

Ristoranti

Zàgarà apre a Catania: La cucina di Massimiliano Romano approda a Villa Reina Miranda

di: Redazione

4 giugno 2026



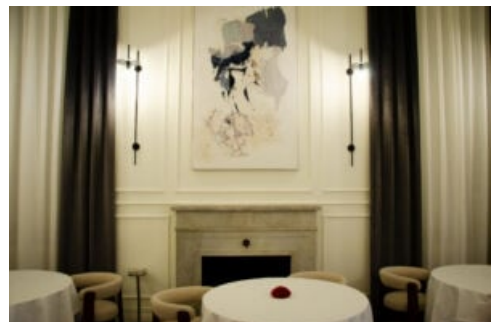
Dopo l'esperienza avviata a Lentini, Zàgarà inaugura un nuovo capitolo della propria storia e sceglie Catania come nuova casa. Il ristorante fine dining guidato dallo chef Massimiliano Romano aprirà ufficialmente il 29 maggio all'interno di Villa Reina Miranda, storica dimora Liberty di Viale XX Settembre, riportata oggi al centro della scena cittadina attraverso un progetto che unisce rispetto della memoria, ospitalità e visione contemporanea

Più che un trasferimento, quello di Zàgarà rappresenta l'evoluzione naturale di un progetto fondato sull'identità e sull'accoglienza che lo chef spiega così: *"Dopo anni di esperienza nella ristorazione a Lentini, abbiamo scelto di spostarci a Catania, realizzando uno dei sogni più grandi miei e di mia moglie Federica. Una scelta nata non solo dal forte legame con una clientela che, da sempre, è in gran parte catanese, ma anche dalla consapevolezza che la città rappresenti un centro fondamentale, ricco di energia e opportunità. Quando si è presentata la possibilità di far diventare Villa Reina Miranda la nuova casa del nostro ristorante, ho sentito subito che quel sogno stava prendendo forma. La villa, infatti, rispecchia perfettamente i nostri gusti, la nostra visione e i progetti che abbiamo immaginato per il futuro. È stato allora che abbiamo deciso di compiere questo importante salto".*



L'intervento di recupero dell'edificio, ad opera dello studio "Lineamenti Arch. & Design Hub" in sinergia con CMC Arredamenti La Torre, è stato guidato da un principio preciso: restituire nuova vita a un luogo simbolico della città rispettandone l'anima originaria. L'ingresso principale è stato concepito come una raffinata area impreziosita da due wine cellar espositive custom made, disposte simmetricamente che diventano veri elementi scenografici e identitari dell'allestimento interno e che accompagnano alla zona dell'american bar dove predominano il banco in marmo di Carrara e la bottigliera espositiva in noce canaletto. I differenti ambienti del ristorante, gestiti dal maître sommelier Francesco Carbone, si articolano in sale intime e accoglienti, caratterizzate da volte decorate, affreschi storici e dettagli architettonici di pregio, come il camino in marmo rastremato, in cui anche gli arredi dialogano con gli elementi storici senza sovrapporsi ad essi. Sul retro trova spazio l'area dedicata alle cooking demo e allo chef table, caratterizzata da un design essenziale con un'isola in acciaio satinato e un tavolo in legno pensati per un'esperienza culinaria immersiva. All'esterno, la loggia in stile Liberty e la corte interna con fontana e arredi lounge offrono uno spazio elegante e conviviale, perfettamente in armonia con il fascino storico della villa.

