

Ristoranti

Salvo Sardo è il nuovo executive chef del ristorante Alloro di Acireale

di: Redazione

2 luglio 2025



Il Ristorante Alloro non è solo una meta per gli amanti della buona cucina, ma un'autentica esperienza sensoriale nel cuore del barocco siciliano. Situato nella splendida Piazza Duomo di Acireale, tra scorci che abbracciano l'Etna e il mare, Alloro unisce arte, paesaggio e gusto in un perfetto equilibrio.

Il progetto nasce dalla visione di due imprenditori, Matteo Grassi Bertazzi e Vincenzo Orifici, che hanno saputo trasformare un sogno in un ristorante raffinato ed elegante, dove ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza memorabile. La loro filosofia è stata fin da subito chiara: valorizzare il territorio attraverso una cucina d'autore, capace di innovare senza tradire le radici. Un'idea di ristorazione sostenibile e autentica, che mette al centro la materia prima locale e la passione per la cultura gastronomica siciliana.



Alla base di tutto, c'è il desiderio di creare un ambiente familiare, elegante e accogliente, proprio come a casa. Un luogo in cui il cliente non è solo un commensale, ma un ospite da coccolare e accompagnare in un percorso enogastronomico fatto di eccellenza, autenticità e scoperta.

Oggi si apre un nuovo capitolo per il ristorante Alloro con lo chef Salvo Sardo, talento siciliano dalla grande maestria tecnica e creativa. Entrato in squadra nel novembre scorso al fianco di Valeria Raciti, Sardo ha impreziosito il concept culinario di Alloro, mantenendo intatta l'identità che ha valso al ristorante il prestigioso riconoscimento nella Guida MICHELIN Italia 2025.

Una cucina quella di Alloro basata sulla semplicità, sulla combinazione armonica tra colori, gusto e profumi dove i vegetali e non solo, vengono valorizzati nella loro più pura e multiforme essenza. Una cucina dunque che non cambia ma si evolve, studia e continua ad essere pura condivisione. Questo è il concept di Alloro.

«Il mio intento è esaltare i tesori della terra e del mare, materie prime di altissima qualità che, grazie a tecnica, creatività, studio e ricerca, ritrovano nuova vita. Bontà e purezza emergono così sia nel sapore che nei colori, creando un equilibrio sensoriale armonico» — ha spiegato Salvo Sardo, chef di Alloro. *«Il risultato è un piatto che lascia un segno indelebile nella memoria di chi lo gusta, un'esperienza sensoriale capace di raccontare storie, emozionare e rimanere nel cuore».*



Lo chef Salvo Sardo

Salvo Sardo è uno chef siciliano di grande esperienza, con un percorso consolidato nella ristorazione di alto livello sia in Italia che all'estero. La sua carriera lo ha visto lavorare con grandi nomi, tra cui lo chef Giorgio Locatelli a Londra e Dubai, dove ha curato con maestria il ristorante Ronda Locatelli. In ogni esperienza all'estero, Salvo ha sempre posto l'accento sull'importanza di proporre prodotti italiani autentici e di alta qualità, mantenendo saldo il legame con le proprie radici gastronomiche.

Il suo percorso è stato guidato dalla volontà di definire un'identità culinaria personale, senza mai perdere di vista il rispetto per la terra e le sue leggi. Gli insegnamenti della cucina contadina, l'amore per la materia prima e la valorizzazione dei suoi doni, hanno rappresentato per lui una bussola fondamentale.



Il richiamo delle radici siciliane lo ha infine riportato a casa, dove è diventato l'Executive Chef di Locanda Nerello presso il *Relais & Chateaux* Monaci delle Terre Nere, un eco wine resort immerso tra i paesaggi unici di Zafferana Etnea, in provincia di Catania. Qui ha affinato il dialogo tra una cucina d'autore e un'idea di cucina semplice ma dal gusto inconfondibile e profondamente identitario.

Nel 2024 Salvo Sardo ha affiancato la chef Valeria Raciti presso il ristorante Alloro di Acireale, subentrando durante il suo periodo di maternità. Oggi è ufficialmente lo chef di Alloro.

LR