

In evidenza

Dalla panificazione al barbecue: la Sicilia contemporanea nei piatti di Mario Casu e Giuseppe Scalia

di: Gianmaria Tesei

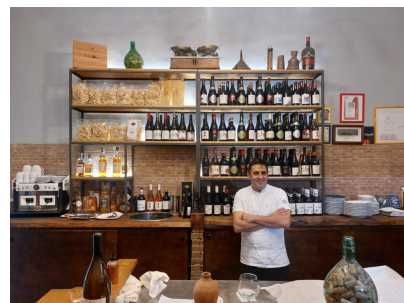
6 novembre 2025



“Da Zero a Cento gradi”. Sottotitolo: una cena a quattro mani per conoscere la cucina di Mario Casu insieme a un artista della carne e del grill. Lo scorso 24 ottobre, *Casu Osteria Contemporanea* ha ospitato una serata dal titolo *Da Zero a Cento gradi*, occasione per scoprire la collaborazione tra **Mario Casu**, chef inserito nella *Guida Michelin* sin dall’apertura del suo ristorante a Giarre (CT), e **Giuseppe Scalia**, fornitore di carni pregiate e oggi raffinato interprete del grill e della cottura lenta.

I protagonisti

La storia di **Mario Casu**, giarrese doc — nonostante il cognome riveli origini paterne sarde — è quella di un felice ritorno a casa dopo molte esperienze all'estero. È anche una storia d'amore: Mario lavora accanto alla compagna **Licia Bonafè**. Tutto inizia con il panificio di famiglia, che accende in lui la passione per la cucina. A soli 18 anni parte per la **Germania**, poi attraversa l'Europa fino all'**Inghilterra**, dove resterà per diciotto anni. Qui, pur restando un fiero autodidatta, frequenta alcuni corsi di perfezionamento e cresce professionalmente fino a ricoprire il ruolo di **executive chef**, dirigendo in seguito tre attività di ristorazione.



Mario Casu

Dal 2007 lavora per due anni a *La Luna*, rinomato ristorante del **Surrey**, segnalato nella *Guida Michelin* e nelle principali guide britanniche. Nel 2009 rientra in Sicilia come **senior sous chef** al *Therasia Resort* di Vulcano, per poi diventare **executive chef** al *La Plage Resort* di Taormina. Dopo la pausa forzata imposta dalla pandemia, approfondisce lo studio delle materie prime locali e, nel 2022, inaugura la sua *Casu Osteria Contemporanea*.

«Una cucina di mercato», così Casu definisce la propria filosofia gastronomica. «Abbiamo piatti fissi, ma solo in determinati periodi. Per esempio, la caponata è presente da agosto a fine settembre, poi scompare dal menù».

Casu predilige ingredienti a **chilometro zero** e **stagionali**, privilegiando i **presidi Slow Food** come la cipolla di Giarratana, il cavolo trunzo di Acireale e vari formaggi locali — quest'ultimo ingrediente protagonista di una tartare servita durante la cena.

«L'idea è proporre il territorio a 360 gradi, declinandolo in diversi piatti accompagnati da vini del luogo», spiega lo chef. La carta dei vini, curata da **Licia Bonafè**, offre circa quaranta etichette prevalentemente siciliane, con annate giovani (la più datata è del 2019) e un'unica eccezione veneta a base **Glera**. Predominano i vini dell'**Etna**, affiancati da etichette del ragusano e da alcune produzioni **naturali**. Interessante anche la selezione di **birre artigianali**.

Nel suo intimo ristorante — 24 coperti, 28 al massimo, compresi i posti al banco beverage — Casu propone menù di carne, pesce e vegetariani, sempre guidati dalla **stagionalità**.

«Se domani in pescheria trovo i *mascolini da' magghia*, preparo la pasta con i mascolini; se non li trovo, faccio qualcosa con il polpo».

La sua è una **cucina contemporanea**, personale, mai nostalgica. «Non posso definirla tradizionale in senso stretto: non è la cucina della nonna, perché aggiungo sempre qualcosa di mio. La mia caponata, ad esempio, è una rivisitazione un po' barocca, con cioccolato e mandorle al posto dei pinoli, per dare maggiore croccantezza».

Tra i suoi piatti più rappresentativi: le **linguine con ragù di polpo tagliato al coltello** (fuori menù con l'arrivo dell'autunno) e la **tagliata di scamone di cavallo** — protagonista anche della cena a quattro mani con **Giuseppe Scalia**, maestro del grill e della cottura lenta. Lentissima.

Giuseppe Scalia nasce salumiere, poi si specializza in **macelleria** e nella preparazione di "pronto cuoci" — involtini, polpette, arrosticini e tagli selezionati. Con la sua attività *Le Bontà della Carne* ad Acireale, produce salumi cotti e crudi, carpacci e, più di recente, secondi piatti pronti.

Domina la griglia, tanto da dedicarsi al **catering** con il marchio *Grill Evans*.

Casu lo scopre inizialmente come fornitore, poi ne apprezza la maestria con il **barbecue all'americana**, in cui l'affumicatura è elemento cardine.

«Per me è fondamentale valorizzare l'animale in ogni sua parte, dalle più povere alle più nobili — spiega Scalia — esaltando le diverse sfumature di sapore con cotture molto lunghe, che permettono di ottenere il meglio dalla carne».



Giuseppe Scalia

Dall'incontro tra questi due interpreti della gastronomia è nata una cena intensa e coerente, in cui gli ingredienti hanno trovato equilibrio e armonia nel menù della serata.

Il menù

Ready To Eat

Mousse di lardo affumicato, beef jerky, focaccia

Da 0° a 50°

Tartare di cavallo, cavolo trunzo acidulo, maionese all'acciuga, paprika affumicata (con miele piccante fermentato all'aglio);

Baltimore pit beef con cavolfiore Mornay;

spaghetti aglio, olio, peperoncino e crumble di bacon

Da 50° a 100°

Tagliata di bavetta, *jus*; millefoglie di patate al burro e tartufo;

pancia di suino, cicoria, salsa di mele cotogne e calvados;

beef ribs con rub al caffè e cacao;

cremoso di sedano rapa con pulled pork, cavolo viola, uva passa e salsa BBQ

Dolce

Mpanatigghi al manzo e cacao

I vini

Tre espressioni dell'Etna Nord:

- *Etna Rosso DOC 2021* di **Tenute Bosco** (Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%), raffinato e territoriale;
- *Etna Rosso DOC Tenuta Solisciara 2022* di **De Bartoli Etna** (Nerello Mascalese 100%), autorevole e compiuto;
- *Jeudi 15 Rosso 2023* di **Vino di Anna** (Nerello Mascalese 100%), naturale e potente, in abbinamento alle portate finali.

Casu Osteria Contemporanea

Corso Italia 294

95014 Giarre (Ct)

Apertura: da martedì a domenica tutte le sere, dalle 18.00 alle 22.00; la domenica anche a pranzo

Coperti: 24-28

www.mariocasu.it

di *Gianmaria Tesei*