

Ristoranti

A Catania rinasce Buatta, il ristorante in via Crociferi che si ispira al comfort food e alle influenze internazionali

di: Redazione

18 novembre 2024



Buatta si rinnova nel segno di una cucina ispirata al comfort food ma senza etichette. Il ristorante, nato nel 2015 dall'avventura imprenditoriale di due coppie di giovani catanesi, Nicolò Giannotta e Agnese Privitera, Giorgia l'Episcopo e Damiano Valguarnera, si è affermato nella prima apertura come uno dei primi locali che ha puntato sulle birre artigianali, sul Cunzattizzu – un pane condito che nasce dallo stesso impasto della pizza – e sui piatti serviti nelle Buatte, termine siciliano che indica i vasi in vetro dove si conserva il cibo.

Senza mai tradire lo spirito autentico che ha dato vita a Buatta, il ristorante – nel cuore di via Crociferi a Catania, la strada del barocco etneo e patrimonio UNESCO – ha una veste nuova ma la stessa atmosfera accogliente e un design degli interni che definisce una Sicilia contemporanea aperta al mondo, grazie all'utilizzo di materiali come il legno e il metallo, le vetrate luminose e le pareti colorate.



Buatta- Comfort food senza etichette, questo il nuovo claim, punta su un comfort food dalle influenze globali, senza tralasciare la cucina siciliana e quella italiana. Sono ricette che appartengono e identificano diverse culture – da quella americana a quella siciliana – frutto di continue ricerche e della creatività di Dina Ferrari, che ha trasformato la sua passione per la cucina in una professione, attingendo al bagaglio personale di viaggi nel mondo e alle continue ispirazioni fuori dai confini dell'isola. "Ogni piatto è un contenitore di unicità, che unisce sapori familiari e ingredienti originali, aggiungendo spesso un tocco esotico. È la curiosità e la scoperta di nuovi mondi che mi guida nelle creazioni. Le cucine, anche quelle che sembrano più lontane, finiscono per somigliarsi. A legarle, è la sensazione di comfort, quel sentirsi a casa degustando un piatto" – commenta Dina Ferrari, la chef di Buatta.

Per Nicolò, Giorgia, Agnese e Damiano, la rinascita di Buatta è spinta anche dalla volontà di valorizzare e di appropriarsi di Via Crociferi, simbolo della storia e dell'architettura di Catania, che non attrae solo viaggiatori ma appartiene alla città e ai suoi cittadini. Dopo tre anni di chiusura, la scommessa della riapertura è legata ad una maggiore consapevolezza rispetto all'identità del ristorante e agli obiettivi futuri. "Non sono stati anni facili – commentano i giovani ristoratori – ma sono stati utili per capire chi siamo e cosa vogliamo. Abbiamo deciso di ritornare e di condividere un'idea culinaria che ci assomiglia, senza cedere alle mode e ai trend".

Il menù stagionale, riprende in veste creativa e con nuove ricette i due must che hanno consolidato la fama di Buatta: il Cunzatzu e le Buatte. L'ispirazione internazionale è più di una suggestione. Le dodici proposte del cunzatzu sono un vero e proprio viaggio nel mondo. A partire dalla Sicilia, con il Cunzatzu broccoli e salsiccia, il Brontese con pesto di pistacchio, e Jaddu con pancetta di suino siciliano affumicato. Si va in Nord Carolina con il Cunzatzu pulled pork, iconico comfort food a stelle e strisce. Non manca la versione vegan con cialde di tofu e salsa chimichurri. Serviti in un vaso di vetro le Buatte, nuove ricette che racchiudono la ricerca delle materie prime e la sperimentazione per sapori nuovi ma sempre comfort. Dalla semplicità e creatività, nascono le proposte autunnali: Buatta di Bosco e sapori contadini, la Buatta esotica al pollo speziata, che conferma la passione e la ricerca gastronomica di Dina per l'India e la Buatta di zuppa di cipolle e Cosacavaddu, Il Cunzatzu Zucca.



“Buatta è un invito a sentirsi a casa, accogliendo anche chi prova i piatti per la prima volta. Offriamo comfort food dalle influenze globali perché crediamo nell’idea che tutte le cucine del mondo siano legate da un filo conduttore: condividere l’esperienza e la tradizione”- commentano i proprietari.

Nel menù, si continua con il Cuberoll alla griglia preparato con cipolline borrettane al brandy e pavè di patate aromatizzato, che strizza l’occhio alla Francia. Non mancano i piatti-icona del comfort food: la Cesar Salad, il Chicken burger. In chiusura menù i dessert, anche questi ispirati al comfort food: cheesecake alla birra stout, brownie&gelato, verdello e meringa. La carta dei vini mostra sensibilità e attenzione ai vini naturali siciliani dei piccoli produttori e alle bevande no alcohol come la kombutcha.

“Anche se il cambiamento è costante e necessario – continuano i ristoratori e proprietari Nicolò, Giorgia, Agnese e Damiano – manteniamo l’essenza nel raccontare la storia e l’essenza di Buatta”.

