

Ristoranti

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 preggiate 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.

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 -ingrediente protagonista di una tartare servita durante la cena – e vari formaggi locali.

«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».



Mario Casu



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 Solisciaro 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