

In evidenza

Ristoranti in Sicilia e delivery d'autore: i migliori chef con servizio a domicilio

di: Francesco Pensovecchio e Salvatore Spatafora

28 aprile 2020



Dopo l'articolo sulle **migliori pizzerie con servizio a domicilio** (leggi qui), abbiamo voluto concentrare la nostra attenzione sugli stellati e sull'**Alta Ristorazione**. Anch'essa, con qualche giorno di comprensibile ritardo, sta valutando un avvio "light" per venire incontro alle richieste degli appassionati. Persino chef di livello internazionale come Massimo Bottura, Niko Romito o Carlo Cracco hanno predisposto delle linee *delivery gourmet*.

Per la **Sicilia**, la gran parte degli chef da noi intervistati, anche stellati, preferisce non affidare la consegna al corriere di parti terze, bensì fare la consegna personalmente al fine di garantire massima qualità. Sarà cura del cliente, come ultimo passaggio, scaldare, rinvigore e guarnire le vivande con salse e intingoli, aiutato da istruzioni scritte o, persino, da video-tutorial.

A seguire, condividiamo con voi un elenco di 15 **delivery d'autore**.

I Pupi

Bagheria, PA

Social: <https://www.facebook.com/RistoranteIPupidiBagheria/>

Servizio: <https://dishcovery.menu/app/restaurants/42383755e1379455d11aa4c74ff8ae76/a-la-carte-menu>



il box de I Pupi di Bagheria

I "Pupi a casa tua" è la nuova strategia gourmet di Laura Codogno e Tony Lo Coco per fronteggiare l'emergenza e le limitazioni negli spostamenti: i piatti del ristorante stellato saranno recapitati direttamente a propria e pronti da gustare o, al più, da rigenerare al forno o ai fornelli. Il servizio di delivery, veloce e curato personalmente dallo staff del ristorante, include alcuni classici del menù come la stigliola, lo scampo, la minestra di aragosta, la pasta al forno. L'elenco nella piattaforma internet realizzata appositamente. Disponibili anche gli abbinamenti con il vino selezionati direttamente dalla cantina del ristorante. Le prenotazioni vanno effettuate almeno un giorno prima, per programmare gli acquisti delle materie prime ed effettuare le preparazioni.

Dispensa

Palermo

Social: <https://www.facebook.com/dispensagiusepecosta>

Servizio: in proprio, tel. 380 6468609

Lo shop-bistrò-winebar & grill di Giuseppe Costa, già forte di una stella Michelin al Ristorante Bavaglino di Terrasini, lancia in tempo Covid-19 il servizio a domicilio. Dal primo maggio, infatti, sarà possibile ordinare piatti di un menù realizzato ad hoc. Per ogni piatto, saranno fornite le istruzioni per completare la preparazione in maniera ottimale nella propria cucina, al fine di mantenere intatte le caratteristiche del piatto e massimizzare il risultato. Ai piatti sarà possibile abbinare un'etichetta da una speciale Wine List. L'ordine minimo è di 40 euro (comprensivo del vino e di altri prodotti da scaffale) e coprirà il territorio che va da Palermo all'intero Golfo di Castellammare. Sarà attivo dal giovedì al sabato, dalle 15 alle 19. La prenotazione dovrà avvenire almeno un giorno prima rispetto alla data richiesta. Il numero è cell. 380 6468609. Il pagamento si potrà eseguire alla consegna, sia tramite POS che in contanti. Altre info sui canali social.

