



AL-CANTÀRA®
Poesie da bere!



DONNAFUGATA
ETNA



Scopri le soluzioni di Electrolux Professional progettate per il mondo della Ristorazione

Materia Spazio Cucina: l'evoluzione della cucina di Bianca Celano a Catania

di Davide Vicino - 1 Luglio 2022



Ritorna in campo chef Bianca Celano, attraverso la sua ben nota cucina che coniuga perfettamente le eccellenze del territorio siciliano, trattate con sapienti e complesse tecniche, ma con un unico fine: un gusto semplice ed equilibrato al palato.

Materia Spazio Cucina (Via Teatro Massimo, 29 – Catania) si inserisce in Habitat boutique hotel, una palazzina storica di fine Ottocento che i proprietari – entrambi architetti -, **Marianna Nociforo** e suo marito **Antonio Spera**, acquistano pian piano, recuperandola e facendone un fiore all'occhiello nel cuore del centro storico di Catania. Il tutto in un ambiente moderno e curato ma con un carattere ben definito, capace di trasmettere il calore tipico siciliano.



Nel settembre 2020 nasce la collaborazione con Bianca Celano, quando i due proprietari decidono di affidarsi a lei per innalzare la qualità della colazione. Da lì in poi è un crescendo: l'idea di riciclare gli scarti e la volontà di allargare l'esperienza di cucina portano alla scelta di raccontare la Sicilia attraverso piatti a tutto tondo attraverso preparazioni di assoluta qualità.

Il menù colpisce subito, tanto che alla solita distinzione tra antipasti, primi e secondi si sostituisce un'idea molto meno vincolata di cucina, tanto da riportare solo le sezioni da cui provengono gli ingredienti, senza una particolare successione, ma con un filo conduttore di abbinamenti scoperti in giro per il mondo. **Allo stesso modo la carta dei vini**: circa 60 etichette scelte "di pancia" da chef Celano e accompagnati nelle varie sezioni da didascalie che spiegano il perché ha deciso di inserirli in carta, passando dai classici champagne ai vini di casa nostra, naturali e rifermentati inclusi.

Abbiamo provato uno dei tre menu degustazione, quello di mare, composto da quattro portate a cui si è aggiunto un aperitivo di benvenuto. Forse il più significativo, perché rappresenta splendidamente l'idea di cucina di chef Celano, esaltando e reinterpretando prodotti di eccellenza del territorio siciliano.



Iniziamo con una focaccia perciasacchi, burro montato ai calici di lavanda e alici nostre, un aperitivo tanto semplice quanto tecnico.



Segue insalata di mare: crudo di pesce locale profumato con origano siciliano, seppie cozze e polpo, limone candito, crema al prezzemolo e cialda di pane. Una palese espressione, attraverso la seppia alla vaniglia, di come esistano abbinamenti tanto sconosciuti quanto eccellenti.



Subito dopo è il turno degli spaghettoni con salsa di tenerumi, acciughe e limone, mandorla di Noto, uva zibibbo di Pantelleria, arancia candita, sarda e muddicca atturrata di perciasacchi, una vera e propria passeggiata in Sicilia con un unico piatto.



Si passa dunque al **trancio di pesce bianco all'agghiotta** con crema di patate, salsa di ricci di mare e polveri essiccate (barbabietola, prezzemolo e cavolo viola). Risulta un virtuosismo di tecnica: dalla crema di patate alla francese alla cottura del pesce, che risulta tenerissimo al taglio.



Per finire un **gelato di nocciola su crumble**, caprino siciliano al naturale, culis di carote al cardamomo. Un fine pasto squisito, capace di lasciare il segno come ricordo della cena.

Naturalmente **accompagna la degustazione il pane fatto in casa e un vino tutto tondo, Il Bianco 2020 di Buscemi**, capace di abbinarsi con tutti i piatti proposti, specialmente per componenti di croccantezza e aromaticità che uscivano ad ogni piatto con sfaccettature diverse. **Prezzi più che onesti per la Sicilia**, in fase di ultimi preparativi prima di aprire le porte al grande pubblico. Una magnifica esperienza, che farà sicuramente parlare di sé nel capoluogo etneo e non solo.

© Riproduzione riservata

Daide Vicino