente trasformato in diverse modalità.



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/clic



(/index.php/component/banners/cli

FACEBOOK FAN BOX



CURIOSI e GIOSI  
Mi piace

# Melini

Casa Fondata Nel 1705

WWW.MELINICHIANTI.COM

(/index.php/component/banners/cli

## I PIÙ LETTI DI GIUGNO

Concours Mondial de Bruxelles, tutti i vini premiati. Sicilia al top. Sorpresa Calabria (/index.php/il-concorso/concours-mondial-de-bruxelles,-tutti-i-vini-premiati-sicilia-al-top-sorpresa-calabria)

Bioesseri, festa per i 10 anni in grande stile a Milano. Borgia: "Il nostro format vincente" (/index.php/l-iniziativa/bioesseri,-festa-per-i-10-anni-in-grande-stile-a-milano-borgia-il-nostro-format-vincente)

Anteprima Sagrantino 2018, i nostri migliori assaggi (/index.php/la-degustazione/anteprima-sagrantino-2018,-i-nostri-migliori-assaggi)

La siccità è un disastro per l'agricoltura italiana: danni per oltre un miliardo (/index.php/archiviodal-05042011/scenari/la-siccità-è-un-disastro-per-l-agricoltura-italiana-danni-per-oltre-un-miliardo)

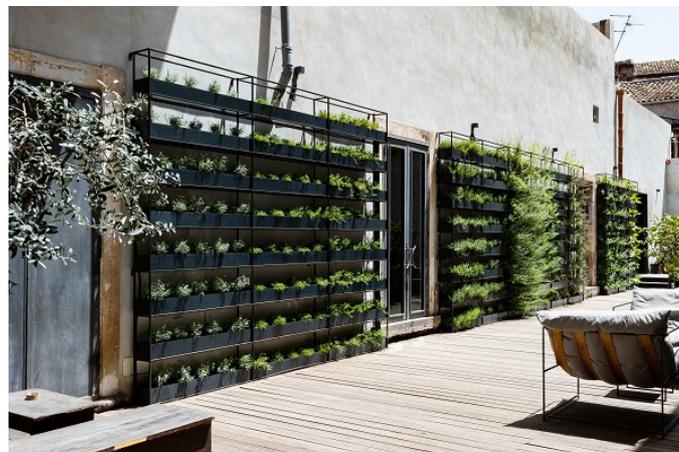
Gara nazionale istituto alberghiero 2022, proclamati i vincitori (/index.php/notizie-flash/gara-nazionale-istituto-alberghiero-2022,-proclamati-i-vincitori)

Andrea Graziano (Fud): "La nuova stagione? Fiduciosi. E sul nuovo menu veg dico che..."



(Bianca Celano)

La filosofia è sempre quella che mi contraddistingue, di diminuzione degli sprechi per cui sarà una cucina di recupero, un lavoro che già facciamo nella nostra ricchissima proposta per la colazione nella quale non stupisce che la polpa del concentrato di frutta diventi l'indomani la crema di cui è ripieno il fagottino di frolla, o che il pane raffermo venga trasformato in una delicatissima torta da accompagnare al caffelatte. Non si butta nulla, c'è un riuso spinto come da sempre sono stata abituata, provenendo da una famiglia con cinque 5 figli. In questa formula, il tavolo offre un ricco buffet da cui attingere ogni ben di dio, tra succhi di frutta in bottiglie che richiamano i chioschi da strada, insieme a latte e di yogurt, oltre a salumi e formaggi, tutto proveniente da aziende siciliane. E ancora granola, torte e biscotti preparati artigianalmente ogni giorno, insieme a una selezione di frutta e verdura di stagione. Spiccano i prodotti di eccellenza, come i canditi e le mandorle provenienti dalla dispensa di Corrado Assenza, o il caffè a filtro di "Etna Roaster", azienda di Zafferana Etnea, che ha creato una miscela ad hoc per noi".



Insomma, il regno degli amanti della colazione. Infine, insieme a quest'offerta e a quella ristorativa canonica, ci sono svariate proposte alternative, dal cestino picnic per le uscite in barca a vela, alla sacca per l'aperitivo al tramonto, dai percorsi alla scoperta di Catania, alle cooking class che vertono sulla sostenibilità, sulla storia della città e sull'arte del riciclo. Il tutto rigorosamente tailor-made, cucito addosso al cliente, per un'esperienza golosa a 360 gradi.

### Habitat Boutique Hotel

Via Teatro Massimo, 29 - Catania  
T. 095 8266755

TAGS: catania (/index.php/component/tags/tag/catania), bianca celano (/index.php/component/tags/tag/bianca-celano), habitat (/index.php/component/tags/tag/habitat), materia (/index.php/component/tags/tag/materia)

### Aggiungi commento



(/index.php/component/banners/cli



(/index.php/component/banners/cli



(/index.php/component/banners/cli



(/index.php/component/banners/cli



(/index.php/component/banners/cli