



Biddicchiu, il cocktail bar di Sinagra che racconta storie di territorio e gusto

Un progetto di vita che nasce da una scelta consapevole, lontano dai circuiti più affollati della movida siciliana, per creare relazioni vere e favorire la socializzazione

Ci sono progetti che nascono da esigenze personali, prima ancora che professionali. **Biddicchiu**, aperto nell'agosto 2024 a Sinagra (Messina) da **Elio D'Antoni** e **Daniela Mosè**, è uno di questi. Non è il solito cocktail bar nato da una scelta neutra, ma piuttosto da una presa di consapevolezza per rimettere a fuoco la giusta direzione nella propria vita.

Biddicchiu nasce lontano dai centri più battuti della movida siciliana, in un'area interna dove si vive con lentezza, ascolto e radicamento. Qui il bere miscolato diventa momento di incontro e connessione, prima ancora che conviviale.



L'interno di Biddicchiu a Sinagra (Foto © Amanda Arena).

Cambiare vita: da Messina ai Nebrodi, passando per Ibiza

L'idea di Biddicchiu affonda le radici sin dalla fine degli anni Novanta quando **Elio D'Antoni**, Capo Barman AIBES, gestiva a Messina un locale con musica live e già immaginava una seconda apertura.

*«Abbiamo sempre accarezzato l'idea di Biddicchiu – raccontano **Elio e Daniela** – Nel 2018 ci siamo sposati e l'anno successivo abbiamo deciso di andare all'estero per arricchire il nostro bagaglio professionale, a Ibiza, dove gestivamo due locali. Dopo la pandemia, il nostro rientro in Sicilia e un'ulteriore esperienza nel campo dell'ospitalità presso il porto di Capo d'Orlando hanno rappresentato la tappa necessaria che ci ha avvicinato ulteriormente al nostro progetto di un locale a Sinagra perché la nostra intuizione non era mai stata accantonata».*



L'esterno del locale (Foto © Amanda Arena).

Daniela Mosè è originaria di Sinagra e la coppia decide di chiudere il locale messinese per rientrare nel borgo sui Monti Nebrodi, in modo da cambiare rotta per comprendere meglio dove intendesse proiettarsi.

*«Ci eravamo resi conto che a Sinagra mancava un locale dove potersi ritrovare per bere un drink – spiega **Elio** – Se avessimo voluto uscire la sera, si era costretti a spostarsi a Capo d'Orlando o nei paesi limitrofi».*

Biddicchiu: un cocktail bar lontano dai riflettori della movida messinese

Situato lontano dai circuiti più affollati della movida siciliana, Biddicchiu è un rifugio di socialità e ascolto.

«Volevamo un luogo dove la gente potesse sentirsi a casa. Sinora abbiamo avuto una risposta molto positiva da parte del territorio, superiore alle nostre aspettative – aggiunge il titolare – Qui l'approccio al bere miscelato era piuttosto basico e siamo partiti con l'idea di rieducare anche le nuove generazioni alla cultura del bere facendo

scoprire i drink internazionali e quelli dai sapori più complessi».

Da Biddicchiu il tempo scorre lento e qualsiasi dettaglio del locale, dall'arredamento alla lista dei drink, riflette la **filosofia voluta dai titolari**: offrire un'esperienza a tutto tondo che unisca qualità, territorio e socialità.

*«Il target di pubblico è trasversale. Da noi vengono giovani, famiglie e studenti che prediligono il sabato sera – chiarisce **Daniela** – Proponiamo anche tisane, giochi di società, musica live e non abbiamo il wi-fi per consentire connessioni vere».*

Il gusto del territorio nel food and beverage di Biddicchiu

La cucina curata da Daniela – specializzata presso l'**Accademia Allcoholica** di Catania – si concentra su panini farciti con bracioline messinesi, hamburger con carni fornite da **Pippo Borrello**, zuppe a base di legumi, biscotti artigianali per il tè, formaggi locali accompagnati da marmellate e frutta disidratata autoprodotta grazie all'orto biologico di proprietà della coppia.

Il beverage, affidato a Elio, si arricchisce dei signature cocktail realizzati con ingredienti locali, dall'amaro Nebros prodotto da [La Casa della Natura](#) alle tinture e ai cordiali impreziositi di erbe spontanee della tradizione alimentare dei Nebrodi. La carta dei vini, invece, ruota attorno a 5 o 6 etichette siciliane.

Sicilian Martini: il cocktail delle feste natalizie

Con l'avvento dell'inverno e del periodo natalizio la filosofia di Biddicchiu si riversa nel bicchiere. Elio D'Antoni propone il **Sicilian Martini**, una rivisitazione del grande classico in chiave siciliana che diventa racconto del territorio e di questa stagione.

In particolare, il **Sicilian Martini** unisce la pulizia del Gin Nebros al carattere del Vermouth siciliano, celebrando i profumi degli agrumi che impreziosiscono le festività, in perfetta linea con la filosofia del locale: cura dei dettagli ed eleganza.



Elio D'Antoni con il Sicilian Martini il cocktail ideato per le festività natalizie (Foto © Amanda Arena).

Ingredienti

- 1 cl di Vermouth siciliano
- 6 cl di Gin Nebros
- Ghiaccio q.b.
- Scorza di agrumi disidratati, macinati e polverizzati per garnish

Preparazione

Riempite il mixing glass con il ghiaccio. Mettete 1 cl di Vermouth e passatelo nella coppetta per profumarla. Aggiungete 6 cl di Gin Nebros, mescolate sino a raggiungere la giusta diluizione. Completate con una crosta di agrumi disidratati, macinati e polverizzati.

Data di creazione

22/12/2025

Autore

amanda-arena