



Guida 2022

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/203/guida-online.html>)



Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo con i premi alle giovani stelle

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot



Sicilia

Materia | Spazio Cucina all'Habitat Boutique Hotel



Una via feconda alla contemporaneità nell'alta cucina sta nell'essenza pura del gusto, nell'esaltazione del prodotto che viene compreso nella sua specificità, accudito, esaltato. Poi lavorato più o meno, poco importa, dipende dagli stili. Ecco: **Bianca Celano** è estremamente contemporanea perché porta avanti da anni un concetto di adesione totale alla materia prima. O, detto in altre parole: nel fine dining la personalità dello chef sopravanza spesso l'ingrediente; **Bianca**, che di personalità ne ha da vendere, fa invece un passo indietro, rispettosa di tutto lo straordinario bendidio che la Sicilia offre.

Questo accade nel suo nuovo indirizzo, aperto a fine maggio 2022, Materia - spazio cucina (<https://www.habitatboutiquehotel.com/materia/>). Ci troviamo nel centro di Catania, a pochi metri dal teatro Bellini, all'interno di un complesso d'ospitalità a sua volta rimarchevole, l'Habitat Boutique Hotel (<https://www.habitatboutiquehotel.com/>). Nasce per intuizione di una coppia lungimirante, quella costituita dagli architetti **Marianna Nociforo** e **Antonio Spera**, che hanno recuperato due edifici ricavandone 17 camere di design.

Che fosse **Bianca Celano** a innervare tutto ciò della sua sapienza gastronomica, era in qualche modo scritto nel destino. Vi propone due linee diverse, ossia una comfort zone nei tavoli conviviali, con piatti più semplici; e una gastronomica allo chef table, «con i miei gusti più personali». Ossia? Si sente la mano della chef, c'è un rimando continuo al gioco di temperature e consistenze, uno stile libero e giocoso, che dona gusti delicati ed eccellenti. Lei è magistrale nel far parlare il buono di Sicilia, nell'omaggiarne la filiera con linearità.



(<https://birradelborgo.it/>)

Chef Bianca Celano

Sous-chef
Chiara Iachelli

Ai dolci
Giusi Cristaldi

In sala
Vanessa Scifo

Contatti

+390958266755

via Teatro Massimo, 29
95131 - Catania

sito web (<https://www.habitatboutiquehotel.com/materia/>)

info@habitatboutiquehotel.com (mailto:info@habitatboutiquehotel.com)

PORTAMI LÌ ([HTTPS://WWW.GOOGLE.COM/MAPS/SEARCH/?API=1&QUERY=37.503985,15.091665+MATERIA+%7C+SPAZIO+CUCINA+ALL%27HABITAT+BOUTIQUE+HOTEL+](https://www.google.com/maps/search/?API=1&QUERY=37.503985,15.091665+MATERIA+%7C+SPAZIO+CUCINA+ALL%27HABITAT+BOUTIQUE+HOTEL+))

Chiusura
martedì

Ferie
mai

Prezzo medio vino escluso
60 euro

Menu degustazione
40 (4 portate), 50 (4), 60 (5) e 95(10) euro

Tavolo dello chef per 5 persone

[CONSULTA IL MENU \(HTTPS://\)](https://)



Ristorante non camere (<https://birradelborgo.it/>)



Lo chef consiglia
Plante Lab, via Sant'Anna 5, Catania

+393755286254



Perché fermarsi
per una cucina che esalta il buono della Sicilia



Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Caporedattore di [identitagolose.it](https://www.identitagolose.it) (<https://www.identitagolose.it>)

(<https://www.addtoany.com/share>)

Legenda



Relatore: In 17 edizioni del congresso a Milano (la diciottesima 21/23 aprile 2022), 9 a Londra, 10 a New York, 4 a Chicago, una a Boston e una a Los Angeles, oltre a 5 edizioni del Food&Wine Festival e 2 edizioni del Wine Hunter, si sono alternati sul palco di Identità Golose oltre 800 protagonisti del mondo della ristorazione e della pasticceria, della pizza e del gelato. Li abbiamo evidenziati per ribadire la nostra piena fiducia in loro.



Chef20anni: Locali il cui chef non ha ancora compiuto 30 anni.

Chef30anni: Locali il cui chef ha un'età compresa tra 30 e 39 anni.

Perché fermarsi: Il piatto o il motivo gastronomico che rendono quel ristorante degno di essere visitato.

Ristorante con camere: Possibilità di pernottare nella struttura del ristorante.