"La ristrutturazione di Villa Reina-Miranda – racconta l'architetto Erica Rosa Drago – edificio dei primi del Novecento, ha richiesto un approccio progettuale integrato, orientato alla sintesi tra restauro conservativo, adeguamento impiantistico e rifunzionalizzazione architettonica degli spazi interni, con l'obiettivo di garantire una migliore fruibilità dell'immobile in relazione alle nuove esigenze dell'attività di ristorazione. Il progetto nasce da un dialogo continuo tra architetto e chef-proprietario, finalizzato a tradurre l'identità gastronomica del Ristorante Zagarà in uno spazio architettonico coerente, elegante e immersivo. La rifunzionalizzazione degli ambienti storici ha coniugato esigenze operative, percorsi funzionali e valorizzazione del patrimonio Liberty, creando un equilibrio tra estetica, accoglienza e performance della ristorazione contemporanea e dell'alta cucina italiana. Materiali, luci, arredi e distribuzione degli spazi sono stati progettati come estensione dell'esperienza culinaria, trasformando la villa in un luogo di convivialità raffinata e identitaria".



La nuova apertura introdurrà un format esperienziale che accompagnerà gli ospiti dall'aperitivo fino alla cena, trasformando il momento della convivialità in un percorso fluido e immersivo. Due momenti distinti, quello dell'aperitivo, dalle 18.30 alle 20.30, e quello della cena, dalle 19 alle 23.30, che si fondono per regalare appieno un'esperienza: un primo incontro con la cucina, attraverso la selezione di amuse-bouche in accompagnamento ai cocktail, pensato per accompagnare naturalmente il passaggio verso la cena.



Con il suo spostamento a Villa Reina Miranda, Zàgarà si inserisce nel panorama dell'alta ristorazione catanese attraverso un progetto che mette al centro cultura, estetica e identità, trasformando il fine dining in un'esperienza immersiva capace di raccontare la Sicilia attraverso la cucina, gli spazi e l'ospitalità.

Massimiliano Romano

Classe 1983, originario di Lentini, Romano ha costruito il proprio percorso professionale tra esperienze in Sicilia e all'estero. Dopo la formazione nelle cucine del San Domenico di Taormina e del Palace Hotel di Siracusa, nel 2020 entra nella brigata di Gordon Ramsay al Savoy Grill di Londra, esperienza che contribuisce a definire il suo approccio rigoroso alla materia prima e alla valorizzazione dell'essenziale. Rientrato in Sicilia nel 2024 insieme alla moglie Federica Russo, lo chef inaugura Zàgarà come evoluzione del percorso iniziato anni prima con il bistrot Sicilia Nostra. Oggi il progetto approda a Catania con una visione più matura e consapevole, mantenendo al centro una cucina di ricerca profondamente legata al territorio.

Nome e concept culinario

Il nome "Zàgarà" racchiude il senso del progetto. Deriva dall'arabo zahra (splendente) e zahr, fiore da cui prende il nome la zagara, il fiore degli agrumi, profondamente legato alla storia e alla memoria agricola del territorio. Un termine che è simbolo di unione e promessa in Occidente e di abbondanza in Oriente. Il significato simbolico richiama, dunque, il valore dell'ospitalità che il ristorante incarna offrendo un'esperienza calorosa, conviviale e curata. In sintesi: identità, territorio, accoglienza diventano tre pilastri coerenti con il nome e il suo immaginario.

La cucina dello chef Romano è una cucina creativa ma con solide radici. La tradizione siciliana è sempre presente, non in chiave nostalgica, ma attraverso la valorizzazione dei prodotti dell'isola e del mare, senza chiusure stilistiche. La Sicilia rappresenta il punto di partenza, mai il limite. Elemento distintivo è l'attenzione rigorosa riservata alle materie prime, che si traduce in una selezione attenta, nella scelta della filiera corta e nella convivenza armonica tra gesti antichi e tecniche moderne. Il tutto orientato a una cucina di valorizzazione, leggerezza e benessere per il commensale.

Zàgarà

Via XX settembre, 64 – Catania

+39 095 832 0916

zagararistorante@outlook.it

www.zagara-ristorante.com

IG – @zagara_ristorante / FB – Zàgarà Ristorante

Orario: 18.30-23.30

Chiusura: martedì

Carte di credito: tutte