

Ristoranti

Sette amici, il sogno condiviso e il legame con la Sicilia: Radica inaugura la nuova stagione a Catania

di: Redazione

12 ottobre 2026



Sette amici, un'unica visione imprenditoriale e una scelta di vita chiara: rimanere in Sicilia per trasformare un sogno comune in una realtà gastronomica autentica, indipendente e fortemente radicata nel territorio. È con questo spirito che Radica Restaurant, in via Raffineria 33 a Catania, ha inaugurato la nuova stagione dopo la pausa estiva, promuovendo un'esclusiva serata: la "Tasting Secret Dinner".

La storia di Radica nasce due anni fa dall'unione di sette colleghi e amici – Marco Garofalo, Marco Zappalà, Domenico Leonardi, Federico Laganà, Carlo Cristofaro, Giorgio Pappalardo e Fabrizio Pulvirenti – che hanno scelto di scommettere sul proprio talento e sulla propria terra. Intrecciando competenze diverse e complementari, hanno strutturato un'azienda solida e coordinata, suddivisa con rigore tra cucina, cantina e mixology bar.



Il motore del progetto è una costante contaminazione culturale: per i sette soci ogni viaggio si traduce in un'occasione di ricerca. Tecniche di cottura, abbinamenti e materie prime scoperte in Italia e all'estero vengono rielaborate in cucina con creatività. Se l'identità siciliana costituisce il punto di partenza, il menu si arricchisce continuamente delle esperienze e dei ricordi raccolti dal team.

La "Tasting Secret Dinner" ha tradotto in piatti questa filosofia, anticipando le novità della nuova stagione. Concepita come un ideale boarding pass culinario, la cena al buio – guidata dallo chef Marco Garofalo – ha preso il via con le Croquetas Iberica (a base di prosciutto ibérico de Bellota, provola siciliana e zafferano) e un bis di tapas con alici del Cantabrico, burro francese, pan con tomate e Patanegra Bellota. Il percorso è poi proseguito verso l'Oriente con l'Arancino Tokyo (riso al miso bianco con ragù di tonno, crema al miso e provola affumicata scottata) e i Gyoza alla catanese, ravioli giapponesi alla piastra farciti con melanzane fritte, concentrato di pomodoro, Parmigiano Reggiano e coulis di ricotta salata. A completare la sequenza degli antipasti, l'Hosomaki di spada, che reinterpreta il classico involtino siciliano accostandolo ad alga nori, hummus di ceci, salsa allo yogurt e limone, sesamo nero e salsa ponzu.



I primi piatti hanno confermato la vocazione internazionale del progetto: dalle Busiate Thai di Sicilia (impresiosite da dashi di pesce bianco, crema di cocco, verdure al wok, peperoncino, basilico e olio Thai) alla Lasagna Verde – Italia, con sfoglia agli spinaci, ragù di manzo e maialino iberico, crema di pomodoro San Marzano, spuma di Parmigiano Reggiano e olio al basilico. In chiusura, la pizza al Padellino Route Mediterranea, condita con stracotto cremoso di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana a crudo e pecorino siciliano.



Proposte che raccontano una storia fatta di passione, lavoro di squadra e radici profonde. Il nome stesso del locale, Radica, sintetizza l'anima di questa avventura: la volontà di fare impresa a Catania dimostrando che, unendo l'amicizia, le professionalità e una visione comune, è possibile costruire una realtà solida, autonoma e capace di guardare il mondo senza mai perdere il contatto con la propria terra.