WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Sotto lo sguardo di Polifemo: piatti e visioni di Simone Strano del Grand Hotel Faraglioni di Aci Trezza

di: Gianmaria Tesei

2 ottobre 2025

Lo sguardo si perde tra i faraglioni di **Aci Trezza**, immersi nel blu intenso dello Ionio, con lo storico Castello Normanno-Svevo che veglia in lontananza. In questo scenario unico sorge il **Grand Hotel Faraglioni,** affacciato sul lungomare dei Ciclopi, luogo dove si intrecciano storia, mito e natura.

La terrazza del complesso è un invito a lasciarsi cullare dalla brezza marina: il **"Canto delle Sirene"** è la raffinata trattoria sul mare da sessanta coperti, dove l'Executive Chef **Simone Strano** offre una cucina sintesi di memoria e creatività. Fino ad oggi Strano ha diversificato l'offerta: cucina tipica sulla terrazza, fine dining nel **Restaurant Faraglioni** e piatti più agili alla **Lounge Itaca** e al **Bar Itaca**.

Il Restaurant Faraglioni (90 coperti) chiuderà a fine mese per un restyling affidato agli architetti Salvatore e Giovanni Musumeci, già autori del Morgana di Taormina. Alla riapertura, l'impostazione passerà da un fine dining a un "glamour tradizionale" con cucina catanese rivisitata, senza rinunciare ai piatti icona dello chef come il celebre "finto risotto". La direzione di **Salvatore Patanè**, general manager e imprenditore palermitano, punta a un menu alleggerito e radicato nel territorio, con un'impostazione più elegante ma fedele alle origini. La cantina, curata dal sommelier **Filippo Mangano**, continuerà a proporre circa 240 etichette, per il 60% etnee, affiancate da selezioni di altre regioni italiane e da qualche incursione internazionale.

Nella degustazione al Canto delle Sirene, Strano ha aperto con un pane da farine autoctone (perciasacchi, russello e tipo 0), servito con l'olio evo Grecale di Feminò. È seguito un percorso in più tempi: bruschette al pomodoro e assaggi di mare tra cui tonno tataki con cipolla caramellata e tartare di dentice agli agrumi; l'"Alice Malvoglia", alici marinate e ripassate in padella, servite con pane "cafone" fritto; linguine con bottarga di tonno del Mastro Visalli, equilibrate e dal finale sapido; pesce bandiera in crosta di pane ed erbe aromatiche, immerso in un guazzetto di datterini e basilico; un sorbetto fresco e sorprendente a base di fico d'India con sale di Maldon; una zuppetta di fragole con sfera allo yogurt e zenzero, arricchita da spezie ed effetti giocosi come lo zucchero frizzante. La chiusura è stata un omaggio alla tradizione dolciaria catanese, con piccola pasticceria variata e ben curata nelle consistenze.

I vini hanno accompagnato con misura: un **Etna Spumante Brut 2023 di Murgo**, da Nerello Mascalese con 24 mesi sui lieviti, per l'entrée e gli antipasti; e un **Etna Bianco Superiore 2023 di Villagrande**, da Carricante in purezza con piccole percentuali autoctone, per i piatti successivi, in un dialogo continuo tra freschezza, sapidità e materia prima.

Un percorso che conferma la capacità dello chef Strano di intrecciare tradizione e ricerca, in una cornice che da sempre custodisce l'anima più autentica del mito dei Ciclopi.

Grand Hotel Faraglioni
Via Lungomare Dei Ciclopi, 115
95021 Aci Castello (Ct)
www.grandhotelfaraglioni.com

di Gianmaria Tesei