WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Ristoranti

Apre a New York il ristorante pizzeria Ficuzza. La cucina siciliana nel cuore del West Village

di: Redazione

2 aprile 2025

La tradizione della classica cucina siciliana rivive nel ristorante pizzeria **Ficuzza**, la nuova apertura del ristoratore **Francesco Realmuto**, fondatore di Realmuto Hospitality Group, già conosciuto nella Grande Mela per L'Arte del Gelato, Filaga Pizzeria, Realmuto Alta Pasticceria Italiana, insegne simbolo dell'italianità oltreoceano.

Il ristorante-pizzeria, si trova a **Manhattan** (New York), nel dinamico e modaiolo quartiere West Village, nella Settima Avenue, e si ispira al borgo siciliano Ficuzza, in provincia di Palermo, noto per la Real Casina di caccia, il Palazzo Reale fatto costruire da Ferdinando III di Sicilia nel cuore del bosco di Ficuzza. L'interno richiama i colori della terra siciliana attraverso l'uso di materiali come il legno e il marmo.

Un altro sogno che diventa realtà per Francesco Realmuto, arrivato a diciannove anni da Baucina, un piccolo centro in provincia di Palermo e che, dopo aver lavorato per dodici anni come tagliatore di diamanti nella iconica 47th Street, ha iniziato la sua avventura imprenditoriale nella ristorazione con l'Arte del Gelato e oggi con il gruppo Realmuto Hospitality.

La cucina di Ficuzza è quella tradizionale italiana che valorizza il classico repertorio siciliano: le arancine al burro, la caponata, gli spaghetti con le sarde, i rigatoni alla norma, i fusilli alla trapanese, la salsiccia siciliana arrostita. Un menù che punta sulla qualità degli ingredienti e la semplicità delle ricette. Ficuzza, è anche pizzeria, con una scelta di pizze classiche che si ispirano alla tradizionale pizza napoletana e a quella siciliana.

"*Ficuzza è il luogo della mia infanzia, dei ricordi legati alla mia infanzia. È il luogo della bellezza naturale, della semplicità e dell'autenticità del cibo* – commenta Francesco Realmuto – *Con Ficuzza vogliamo fare conoscere la vera cucina tradizionale siciliana, già molto apprezzata oltreoceano. Abbiamo ideato un menù semplice che racconta la cucina italiana nella sua essenza. Siamo tornati alle radici attraverso piatti classici ma resi moderni da ingredienti di qualità e da tecniche di cottura semplici e leggere*". A guidare lo staff siciliano di Ficuzza, insieme a Francesco Realmuto, è l'executive chef Romulo Barrientos, con un'esperienza ventennale nella ristorazione italiana nella Grande Mela.

Evocano i paesaggi e la natura di Ficuzza, le foto del fotografo siciliano Benedetto Tarantino, esposte nella sala ristorante-pizzeria. "Ficuzza – conclude Francesco Realmuto, non è solo un omaggio alla ristorazione siciliana ma allo stile accogliente e familiare dell'isola".

https://ficuzza.com