Ajamola

Palermo

Social: <https://www.facebook.com/ajamola.trattoriadimare>

Servizio: in proprio, tel. 091.7296599

Buatta

Social: <https://www.facebook.com/buattapalermo>

Servizio: in proprio, tel. 091322378

Libertà, Vini Naturali & Cucina

Social: <https://www.facebook.com/Libertà-Vini-Naturali-e-Cucina-107972124072364>

Servizio: in proprio, tel. 091589918

Persino in un momento così complesso come quello causato dal Covid19, **Franco Virga** e **Stefania Milano** non riescono a darsi tregua. La holding, che in questi giorni gioca con il motto (omen nomen) "*in Good Company*", è costituita dai cinque locali, Gagini, Buatta Cucina Popolana, Bocum Mixology, Ajamola e – ultimo arrivato – Libertà, tutti (da sempre) in continua evoluzione; ad esempio, è notizia di qualche giorno fa il cambio dello chef del Gagini. Ebbene, Ajamola, Buatta e Libertà, provano un soft-restart con il delivery. Ajamola resta saldamente ancorato alle proposte della trattoria a base di pesce, mentre Buatta offre la cucina iper tradizionale di Fabio Cardilio con piatti "confortevoli". Libertà, infine, il nuovo arrivato del gruppo, sta pigiando l'acceleratore già dal 2 aprile scorso, con sfiziosi abbinamenti cibo-vino. Le combinazioni sono studiate e non limitate alla semplice offerta di piatti. I menù e i contatti dove ordinare sono diligentemente postati sui relativi social con descrizioni dettagliate ed esaustive. Cose da leccarsi i baffi.

Osteria Ballarò

Palermo

Social: <https://www.facebook.com/osteriaballaro>

Servizio: in proprio, dal 1 maggio, su propria piattaforma collegata al sito www.osteriaballaro.it, oppure via WhatsApp al numero cell. 3278638616

L'Osteria, a pochi passi da piazza Borsa, parte ufficialmente con il servizio delivery l'1 maggio. I piatti sono quelli della carta, ma è possibile ordinare anche un menù completo. I locali si sono ampliati e includono adesso un nuovo laboratorio attrezzato per la trasformazione che produce tutto in proprio. Le possibilità son tante, a partire dalla colazione con croissant, ma c'è anche pasta fresca, sughi pronti, prodotti di gastronomia, merende per bambini, pasticceria e box per chi lavora in ufficio-casa nella nuova forma dello smart working. A tutto questo si aggiunge il "kit aperitivo" composto da vari antipasti e un primo. Info e prenotazioni sulla pagina internet del ristorante (vedi sopra).

La Cucina di Bianca & Acquamadre

Catania

Servizio: in proprio, dal 8-9 maggio. Prenotazioni ai numeri tel. 333 7567062 (Bianca Celano) e cell. 349 6936340 (Christian Nicita)

Social La Cucina di Bianca: www.facebook.com/lacucinadibianca2020

Social Acquamadre: www.facebook.com/acquamadrect

Un sodalizio tra due diverse realtà. *QQucina Qui* ha conquistato la stima e la fiducia di tanti catanesi, che ancora oggi sentono la mancanza del ristorante di **Bianca Celano**, dopo la sofferta decisione di chiudere nel 2018 il locale. Gli stessi estimatori, e non solo loro, saranno adesso felici di sapere che la Chef è pronta a ritornare in pista con un servizio a domicilio. Insieme a lei, in questa nuova avventura, ci sarà il collega e amico **Christian Nicita** del locale *Acquamadre*, base operativa del progetto. Ogni venerdì e sabato, a partire dall'8 maggio, i due chef prepareranno un menù diverso appositamente studiato per il delivery, ma senza venire meno al rispetto della stagionalità e all'attenta selezione delle materie prime, asse portante della loro filosofia in cucina. Si parte quindi l'8 e il 9 maggio con prenotazione dei singoli piatti o del menu degustazione per due persone.

Amocu

Catania

Social: www.facebook.com/amocucatania

Servizio: in proprio (da mercoledì 6 maggio prenotazioni dalla piattaforma e-commerce, www.amocu.it, così come per la *Pizzeria Pepe Nero* della stessa proprietà)

Manca ormai poco all'avvio del servizio a domicilio – previsto per metà maggio – proposto da Amocu, il ristorante catanese che in questi ultimi anni si è distinto per la raffinata interpretazione dei sapori della cucina fusion, giapponese e asiatica. A capo della brigata ci sarà sempre lo chef portoghese Rui Antunes. Altri dettagli e aggiornamenti sulla pagina Facebook ufficiale di Amocu Catania. Ove possibile, sarà attivato il servizio Take Away con interessante scontistica.

