WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Radica, la Sicilia, l'estero, il cibo. Un viaggio nella cucina di Marco Garofalo

di: Gianmaria Tesei

17 ottobre 2026



Come cambiano il modo di cucinare le esperienze all'estero? Ce lo racconta **Marco Garofalo**, chef e socio di **Radica Restaurant** a Catania, che dopo i primi passi alla Dogana ha lavorato in Spagna e in Inghilterra, prima di tornare in Sicilia e aprire il ristorante insieme a sei amici e colleghi, **Marco Zappalà**, **Domenico Leonardi**, **Federico Laganà**, **Carlo Cristofaro**, **Giorgio Pappalardo** e **Fabrizio Pulvirenti**.

Le esperienze professionali e i viaggi, in questo caso di Garofalo dal Giappone al Messico, sono tasselli importanti per la conoscenza di ingredienti, tecniche e abitudini che oggi costituiscono la rielaborazione propria di Radica. Nei *gyoza* alla catanese, per esempio, il raviolo giapponese ha un ripieno melanzane fritte, pomodoro e una coulis di ricotta salata; nell'*Arancino Tokyo*, il riso al miso racchiude un ragù di tonno e della provola affumicata scottata. In tutto questo, però, il riferimento che spiega tanti dettagli è sorprendentemente *la cucina della nonna*: sapori chiari, riconoscibili, scolpiti nella memoria. Piatti dedicati al piacere senza necessità di studio.

Dell'esperienza sulla riapertura di Radica e la cena di presentazione abbiamo già raccontato, ma non riusciamo a non tornare nel ristorante di via Raffineria per scoprire meglio e nei dettagli il percorso dello chef e le idee che guidano il lavoro in cucina.

Il «*Tasting Secret Dinner*» dell'8 ottobre ha offerto alcuni esempi di questo approccio. Oltre ai piatti sopra accennati potremmo aggiungere le *Busiate Thai di Sicilia* che accostano invece il formato di pasta siciliano a dashi di pesce bianco, crema di cocco, verdure al wok, peperoncino e basilico. Il "metodo di Garofalo" raccoglie, in altre parole, suggestioni fuori dall'isola rielaborandole attraverso ingredienti e ricordi della propria cucina. Di seguito la nostra intervista a Marco Garofalo:

D. Quando nasce la sua passione per la ristorazione?
R. Dopo il diploma al liceo scientifico ho conosciuto Federico, oggi uno dei miei soci, che mi ha introdotto al lavoro alla Dogana di Catania. Lì ho iniziato anche con i primi banchetti. Ho poi maturato alcune esperienze in Spagna e in Inghilterra, prima di tornare alla Dogana e, successivamente, aprire Radica insieme ai miei soci.

D. Quanto contano i viaggi nella sua cucina?
R. Molto. Amo viaggiare e prendere spunto da ingredienti e piatti di altri Paesi. Le esperienze all'estero mi hanno aiutato anche in questo. I miei riferimenti spaziano dal Giappone al Messico, dove sono stato quest'anno. In Messico ho approfondito la conoscenza dei tacos, delle marinature del pesce e degli impieghi del mais. È una cultura gastronomica dalla quale possiamo imparare molto sul trattamento di queste materie prime. Oggi utilizzo il mais per fritture, impasti e pastelle: un ingrediente semplice, centrale nella cucina latinoamericana e meno presente nelle nostre abitudini.

D. Come definirebbe il suo stile?
R. Parto dalla semplicità e dalle esperienze che porto nei piatti. Rimango molto legato all'idea di cucina della nonna e cerco di rendere riconoscibili le materie prime del territorio. Non amo le preparazioni troppo complesse o la cucina molecolare. L'aspetto visivo conta, ma per me il piatto deve essere soprattutto da mangiare: vorrei che il cliente potesse gustarlo senza doverlo prima studiare.

D. Quali ingredienti sente più vicini?
R. Il pepe nero, ma anche il basilico e il pomodoro. Questi ultimi due, soprattutto, rappresentano la nostra cultura e sono alla base di moltissime preparazioni siciliane. Sono ingredienti che, per me, fanno la differenza. La cucina può essere elegante, ma deve essere soprattutto autentica.

D. Descriviamo gli spazi, la cantina e il bar
R. Radica dispone di circa 160 coperti fra la sala interna e il cortile esterno. L'apertura alle 18 consente di iniziare con l'aperitivo e proseguire con la cena, affiancando alla cucina il lavoro della cantina e del cocktail bar. La carta dei vini privilegia le etichette siciliane e delle altre regioni italiane, con alcune proposte internazionali. Il bar si muove fra cocktail classici e interpretazioni della casa. Tutto questo non sarebbe possibile senza la giusta energia, infatti in sala opera un gruppo giovane che crea un servizio informale, spigliato, e cucina, cantina e bar sono i tre fronti sul quale si sviluppa questo progetto, avviato due anni fa assieme a Marco Zappalà, Domenico Leonardi, Federico Laganà, Carlo Cristofaro, Giorgio Pappalardo e Fabrizio Pulvirenti.

Radica Restaurant
Via Raffineria, 33, Catania
Aperto tutti i giorni dalle 18 alle 24
Tel. 376 166 8972
https://radicarestaurant.it/

di Gianmaria Tesei