

Ristoranti

# Bar Ernesto compie 50 anni con una dolce dedica a Catania: il gelato Terra dell'Etna 5.0

di: Redazione

17 maggio 2024



Un viaggio nel gusto e nel tempo, per festeggiare mezzo secolo d'imprenditorialità nel segno dell'evoluzione.

Così Bar Ernesto Catania spegne 50 candeline, attraversando le generazioni che lo hanno reso punto d'incontro di una città che si affaccia sul mare e si racconta attraverso i sapori dell'artigianalità. Dietro questa grande torta, dove scorrono le foto in bianco&nero di un gelato post-cinema e di una passeggiata domenicale vista "Etna", ci sono due generazioni che s'incrociano nella transizione "da pasticceria catanese" a "impresa-food"; nel punto d'intersezione tra storicità di un brand che si tramanda col payoff "Storie da gustare dal 1974" e l'innovazione dettata dal cambiamento di usi e consumi.

Da un lato c'è **Francesco Urzi**, che quel locale – *nato su intuizione del maestro gelatiere Ernesto Risita, di cui era stretto collaboratore* – ha rilevato negli anni Ottanta per farlo crescere nel segno della qualità, lanciando una sfida al territorio: perfezionare e inventare nuovi gusti per destagionalizzare il “cono da passeggio”. Lui che ancora oggi è una figura presente e fondamentale per la formazione delle risorse, per il carico di energia che quotidianamente ci vuole per sfornare i risultati, può festeggiare le nozze d'oro con la consapevolezza di aver costruito un'eredità – che s'ispira a valori antichi – per tutta la città di Catania.

Dall'altro c'è il palmares di **Serena Urzi**, giovane chef glacier che sta rivoluzionando l'arte della gelateria, collezionando prestigiosi riconoscimenti e accreditandosi a livello nazionale grazie alle sue idee innovative. E poi c'è la capacità gestionale di **Anna Urzi**, che lì in regia pianifica la crescita, diversifica il business, perfeziona il modello, allinea numeri, occupazione, posizionamento dell'azienda, incardinando i principi etici che fanno di Ernesto una realtà sana e in crescita.

---

Per celebrare questo itinerario a tappe, dove ogni decennio è segnato da un souvenir gastronomico, l'impresa di famiglia ha festeggiato con un evento che ha rispolverato – rigorosamente in chiave contemporanea (e gourmet) – vitel tonnè, risotti alla zarina, tortellini panna e prosciutto e macco di fave, per “sbloccare i ricordi” a ospiti istituzionali – presente anche il sindaco di Catania **Enrico Trantino** – clienti ed amici, che nella “madeleine” di proustiana memoria hanno fatto riemergere il passato attraverso emozioni di profumi e sapori. «In questa rivisitazione di menu, fatta di studio e ricerca, non poteva mancare il nostro “Terra dell'Etna” – sottolinea **Serena**, avvocato prima, “Cavaliere del gelato” poi (*con mention dell'Associazione italiana gelatier*), dopo aver appeso la toga al chiodo – un gusto che mio padre inventò dopo l'eruzione e la conseguente pioggia di cenere e lapilli del 2002, a cui tutti noi siamo molto legati. E che da oggi (ri)lanceremo nel nostro banco per suggellare il cinquantenario. **Sperimentazione e creatività** sono la chiave del mio percorso all'interno del laboratorio, ma poi ci sono anche metodo e organizzazione ereditati dai miei studi in Legge. Nulla è lasciato al caso. Dalla selezione delle materie prime, espressione del territorio e delle stagioni, ai delicati equilibri dettati dalla tecnica, che è combinazione matematica di ingredienti ed equilibrio di sapori».

**Gelato al pistacchio salato con cuore di mango e maracuja, e salsa ai frutti rossi. Il tutto ricoperto da una glassa al carbone vegetale:** saranno questi gli ingredienti della versione 5.0 del gelato di famiglia, da oggi patrimonio di tutti gli amanti dell'eccellenza artigianale. La scelta degli ingredienti è legata a quelle che sono oggi le colture tipiche all'ombra del Vulcano oggi: pistacchio, frutta esotica e frutti rossi.

---

Quel tempo, di certo rallentato rispetto a oggi, fatto di chiacchiere pomeridiane davanti a una coppa canasta o di momenti condivisi con il “misto Umberto e due cucchiaini”, è nostalgia per tutti noi che corriamo dietro la frenesia odierna. **Tutto è cambiato, ma Bar Ernesto rimane sempre là**, nel crocevia fatto di catanesi e turisti che seguono guide blasonate e recensioni digitali. **Ancora più saldo di prima:** tappa obbligata per gli habitués del caffè e raviola; pit-stop per tutti coloro che vogliono assaporare tutta la ricchezza organolettica del capoluogo etneo. «Un grazie va alla nostra squadra, a mia madre **Maria Isabella** e alle mie sorelle **Serena, Floriana e Giorgia**, a mio marito **Marco Genovese**, ma soprattutto a mio padre, anima e motore di una storia imprenditoriale di successo. Oggi fare impresa nel mondo della pasticceria, della ristorazione e del catering è sempre più complesso – conclude l'imprenditrice **Anna Urzi** – nel passaggio generazionale è necessario (rac)cogliere quanto è stato seminato, le tradizioni in primis, ma anche lanciarsi con coraggio e affrontare nuove sfide. Dall'attenzione sempre più ricercata per il cliente, che vuole un servizio su misura, alla comunicazione digitale; dalla tavola calda al mondo mixology: il nostro modello di business è pronto a rimodularsi e perfezionarsi, ma mettendo sempre al centro i prodotti e la qualità di sempre».