

In evidenza Ristoranti

Coria. Si trasferisce a Catania il ristorante di Francesco Patti e Domenico Colonna

di: Gianmaria Tesei / Francesco Pensovecchio

21 febbraio 2024



Si trasferisce a **Catania** il ristorante **Coria**. Gli chef **Francesco Patti** e **Domenico Colonna**, primi a ricevere in provincia di Catania la **stella Michelin** nel 2012, inaugureranno la nuova sede del ristorante in **Via Etnea**, nel cuore del centro storico, giovedì 22 febbraio.

Nato nel giugno del 2008, il ristorante si trasferisce dalla sede originaria di Caltagirone. Il nome “*Coria*”, lo ricordiamo, è un omaggio al tenente colonnello Giuseppe Coria, originario di Vittoria, autore di uno dei testi più completi riguardante la cucina dell’Isola, “*I profumi di Sicilia*”, e piccolo produttore di un memorabile Perpetuo. Classe 1930, dopo avere interrotto la sua carriera nelle forze armate a 42 anni, divenne giornalista collaborando con riviste nazionali e internazionali. Nella sua attività ha redatto pubblicazioni di rilievo in ambito enogastronomico, divenendo inoltre collaboratore e amico di Gino Veronelli e tra i primi sostenitori della rinascita del Cerasuolo di Vittoria. Una figura di grande ispirazione per il duo Patti-Colonnetta, cresciuti professionalmente nelle cucine di Ciccio Sultano, al *Duomo* di Ragusa Ibla.

Gli chef

Qualche breve informazione sugli chef, titolari dell’attività: Domenico Colonnetta ha l’arte in famiglia. Il nonno Paolo, nel secondo dopoguerra, era una figura nota nella ristorazione di Palazzolo Acreide, mentre sua nonna realizzava prodotti da forno. Dopo l’alberghiero a Modica ha lavorato presso Villa Davide a Vittoria, l’Hotel Tarquinia a Roma e il Santini Country a Milano. Nel 2003 l’approdo nelle cucine di Sultano. Francesco Patti è appassionato di cucina sin dall’infanzia e ha studiato presso l’istituto alberghiero di Giarre. La sua formazione si è svolta al Grand Hotel Excelsior di Catania, all’Hotel Monaco & Gran Canal di Venezia, alla Masseria degli Ulivi a Noto e al ristorante la Gazza Ladra di Modica. L’arrivo al Duomo di Sultano nel 2005. Aperto il ristorante a Caltagirone, nel 2013 Patti e Colonnetta hanno fondato *Squiseating*, un servizio di banqueting di alto profilo.

La nuova cucina catanese

La versione catanese rimarrà identica nei fondamenti. La cucina rimarrà focalizzata sul territorio, decifrato anche come generatore di riferimenti legati alla tradizione. La ricerca delle migliori materie prime e la volontà di innovare al tempo stesso rappresenteranno, come prima, la cifra stilistica di Coria. I piatti-icona, quelli che hanno scandito i quindici anni calatini, saranno riproposti anche a Catania e inseriti nei percorsi degustazione. Molte le proposte inedite, sempre all’insegna della stagionalità dei prodotti. Nel team, confermati il sous-chef Rosario Parisi e la pasticciera Maria Miceli.

Va precisato che la sede di Caltagirone non sarà chiusa, ma continuerà ad esistere come sede di eventi di Squisiting. Non è esclusa una “trasformazione” in una formula più tradizionale/territoriale.

In sala

La sala riceverà le attenzioni del maître Antonino Azzara e della sommelier Alessia Zuppelli. Gli abbinamenti saranno “senza schemi”, ritagliati con cura sartoriale sulle esigenze degli ospiti. La carta vini, forte di oltre 700 etichette, include orange e macerati, Perpetui, Marsala, naturali, di ogni angolo dell’Isola, ma anche vini provenienti da altre regioni italiane e dall’estero come Francia, Germania e Nuovo Mondo.

Nuovi progetti

L’impegno non si conclude con la nuova apertura: tra i nuovi progetti c’è l’ospitalità con la realizzazione di un hotel da venti camere.

Ristorante Coria

via Prefettura 21 – Catania

Tel. 095 286 4291

prenotazioni@ristorantecoria.it

<https://www.facebook.com/RistoranteCoria>

<https://www.instagram.com/ristorantecoria>

R I S T O R A N T E

CORIA

**NUOVA APERTURA
A CATANIA
22 FEBBRAIO**