I prezzi: Quando possibile, abbiamo indicato i prezzi medi di antipasti, primi, secondi e dolci. In caso contrario appare il prezzo medio totale (vini esclusi).

Carte di credito: Quando la voce non compare, si intendono accettate tutte.

Nei dintorni: È possibile geolocalizzare le insegne che si trovano nelle vostre vicinanze. Per farlo, occorre acconsentire alla richiesta di geolocalizzazione.

Tavolo dello chef: Locali che, nella loro offerta, prevedono anche un tavolo in cucina.

Tavoli all'aperto: Possibilità di cenare o pranzare outdoor.



Simbolo della pizza: Il locale segnalato è una pizzeria.



Simbolo del cocktail: Locali che si distinguono per l'eccellenza della miscelazione.



Stellina: Locale con Acqua S.Pellegrino.



Giglio: Locale con Acqua Panna.



Pinta Romana: È il bicchiere ispirato a quello delle osterie di una volta, ideato da *Birra del Borgo*. Valorizza i locali che promuovono la cultura della birra: qualità, servizio, proposta, racconto e consumo.



The Fork: Scopri e prenota i ristoranti su The Fork.



La Grande Dame: Chef facente parte dell'Atelier des Grandes Dames, network ideato da Madame Clicquot, per sostenere i talenti femminili nella ristorazione.



Colore Giallo: Locale con donne chef, capitale umano fondamentale della ristorazione.

**Novità
2022**

Novità: Locale new entry 2022.



Tradizione/Innovazione: Con questo borsino intendiamo evidenziare il tasso di memoria o creatività di un'insegna. Non è un voto, bensì la sintesi più immediata di quanto è spiegato nella scheda.

Home (<https://www.identitagolose.it/sito/it/203/guida-onlir-e-f>)

(<https://birradelborgo.it/>)

Nei dintorni

Introduzione (<https://www.identitagolose.it/sito/it/58/introduzione.html>)

Premi alle Giovani Stelle (<https://www.identitagolose.it/sito/it/60/premi-alle-giovani-stelle.html>)

Albo d'oro premiati (<https://www.identitagolose.it/sito/it/152/albo-doro-premiati.html>)

Storie di Gola (<https://www.identitagolose.it/sito/it/59/storie-di-gola.html>)

Privacy Policy (<https://www.iubenda.com/privacy-policy/61239122>)

Cookie Policy (<https://www.iubenda.com/privacy-policy/61239122/cookie-policy>)



(<https://www.instagram.com/identitagolose/>)



(<https://www.facebook.com/identitagolose>)



(<https://twitter.com/identitagolose>)



(https://www.youtube.com/user/identitagolob=O&feature=results_main)

Identità Golose (<https://www.identitagolose.it>)

Identità Golose - Guida ai ristoranti d'autore d'Italia, Europa e Mondo (2022) è un progetto ideato da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** e realizzato da **MAGENTAbureau** - Milano
www.magentabureau.it (<https://www.magentabureau.it>)

Curatore:

Paolo Marchi - paolomarchi@identitagolose.it (<mailto:paolomarchi@identitagolose.it>)

Caporedattore:

Gabriele Zanatta - gabrielezanatta@identitagolose.it (<mailto:gabrielezanatta@identitagolose.it>)

Redazione:

Annalisa Cavaleri - cavaleriexpo@gmail.com (<mailto:cavaleriexpo@gmail.com>)

Federica Lisi - federica.lisi@identitagolose.it (<mailto:federica.lisi@identitagolose.it>)

Collaboratori:

Marialuisa Iannuzzi - marialuisa@identitagolose.it (<mailto:marialuisa@identitagolose.it>)

Carlo Passera - carlopassera@identitagolose.it (<mailto:carlopassera@identitagolose.it>)

Niccolò Vecchia - niccolovecchia@identitagolose.it (<mailto:niccolovecchia@identitagolose.it>)

Relazioni commerciali:

Cinzia Benzi - guida@identitagolose.it (<mailto:guida@identitagolose.it>)

Coordinamento digitale:

Filippo Sacchi - filippo.sacchi@magentabureau.it (<mailto:filippo.sacchi@magentabureau.it>)

Progetto grafico e programmazione:

Elia Bogani (<https://www.eliabogani.it>) - www.eliabogani.it (<https://www.eliabogani.it>)

Traduzioni:

Federica Lisi - federica.lisi@identitagolose.it (<mailto:federica.lisi@identitagolose.it>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962 - t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

