

Ristoranti

# Viaggio nel comfort food di Buatta Catania, dalla Sicilia al mondo

di: Gianmaria Tesei

21 dicembre 2024



Il rimettersi in gioco. Una riapertura con il sapore della rinascita e della ricerca di una nuova identità, senza troppe etichette e senza dimenticare le proprie origini. Da tutto questo nasce il nuovo percorso, all'insegna del comfort food, di quattro giovani imprenditori catanesi proprietari di **Buatta** frutto di un lavoro durato circa un anno e mezzo e illustrato giorno 18 dicembre scorso.

Il locale, che si trova in Via Crociferi, nel pieno del centro storico della città del *Liotru*, è stato creato nel 2015, con un chiaro obiettivo: puntare sulle birre artigianali, sul "Cunzatizzo" – una sorta di pane condito dove viene utilizzato lo stesso impasto della pizza – e sui piatti serviti nelle "Buatte", vocabolo siciliano che identifica i vasi di latta in cui si conserva il cibo (ma qui si usa il vetro).

Le due coppie di giovani, **Nicolò Giannotta** e **Agnese Privitera**, **Giorgia L'Episcopo** e **Damiano Valguarnera**, hanno dovuto chiudere per tre anni e mezzo, nonostante l'ottimo riscontro ottenuto, per una serie di complicazioni tra cui la pandemia. La riapertura è stata accompagnata da una riflessione profonda, legata alla volontà di definire una nuova identità.

*"Abbiamo capito che, per noi, è importante non essere etichettabili, come invece, l'iconografia di un barattolo prevedrebbe, con un'etichetta che presenta, ad esempio, una data di scadenza, quindi con dei limiti ben precisi",* ha affermato Giorgia.

*"A noi non piace essere etichettati come una Buatta, con limiti precisi. A noi piace mischiare le cose. Puntiamo sull'esaltazione della relazione tra gli ingredienti per regalare un ricordo piacevole attraverso il comfort food",* hanno affermato Giorgia L'Episcopo e Andrea Caramma. Caramma e Giannotta sono anche proprietari di **Duci**, un'azienda che produce gelati e dolci artigianali.

I nuovi spazi hanno mantenuto il design iniziale degli interni, esprimendo una Sicilia contemporanea. Grandi vetrate luminose invitano a scoprire il locale caratterizzato da pareti colorate, legno color chiaro e cornici in metallo scuro. Aumenta lo spazio per gli avventori con una nuova sala e si arricchisce l'offerta grazie alle continue ricerche culinarie e all'estro della chef **Dina Ferrari**, mamma di Damiano. La chef ha saputo trasformare la sua passione per la cucina in un'attività professionale. Varie le esperienze in giro per il mondo e i riscontri nelle creazioni gastronomiche di Buatta, con interessanti sfumature di cucina internazionale giocate tra Catania e il mondo.

Ad aprire la degustazione è stata la polpetta di melanzana su emulsione di ricotta salata al lime, con pesto rosso e mandorle dove è evidente l'energia dei sapori e la ricerca estetica. Il taco di Polpo ha svelato il volto gastronomico del *Messico*, speziato alla paprika e accompagnato da hummus di ceci, olive verdi, crema di peperoni arrosto, semi di anice e finocchio pinoli tostati, cipolla caramellata e salvia frita. Ben riuscito l'accostamento tra ingredienti e grande attenzione alla cottura degli elementi, a partire dalla tortilla. Uno dei piatti legati a Buatta "prima versione", ma connesso alla tradizione catanese, è stato il "Cunzatizzo", con crema di pepato fresco, fior di latte, broccoli saltati, salsiccia di suino siciliano, cipollotto, olive nere, scaglie di formaggio Normanno stagionato.

Con le due successive degustazioni si è proseguito con un altro connubio tra vecchio e nuovo corso del locale, ossia la "buatta" in due interpretazioni: versione *Francia*, ossia buatta con zuppa di cipolle e *cosacavaddu*, e versione *India*, con riso basmati, carote, porri, pollo cotto con latte di cocco, aromi d'oriente e anacardi tostati. La seconda sicuramente più espressiva e decisa nei sapori. Penultima tappa in *USA* con il *Mini Buatta Burger*, con sfilacci di suino, provola dei Monti Iblei, misticanza, cavolo verza all'aceto di miele, maionese e salsa BBQ. Al di là del nome, una scelta fatta per evitare confusione con la clientela non molto informata (è più simile ad un Pulled Pork e non ad un hamburger), il risultato è molto gradevole, grazie anche ad una sapiente scelta dei prodotti siculi che danno quel qualcosa in più. Conclusione dolce-amara-sapida, un ritorno in Francia, un cestino di frolla al cioccolato fondente, ganache al cioccolato, caramello salato e panna montata.

Ad accompagnare le prime tre pietanze è stato il vino *Brutto, vino frizzante ancestrale rosé 2023 – Aldo Viola (Nerello Mascalese, Perricone, Syrah)*. Il *DOP Etna Bianco 2023 – Quantico (Carricante 70%, Catarratto 20% e Grillo 10%)* è stato abbinato alle due buatte. Il *Nerocapitano Frappato 2023 – La Moresca (Frappato 100%)* è stato proposto con il Mini Buatta Burger. Infine, il *DOC Moscato Passito di Noto 2023 – Feudo Luparello (Moscato di Noto 100%)* ha accompagnato il dolce. La selezione dei vini è stata affidata a Rosario Lo Greco de *La Valigia di Bacco*.

Il servizio si è rivelato attento e cordiale, con ragazzi giovani e capaci di muoversi con buona padronanza negli spazi ingranditi dall'aggiunta della nuova sala.

di *Gianmaria Tesei*

**Buatta Comfort Food**

Via Crociferi, 42/42A

95124 Catania

tel. 351.5854397

<https://www.buattacatania.it>

---