

Ristoranti

Mezzena, la steak house di Palermo, ha vinto il People's Choice Award 2025 per il Sud Italia

di: Redazione

3 novembre 2025



Mezzena, la steak house di Palermo, ha vinto il People's Choice Award 2025 per il Sud Italia, l'appuntamento annuale che celebra le migliori nuove aperture e gestioni della ristorazione italiana organizzato da TheFork Awards con Mastercard.

L'evento ha riunito 80 tra i più autorevoli chef italiani e 56 ristoranti che quest'anno si sono aggiudicati un posto d'onore nella scena gastronomica contemporanea. Come per le passate sei edizioni, l'iniziativa è progettata e organizzata da TheFork in collaborazione con Identità Golose.

Mezzena, nominato dallo chef stellato Tony Lo Coco de "I Pupi" di Bagheria, è stato inaugurato nel dicembre del 2024 ed è fra gli ultimi ristoranti aperti da Borgia Group dei Fratelli Saverio e Vittorio Borgia attivi fra Palermo e Milano. In cucina la squadra è guidata dall'executive chef del gruppo Leonardo Di Piazza e dal resident chef Davide Autovino. Mezzena propone un banco con vetrina dedicata ai semilavorati, per offrire una visione diretta sulla qualità e la lavorazione delle carni.

La steak house, per Borgia Group, arriva dopo le avventure riuscite di Bioesseri (Palermo e Milano), Molo Sant'Erasmus (Palermo), Baunilla (Milano), Stazione Lago (Piana degli Albanesi), Casa Bi (Milano); e alle partnership con altri gruppi imprenditoriali: Uovodiseppia (Milano e Palermo) con Pino Cuttaia (Milano), Saporè con Renato Bosco (Milano), Fud (Milano e Palermo), Caffè Palermo con Morettino (Palermo).

"Dopo appena 10 mesi dall'apertura – dice Saverio Borgia, l'imprenditore proprietario di Mezzena – abbiamo ottenuto un riconoscimento nazionale di grande prestigio. Questa è la dimostrazione innanzitutto che siamo sulla strada giusta: a Palermo abbiamo colmato un vuoto. Il premio di TheFork dimostra anche che la qualità paga ed è il denominatore comune di tutti i nostri ristoranti, a Palermo come a Milano. Sulla scelta dei prodotti che proponiamo ai nostri ospiti non accettiamo compromessi".



"Il riconoscimento, ottenuto attraverso il voto online del pubblico di TheFork – si legge in una nota – premia la capacità di portare avanti una proposta culinaria che racconta la Sicilia attraverso creatività e radici profonde. Nel cuore di Palermo, Mezzena è la raffinata cucina di Davide Autovino: un percorso gastronomico che celebra la tradizione siciliana con un tocco contemporaneo, esaltando ingredienti locali e sapori autentici. I piatti sono pensati con cura e maestria, serviti in un ambiente accogliente e dal carattere familiare, per un'esperienza di gusto profonda e sincera".

La location

Mezzena si trova all'interno di Palazzo Savona, all'angolo fra via Archimede e via Simone Corleo, a due passi da via Libertà. Un edificio storico del XIX secolo che conserva uno dei pochi giardini privati della città. Nonostante l'area sia stata in passato cementificata, è stato avviato un progetto per ripristinare lo stile liberty originario. Sono state infatti piantate specie botaniche ispirate ai giardini storici della zona, riportando un'atmosfera d'altri tempi. Per gli interni sono stati utilizzati materiali naturali, dalle vernici ai pavimenti, con attenzione alla pietra, al legno e alla rasatura dei muri con polvere di cotto.

Palazzo Savona, con ingresso principale in via Libertà 37, rappresenta una testimonianza significativa dell'architettura liberty di Palermo. Questo edificio storico, datato 1888, soggetto a vincolo di tutela, fu costruito durante il periodo di massimo splendore di via Libertà, una delle arterie più eleganti del capoluogo. Diventò per un periodo anche sede della Procura Generale del Re e per questa ragione fu colpito ripetutamente da bombardamenti. La ristrutturazione post-bellica ha rispettato l'immagine architettonica mantenendo una chiara continuità con il passato. Ancora oggi, però, il palazzo conserva elementi decorativi e stilistici tipici di inizio Novecento. Palazzo Savona è un esempio del patrimonio edilizio che ha contribuito alla trasformazione di Palermo nel XIX e XX secolo.

BORGIA GROUP

Un bilancio di 12 milioni di euro, 215 dipendenti, 13 locali fra “diretti” e in partnership. Sono i numeri di Borgia Group dei fratelli Vittorio e Saverio Borgia: tredici anni di attività fra Milano e Palermo. L’idea è quella di una ristorazione “informale” ma con l’utilizzo in cucina di prodotti di altissima qualità, in luoghi centrali delle città e con un arredamento rilassante che metta a proprio agio i clienti. Un format che i Borgia hanno adottato sin dal loro primo Bioesserì, aperto a Milano nel 2012, poi replicato nelle varie declinazioni negli altri locali. I ristoranti attivi sono, a Milano: Bioesserì e Casa Bi, all’interno di City Life, inoltre a Milano c’è la catena di pasticceria Baunilla con 4 punti vendita. A Palermo: Bioesserì, Molo Sant’Erasmus, Mezzena e Stazione Lago a Piana degli Albanesi. E poi le partnership: Caffè Palermo con Morettino (a Palermo), Uovodiseppia con lo chef due Stelle Michelin Pino Cuttaia (a Milano e Palermo), Saporé, firmato con il Pizzaricercatore Renato Bosco.