

Primo Piano Ristoranti

Da Lampedusa a Catania, un incrocio di identità: nasce Kebastard

di **Gianmaria Tesei**

27 maggio 2026



È una fucina costante di progetti e portatore sano di visioni commerciali azzeccatissime. Ed è un trendsetter dello stile nell'ambito dei locali legati all'enogastronomia. Tutto questo (e anche altro) è **Andrea Graziano** che, con **Kebastard**, inaugurato lo scorso 26 maggio, nel cuore del centro storico di Catania (Via Sciuti 37), ha supportato con forza il sogno di un uomo che, attraversando il mare, tra rischi e pericoli, ha trovato una nuova e radiosa vita: **Abdallah Dadi**.

La nascita di un nuovo locale importa sempre una serie di fattori fondamentali, tra cui spiccano anche la competenza, la motivazione, la visione. E le radici. Qui si incontrano e si mescolano due tipi di radici. Da un lato quelle dell'imprenditore che, dal 2002, con il Sale Art Café – sua attività d'esordio –, e poi con Fud Bottega Sicula, Fud Bocs, Fud Off e Fud On, ha segnato l'enogastronomia catanese, espandendosi a Palermo e Milano, contribuendo fortemente a riqualificare una zona del centro storico di Catania, fino a quel momento non valorizzata (eufemismo!) a dovere. E, dall'altro lato, quelle di un ragazzo tunisino che, fuggito dal regime di Zine El Abidine Ben Ali nel 2011, passando per Lampedusa, trova l'occasione della vita proprio con Graziano. Lavorando per quest'ultimo, in più ruoli per 15 anni, e allargando il bagaglio delle sue esperienze professionali anche con collaborazioni con grandi nomi della ristorazione nazionale, Abdallah ha serbato dentro di sé un sogno coccolato sin da quando, sedicenne, ha attraversato su un barcone il Mar Mediterraneo: aprire una propria attività di cucina, con al centro il kebab.

Questa combinazione ha portato alla realizzazione di un progetto in cui già dal nome si comprende la vocazione e la volontà di unire culture differenti attraverso un piatto diffuso e riconoscibile nel mondo, ma interpretabile con personalizzazioni particolari. Kebastard somma due parole, ossia **Kebab** e **Bastard**, con quest'ultima nel suo significato più nobile di unione tra diversità e quindi, in questo caso, tra cucine e culture del bere e del mangiare differenti. Infatti, si tratta di un viaggio dei sapori che si allarga a quattro continenti, movendo dal kebab e utilizzando materie prime, comprese le spezie, a km 0 o quasi.

Il format è volutamente easy, essendo caratterizzato dall'assenza di servizio al tavolo. Si ordina, si ritira, si mangia. Nel menù convivono bevande analcoliche, come la kombucha, birre artigianali (Graziano ha come fornitrice principale la modicana Birra Tari, dando il proprio marchio alle bottiglie presenti nelle sue proposte) e drink analcolici.

La progettazione e l'arredo degli interni portano la firma della designer di interni che collabora storicamente con Graziano, ossia Fatima Costa. Skyline mediterranei si giustappongono a geometrie pop. Un lampadario diviene un mercato di spezie che aleggia sul soffitto; tubi industriali coabitano con elementi artigianali interamente handmade, senza gerarchie estetiche. L'esito è un ambiente creato per sovrapposizioni: simboli, materiali e riferimenti che originano da mondi differenti che coesistono in equilibrio, senza smarrire mai la propria identità. Anche i bagni assumono un ruolo nella narrazione: una parete curva ospita geometrie islamiche da cui affiorano mani, emblema di un Mediterraneo dove spesso un gesto rappresenta più di una frase.

Le saracinesche sono ravvivate dalle illustrazioni dell'artista catanese Chiara Abramo e concorrono a quell'operazione di riqualificazione urbana già iniziata nella zona limitrofa, tempo addietro, proprio da Graziano e continuata, proprio nella vivace e colorata Piazza Sciuti, dalle altre attività che da alcuni anni la stanno animando.

«Il nostro è un progetto animato da multiculturalità e si rivolge a una generazione abituata alla contaminazione culturale, molto più sensibile all'autenticità che alla perfezione. Rappresenta un progetto di riscatto per le tante persone che sono coinvolte e per la zona, che è stata», ha affermato Andrea Graziano, «a lungo depressa e che, ora, con iniziative simili, sta risorgendo. Al centro abbiamo posto il kebab, un cibo da strada spesso bistrattato, volendo dargli un'ulteriore dignità, trasformandolo in un racconto contemporaneo fatto di tecnica, contaminazione e identità».

