



## Un ponte fra Sicilia e Giappone: Aglae, il ristorante siracusano guidato da tre sorelle

*Una proposta piuttosto originale per la città di Siracusa che è frutto dell'inventiva di Gabriella, Adriana e Alessandra, rispettivamente la chef, la maître e la sommelier del locale aperto fra il 2021 e il 2022*

La storia che c'è dietro ad **Aglae**, ristorante che si trova a Siracusa alle porte del centro storico di Ortigia, è di quelle in cui le parole passione e determinazione sono sempre le protagoniste della frase. E per diversi motivi.

Il ristorante è guidato dalle sorelle Antonuccio: la chef **Gabriella**, la sommelier **Alessandra** e la maître **Adriana Egle**. Tre sorelle con tre ruoli diversi e un'unica missione: costruire un ponte fra la cucina siciliana e quella giapponese, che è proprio il tema di Aglae, sorto a cavallo fra il 2021 e il 2022.



Gli interni del ristorante (Foto © Sito web Aglae).

## Tre sorelle di Gela che scommettono su Siracusa

Le protagoniste sono originarie di Gela e hanno deciso di scommettere su Siracusa. Prima però, ognuna delle sorelle era dislocata in regioni diverse:

*«Ognuna aveva il suo lavoro ed era concentrata sulla propria vita. Durante il secondo anno di pandemia, eravamo sparse per l'Italia, io in Umbria, Alessandra in provincia di Milano e Gabriella in Sicilia nel ragusano. Allora è venuta a me l'idea e ho proposto di aprire un bel ristorante insieme in Sicilia», spiega **Adriana Egle**.*

La scelta è poi ricaduta su **Siracusa** per motivi ben precisi:

*«Prima di tutto si tratta di una meta turistica e questo già è un punto importante e il motivo principale per il quale non abbiamo aperto a Gela. In seconda battuta subito dopo il covid Siracusa era in forte crescita, anche dal punto di vista della ristorazione ma allo stesso tempo non c'era nessuno che proponeva quello che avevamo noi in mente, ovvero un ristorante che univa la Sicilia al Giappone», aggiunge la chef **Gabriella**, che prima della gavetta si è diplomata all'Alma.*

Gli inizi non sono stati facili, sia per il fatto di aprire un locale in una città dove le tre sorelle Antonuccio erano sconosciute sia per la tipologia di ristorante, decisamente diverso dalla maggior parte di quelli che si trovavano in città:

*«All'inizio è andata malissimo ma tutto sommato ci può stare, perché non siamo di Siracusa, quindi non ci conosceva nessuno. Abbiamo aperto il sabato sera ma in silenzio, non abbiamo fatto niente a livello di promozione. Quella sera è venuto solo il proprietario del locale con i suoi figli e altre due persone. Poi abbiamo deciso di organizzare una sorta di inaugurazione, dove sono venute circa cinquanta persone e poi basta però, di nuovo il silenzio assoluto le prime settimane»*, racconta **Alessandra**.

## **Molti ospiti stranieri. Siracusani ancora poco curiosi**

Col tempo la situazione è iniziata a migliorare e oggi il ristorante, anche se ancora non è particolarmente famoso in città, sta iniziando a far parlare di sé.

In genere gli ospiti si lasciano guidare su tutto. Ospiti che la maggior parte delle volte sono di nazionalità straniera. Adriana Egle racconta a tal proposito *«di un padre e di un figlio di nazionalità inglese, che sono venuti da Aglae e che hanno chiesto, dopo il pranzo, cosa usassimo come fine pasto. E noi abbiamo spiegato che alla fine di tutto noi italiani prendiamo il caffè in genere. E loro mi hanno chiesto proprio il caffè. Questo è dato anche dal fatto che sono molto aperti»*.

E ancora: *«a febbraio abbiamo avuto a cena un tavolo prenotato dal luglio precedente da una ragazza che voleva festeggiare proprio da noi»*, raccontano Alessandra e Adriana.

E i siracusani? *«Hanno ancora un concetto tradizionale di cucina. Sai quanta gente di Siracusa che è venuta e ci ha detto poi ma io non mi sono mai reso conto che ci fosse questo locale. Io passavo e neanche lo guardavo»*, dice invece Gabriella.