La Cucina dei Colori

Catania

Social: www.facebook.com/lacucinadeicolori

Servizio: su Foodys

Rimanendo a Catania, anche il ristorante *La Cucina dei Colori*, di **Salvo Pistorio** e **Giuseppe Cavallaro**, ha riaperto la propria attività solo ed esclusivamente per la consegna a domicilio del pranzo. Le prenotazioni si effettuano direttamente sul sito Foodys.it dove è anche possibile consultare il menù del giorno e verificare se il proprio indirizzo è coperto dal servizio. Tra le proposte – rigorosamente stagionali e vegetariane – ci sono timballi, arancini, busiate integrali di Russello, torte salate, carciofi panati e i buonissimi dolci come biancomangiare alle mandorle, gelo di frutta e la tanto gettonata raw cake. A completare il tutto una piccola selezione di vini naturali e birre artigianali siciliani. Inoltre, a seguito delle ultime disposizioni governative, da lunedì 4 maggio sarà attivo anche il servizio **take away**(**via San Michele 9 – Catania**) nelle seguenti fasce orarie: dalle 12 alle 15 per il pranzo e dalle 19 alle 22 per la cena.

Scjabica

Punta Secca – Santa Croce Camerina (RG)

Social: <https://www.facebook.com/Scjabica-Cuoco-Pescatore-106772166664749>

Servizio: in proprio, tel. 0932.1836006

Joseph Micieli è ormai un volto noto al grande pubblico grazie alla sua partecipazione come ospite fisso al programma televisivo condotto da Elisa Isoardi. Dopo attente riflessioni lo Chef del ristorante Scjabica, affacciato sul mare di Punta Secca, ha deciso di attivare – da martedì 28 aprile – il servizio a domicilio nella provincia di Ragusa. Tutto, assicura Joseph, è stato curato nei minimi dettagli, dal packaging fino alla selezione dei piatti, facilmente “componibili” nella cucina di casa grazie alle personali indicazioni dello Chef inserite all'interno dei food box. Sulla **pagina Facebook Joseph Micieli** è possibile consultare il menu: antipasti, primi e secondi prevalentemente a base di pesce e poi anche una selezione di dolci e vini del territorio.

Le Radici

Siracusa

Servizio: previsione apertura dal 4 maggio; delivery in proprio, tel. 0931.740122 / 320.7115862 / 348.7434133

Social: www.facebook.com/leradiciristorante

A Siracusa anche il neonato Le Radici di **Sebastiano e Maurizio Urso** (accesso al ristorante dall'Hotel Relax) attiverà, dal 4 maggio, il delivery nella città aretusa. Piatti di pesce, di terra e a base di verdure preparati con materie prime di altissima qualità, prediligendo i prodotti di piccoli artigiani del territorio. Ampi gli spazi, con rigoglioso giardino e piscina.

Ciacco Putia Gourmet

Marsala (TP)

Servizio: in proprio, cell. 3345640801

Social: www.facebook.com/CiaccoPutia

In provincia di Trapani segnaliamo *Ciacco Putia*, lo spazio gourmet ideato da **Francesco Alagna** che, fin dalla sua apertura, ha rivoluzionato il sistema della ristorazione "vecchio stile" di Marsala, introducendo in città un format originale e contemporaneo. Da una settimana è attivo il servizio a domicilio – tutti i giorni sia a pranzo che a cena – con un preavviso di almeno due ore. Tra le proposte delivery ci sono alcuni piatti cult di Ciacco come **timballetti**, **tris di arancinette**, **anelletti al forno**, **bucatini con le sarde** e i **cappedduzzi**, buonissimi dolci tipici con ripieno di ricotta e cioccolato. A queste preparazioni è possibile poi abbinare i vini, punto di forza del locale, consegnati alla giusta temperatura. Ciacco Putia è stata inoltre una delle prime realtà siciliane a lanciare l'iniziativa dei "bond", ovvero un buono per una Marsala Experience da acquistare adesso e spendere quando sarà possibile, un'idea per valorizzare il patrimonio enogastronomico del territorio e al tempo stesso supportare l'attività del locale.