Il racconto del locale si miscela in modo naturale con quello che Abdallah Dadi, business partner e co-proprietario di Kebastard, fa della sua vita e della genesi della sua incipiente attività imprenditoriale. «Ero su un barcone che puntava la Sicilia, quando mi hanno preso tra la vita e la morte, una sensazione e ricordi che non so descrivere. Dopo essere arrivato a Lampedusa, mi hanno accolto in una comunità per minorenni di Catania, dove mi hanno insegnato l'italiano e ho studiato fino alla terza media. Dopo due anni all'istituto alberghiero, grazie proprio alla scuola, ho fatto uno stage al Sale, il primo locale di Graziano che mi ha letteralmente cresciuto nel settore della gastronomia. In Tunisia ho lasciato i miei e non è stato facile. Ma in cucina è stato tutto più chiaro. Il fuoco, la carne, il pane: questi non hanno bisogno di traduzione, sono il linguaggio più antico che esista. Ed è lì che ho trovato il mio posto. Ora, a 31 anni, sono cittadino italiano e posso dire di avere vissuto metà della mia vita in Tunisia e metà in Sicilia. Non mi sono mai sentito completamente di un Paese solo. E alla fine ho smesso di vederlo come un problema. Essere in mezzo significa avere più punti di vista, più sapori, più possibilità. Kebastard nasce anche da questo: dall'idea che l'incrocio non è una mancanza, è una risorsa.»

«Già dal nome, Andrea Graziano mi aveva convinta. Non mi interessava trovare uno stile. Mi interessava costruire uno spazio che fosse un incrocio reale», ha chiosato la designer di interni Fatima Costa. «Ho lavorato per stratificazione: simboli e materiali provenienti da culture diverse che convivono senza uniformarsi. Ogni cultura che entra in quel luogo può essere identificata.»

Ed è anche grazie a Fatima che prende corpo un'iniziativa culinaria dal sapore e dal valore multiculturale che arricchisce Catania di una nuova, moderna e accattivante sfaccettatura dello street food internazionale.

Il menù di Kebastard: un viaggio in quattro continenti

Il viaggio gastronomico inizia con i piccoli spiedi dal mondo – yakitori giapponesi, satay thailandesi, seekh pakistani, souvlaki greci – fino ad arrivare agli arrosticini di cavallo con chimichurri e ricotta salata e alle diverse tipologie di kebab, ciascuna delle quali rappresenta un Paese e una tradizione: doner, shawarma, seekh, gyros. Non mancano le suggestioni dal Messico con i tacos di carne e quelli vegetariani, tutti preparati con sfoglie artigianali di mais.

Tra i piatti principali: “Bastard doner” con pollo speziato e marinato, cotto allo spiedo verticale a pietra lavica; “Black shawarma” con carne di manzo marinata e speziata alle erbe, cotta con patate cipollina e servita con yogurt di bufala artigianale ragusana. Non mancano le proposte vegetariane con “The Natural Bab”, kebab di melanzane speziate, servito con falafel, hummus e yogurt di bufala all’aneto.

Mondi apparentemente lontani che si incontrano nei tre elementi – lo spiedo, la brace, il fuoco – e si traducono in preparazioni originali che attraversano Medio Oriente, Mediterraneo, Asia e Messico, per poi approdare in Sicilia, da sempre terra di passaggi e stratificazioni.

Non è una fusione di maniera. È lavoro di studio su carni, marinature, speziature e cotture. Le carni – di provenienza italiana e certificate halal – vengono lavorate e cotte alla griglia tra fuoco e pietra lavica. Le salse sono artigianali. La base, una pita preparata artigianalmente con un impasto tirato a mano, rievoca un gesto antico, arcaico, comune a tutte le cucine del Mediterraneo. La Sicilia c’è, proiettata in un contesto che ripercorre le radici mediterranee dell’isola.

Diverse le materie prime di matrice siciliana come lo za’atar con sommacco siciliano, il sesamo di Ispica ed erbe spontanee di Enrico Russino, lo yogurt di bufala e il cosacavaddu ibleo dell’azienda Bubalus, l’aglio rosso di Nubia, la provola delle Madonie dell’azienda Invidiata.

Il locale – con 12 posti interni e 30 esterni – è aperto dal lunedì al venerdì dalle 18:00 alle 02:00 e sabato e domenica dalle 12:00 alle 02:00.

Kebastard

Piazza Sciuti 9/10 – 10A

95131, Catania

Tel: 095 2468119

www.kebastard.com

FB: <https://www.facebook.com/kebastard>

IG: <https://www.instagram.com/kebastard>

TT: https://www.tiktok.com/@kebastard_

di Gianmaria Tesei
