



La Madia di Pino Cuttaia cambia volto: alla scoperta del restyling del bistellato di Licata

Loredana e Pino Cuttaia ci aprono le porte del loro ristorante dopo i lavori di ampliamento e rinnovamento dei locali

Anche quando un ristorante raggiunge le due stelle Michelin non deve adagiarsi sugli allori ma, anzi, proseguire a sperimentare dal punto di vista gastronomico oltre a migliorare ulteriormente l'accoglienza e il servizio al cliente. Deve essere stato questo il motivo per il quale **Loredana e Pino Cuttaia** hanno deciso di rinnovare **La Madia**, il ristorante di Licata che da qualche anno detiene ben due stelle Michelin.

Dopo i lavori, diretti dall'architetta **Fatima Costa**, questo scrigno siciliano dell'alta cucina si ripresenta al pubblico con una **nuova sala e ambienti sobri ed eleganti**, pur conservando un allure familiare.

La Madia si rinnova: Pino Cuttaia presenta i nuovi locali

Così come lo chef bistellato seleziona scrupolosamente gli ingredienti della sua cucina, anche la selezione dei materiali è stata attenta, in linea con la natura delle persone e del luogo: pareti in legno chiaro vestite con scatti d'autore, legni naturali e ricercati, marmo che richiama le vicine miniere di sale, e ferro trattato con una speciale tecnica per esaltarne la sua natura più calda. Senza dimenticare il **richiamo al mare**, fonte di ispirazione e nutrimento: nel nuovo **Ristorante La Madia** colori, forme e dettagli evocano l'armonia del Mediterraneo, creando un'esperienza che va oltre il semplice gusto.



Legno, marmo e confort alla base del restyling de La Madia (Foto © Ufficio stampa).

La **sala principale**, che si affaccia sul giardino, è stata rivista con tonalità calde, marmo cipollino spazzolato alle pareti e con un pavimento in legno di rovere resinato. Moderni e di design i nuovi arredi, dalle sedie imbottite in pelle disegnate da Patricia Urquiola color mandarino ai tavolini di servizio in ferro, fino alle lampade che ricordano le canne da pesca. Il comfort è assicurato da **tavoli rotondi e ampi**, ben distanziati tra loro e con tovaglie di lino e sobria mise en place. Un imponente armadio bifacciale in radica di olmo con finitura opaca, dove e serve entrambe le sale.



L'armadio bifacciale in radica che serve entrambe le sale (Foto © Ufficio stampa).

Seppure in un contesto rielaborato stilisticamente, non cambia l'**attenzione alla tavola**. La cucina di Pino Cuttaia, infatti, resta curata e profondamente legata al territorio giocando sapientemente tra passato e futuro per essere rassicurante e stimolante al tempo stesso.

I Menu de La Madia a Licata

Oltre al menù alla carta, lo chef propone tre degustazioni: "**L'illusione**", una carta di sette portate che omaggia la storia del locale e celebra sapori indimenticabili con piatti iconici, come "La pizzaiola" (150€); "**Il mare inaspettato**", otto portate tra cui "Quadro di alici" e "Tagliolino scampi e agrumi" che conducono gli ospiti attraverso un'esperienza marina assoluta (170€); "**La Scala dei Turchi**" che racconta il territorio, dalla terra al mare, per completare il quadro di una percorso che ha radici profonde nella cultura mediterranea (190€).



Lo Chef Pino Cuttaia (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante La Madia

Corso F. Re Capriata, 22 – Licata (AG)

Chiusura: martedì; domenica a cena in inverno; domenica a pranzo da metà giugno a metà settembre

www.ristorantelamadia.it

Data di creazione

26/06/2024

Autore

redazione