Modi

Torregrotta (Me)

Social: <https://www.facebook.com/modiristorantetorregrotta/>

Servizio: in proprio, cell. 3450928345 / 3450928343

Il ristorante Modì, dello chef **Giuseppe Geraci** e della sommelier **Alessandra Quattrocchi**, ha lanciato pochi giorni fa #ACasaTua, il servizio di consegne a domicilio. Il format permette di ordinare un menu o "BOX" per due persone a scelta tra carne, pesce o vegetariano e riceverlo comodamente a casa con le istruzioni per l'assemblaggio dei piatti. Per questi, in caso di dubbi, sono state predisposte delle istruzioni dettagliate con un video tutorial per mettere a proprio agio anche i più inesperti. Per abbinare il vino giusto ci sono i consigli di Alessandra, la carta è alla pagina www.modiristorante.it/la-cantina. Le prenotazioni devono avvenire con almeno due giorni di anticipo. Ogni box gourmet è per 2 persone. Il servizio è garantito a Torregrotta, Milazzo e comuni limitrofi Messina inclusa.

Balice

Milazzo (Me)

Social: <https://www.facebook.com/baliceristo>

Servizio: in proprio, tel. 0907384720

Aperto da meno di un anno, dopo una stagione vivace e molto promettente, il Balice dello chef **Giacomo Caravello** è costretto ad una battuta di arresto a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19. Non avevamo dubbi che, tuttavia, la reazione non avrebbe tardato ad arrivare: Giacomo ha, infatti, realizzato un menù ad hoc con dei piatti pensati per essere gustati a casa; dal 21 aprile è operativo. Le proposte cambiano ogni settimana, tra le proposte per il weekend 1-3 maggio, gambero di Mazara crudo, tartara di alalunga con capperi e mandorle, tartara di Modicana, linguine al sugo di aragosta, bouillabaisse con pesce di zuppa e cozze. Le prenotazioni devono avvenire con almeno mezza giornata di anticipo, entro le 14 per la sera stessa, per la domenica il giorno prima. La cantina ha delle belle bottiglie.

Al Fogher

Piazza Armerina (En)

Social: <https://www.facebook.com/RistoranteAlFogher%20>

Servizio: da giovedì 30 aprile, in proprio, tel. 0935.684123 / 339.1579005

Dulcis in fundo, Al Fogher, presso Aidone-Piazza Armerina. La foto di copertina l'abbiamo presa dalla sua pagina facebook. **Angelo Treno** è, da circa 30 anni, una delle firme più prestigiose della ristorazione siciliana. Il suo ristorante, condotto insieme alla moglie **Ernesta**, è in questi giorni chiuso. Tra poche ore, però, tornerà attivo con un comodo servizio a domicilio. Il raggio di azione è potenzialmente ampio, questo dipenderà – come è normale che sia – dalle disposizioni delle autorità. Le proposte sono numerose, da quelle semplici come l'ordine di un arrosto, a quelle più complesse come i piatti in carta. Tra questi, insalata di granchio con sedano, ciliegino secco, limone fermentato e salsa ai ricci di mare, schioppetti di vitello con verdure croccanti, albicocche e gocce di erborinato al Marsala, Terrina di pollo ruspante, con noccioline, pistacchio, verdure e chutney di nespole al mosto cotto, Boccone Omega3 (variazione di crudi di pesce), Cannelloni di Sicilia ripieno di falsomagro e salsa al caciocavallo, Lasagnetta vegetariana con fiordilatte al basilico, Reale di manzo, cotto lentamente, su insalatina di fagiolino con patate e cipolla al profumo d'aceto di cassis e l'uovo in camicia, Involtino siciliano con ratatouille e patate al rosmarino.

di Francesco Pensovecchio e Salvatore Spatafora
