

Ristoranti

# Bavetta, a Catania un'osteria di pancia

di: Gianmaria Tesei

15 marzo 2024



La location è la stessa, Via Antonino Longo, a Catania, ma sono nuove la disposizione della mobilia, i colori – che rendono il locale più luminoso – e le *intenzioni di cucina*. Bavetta – Osteria d'oggi è il nuovo progetto di ristorazione di Marco Cannizzaro dopo la decennale esperienza di Km.Zero. L'obiettivo, come lui stesso annuncia, è “tornare a parlare alla pancia delle persone”.

---

Marco Cannizzaro

L'apertura, avvenuta il 7 marzo scorso, lancia il nuovo corso che adesso è focalizzato su piatti ancora più golosi. I fondamenti sono quelli della cucina tradizionale siciliana – in alcuni casi anche di altre regioni – iniziando da un'ampia selezione di *fritture* che costituiscono un'autentica passione dello chef. Ricreate le atmosfere e i sapori di un'osteria contemporanea che ricorda i piatti e i profumi di famiglia.

Il menu rivolge la sua attenzione alla tradizione contadina con pietanze quali l'uovo alla pizzaiola e il cavolfiore affogato. Tra i primi piatti, semplici e gustosi, la pasta aglio e olio e la minestra di ceci. Una chicca di Bavetta è il **carciofo ripieno di nonna Angela**, che viene preparato seguendo una ricetta di famiglia che si tramanda da tre generazioni. La lista dei secondi conferisce particolare rilievo ad alcune preparazioni del cosiddetto quinto-quarto, proprie della tradizione del cibo di strada: la lingua salmistrata, la trippa al sugo, il fegato saltato con cipolla e le classiche polpette. Anche il pesce locale è protagonista del menu con il calamaro ripieno con verdura e pomodoro secco e lo sgombrò arrosto.

L'idea che muove Marco Cannizzaro è quella di una coccola a tavola. La cucina oggi maggiormente inseguita è elaborata, con tendenze che puntano al virtuosismo e allo stacanovismo. Al contrario, la strada che vuole intraprendere è quella di una cucina sostenibile, sia in termini ambientali sia in termini di equilibrio tra il tempo da dedicare al lavoro e alla famiglia. Allora, spazi per la vita privata, che nell'alta cucina semplicemente non esistono e di cui non si parla abbastanza. Opportuno un ritorno al concetto di semplice dedicandosi al lavoro con amore e passione, senza lasciarsi travolgere dagli eccessi.

---

il carciofo ripieno di nonna  
Angela

Ma attenzione, Marco non rinnega il lavoro decennale e le soddisfazioni ottenute da chef gourmet, con risultati encomiabili nelle più note guide. Adesso, sono le cose semplici a dare emozione, come il cavolfiore affogato, la mozzarella in carrozza, la pizza frita e la pasta con la mollica per gli amici. C'è voluto un anno per elaborare questo progetto dove cipolla e aglio tornano prepotentemente protagonisti.

**Arianna Vitale**, compagna nella vita di Marco e responsabile commerciale, ha accennato anche al progetto vitivinicolo di **Saponaria**. Due i vini realizzati, un bianco prodotto da Mario Paoluzi dell'azienda I Custodi delle Vigne dell'Etna, realizzato con uve di carricante del versante Nord, con piccole percentuali di minnella e petit manseng (da terreni sui mille metri); e un DOC Etna rosso, un Nerello Mascalese con una piccola parte di Nerello Cappuccio. La vigna, di proprietà di Giuseppe Mannino di Plachi, si trova in contrada Pietramarina. Noi, racconta Arianna, *"abbiamo seguito le vendemmie, selezionato le masse e imbottigliato il vino"*. Due le annate di bianco, la 2021 e la 2022, e una di rosso, la 2020. Saponaria è il vino della casa di Bavetta, sia in bottiglia che al calice, con una cantina che vanta a tutt'oggi circa 500 etichette.

**Bavetta – Osteria d'Oggi**

Via Antonino Longo, 26

95125 Catania

tel. 347.7327788

<https://osteriabavetta.com>

*di Gianmaria Tesei*

---