Al momento dunque la maggior parte degli ospiti sono stranieri e, in base ai racconti delle sorelle Antonuccio, si lasciano guidare in questo percorso enogastronomico. Compresa la scelta del vino, come spiega la sommelier di Aglae, Alessandra:

*«La maggior parte dei nostri clienti si affidano a noi ciecamente, infatti molto spesso scelgono il menù degustazione con abbinamento vino incluso. Se gli ospiti scelgono la degustazione di tre o cinque portate, che non sono scritte sul menù perché le sceglie Gabriella in cucina, allora io abbinò il vino di conseguenza. In pratica chi sceglie il percorso di degustazione non conosce né il cibo che verrà portato in tavola né il vino che sarà abbinato»*.

## **I piatti forti di Aglae: “Tra Sicilia e Giappone”**

Quali sono i piatti più importanti del ristorante Aglae?

«Sicuramente il piatto maggiormente iconico è **“Tra Sicilia e Giappone”**, che rappresenta appunto questo connubio tra il mondo siciliano e quello giapponese.» – spiega la chef Gabriella – «È un antipasto di pesce crudo, alla cui base vi è la salsa *Aglae*, ovvero un mix che ricorda la salsa ponzu, branzino crudo, taglio sashimi, pomodorino di Pachino, tartare di capperi di Pantelleria e olive nere nostrane, erba cipollina, sesamo bianco e nero tostati, shichimi, ovvero 7 varietà di gusti, praticamente un mix di spezie giapponesi, scampo crudo e perlage di tartufo, il tutto rifinito con fiocchi di sale di Trapani e Olio Evo Manfrino di produzione della famiglia Antonuccio», racconta la **chef Gabriella**.

La consistenza del piatto è di grande spessore e la dolcezza è importante ma non disturba. Si tratta di un piatto ideale per chi ama il piccante, dato che la piccantezza è piuttosto spinta anche se non copre assolutamente il gusto complessivo.

Con grande audacia la chef e la sommelier consigliano di abbinare questo piatto, oltre che con alcune delle centinaia di etichette di vino presenti in carta, **con una birra di loro produzione, Eschilo**, una golden molto agrumata che ben si sposa con la “semplice complessità” del piatto.



Eschilo, birra di produzione interna molto agrumata (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## I piatti forti di Aglae: Kyoto, fra carne cruda e umami

Altro piatto iconico di Aglae è **Kyoto**, un carpaccio di vitello, salsa tosa-zu, ancora shichimi, erba cipollina e microgreens. Su questo piatto la chef Gabriella racconta com'è nata l'idea: «nasce dopo un viaggio da Roma dove ho mangiato carne cruda. Poi di notte ho pensato a questo piatto». E spesso, sottolinea la giovane chef, sembra essere veramente necessario lasciare Siracusa e la Sicilia per ispirarsi in vista della creazione di nuovi piatti.



Kyoto, carpaccio di vitello, salsa tosa-zu, shichimi, erba cipollina e microgreens (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

«È condita con una salsa che si chiama tosa Zu – continua la **chef di Aglae** mentre descrive Kyoto – . Sostanzialmente è salsa di soia, aceto di riso in infusione con il katsuobushi, ovvero flocchi di tonno affumicato, fino per un determinato tempo e poi viene filtrata. Durante l'assaggio si incontra una sensazione **umami**, dovuta alla commistione di pesce e carne», osserva chef Gabriella.

Da segnalare, fra i piatti forti di Aglae e maggiormente richiesti, l'**Occhio di Bue**, una zuppa di miso con verdure di stagione, uovo all'occhio di bue, perlage di tartufo, microgreens. Un piatto che prova anche a riportare indietro la nostalgia delle zuppe, sempre più latitanti nella cucina mediterranea specialmente quella siciliana.

## Il momento del dolce: la raviola di ricotta (perduta)

Se parliamo di Sicilia non può mancare il dolce per concludere l'esperienza. E la **Raviolina** è anche un tentativo di ripristinare una tradizione siciliana che negli anni è stata un po' rivisitata eccessivamente:



La raviola di ricotta (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

«Una specie di frolla, che è la pasta originaria della raviola impastata con marsala. Il ripieno è di ricotta aromatizzata all'arancia mentre alla base c'è una crema al pistacchio», spiega ancora chef Antonuccio, che rimarca come questa ricetta, con questa pasta simile ad una frolla, sia quasi scomparsa dalle pasticcerie siciliane che invece utilizzano ormai la maggior parte delle volte pasta sfoglia o altri impasti soffici per le raviole. «La nostra è la ricetta originaria», conclude la chef Gabriella.

**AGLAE RISTORANTE**

Via Rodi, 1 – Siracusa (SR)

[www.aglaeristorante.it](http://www.aglaeristorante.it)

**Data di creazione**

02/01/2026

**Autore**

fabrizio-deangelispuglisi