



Buatta, il ristorante catanese che mette in vaso i sapori della Sicilia

Il nome significa in siciliano “barattolo” e dà subito l’idea di cosa questo locale possa riservare agli ospiti che decideranno di sedersi ai suoi tavoli. Il posto è Buatta. Siamo a Catania, in via Crociferi

Per chi non è siciliano la piccola parolina suona strano. Eppure riesce a racchiudere tutte quelle bontà per cui la Sicilia è rinomata. È **Buatta**, il locale di **via Crociferi a Catania** che mette in vaso (buatta significa proprio vaso, barattolo in dialetto) gli ingredienti e le tradizioni locali ispirandosi al comfort food con alcune influenze internazionali.



Gli interni del locale (Foto © Gianna Bozzali).

***Buatta* Catania, il racconto della Sicilia contemporanea**

Buatta nasce nel 2015 grazie all'intraprendenza di due giovani coppie: **Nicolò Giannotta** e **Agnese Privitera**, **Damiano Valguarnera** e **Giorgia l'Episcopo**. Scelgono per il proprio ristorante il centro storico di Catania, la strada del barocco etneo. Qui realizzano un locale accogliente con un design che punta a **raccontare una Sicilia contemporanea**, grazie all'uso di materiale in legno e metallo nonché ampie vetrate e pareti colorate.



Uno stile informale e accogliente, pieno di luce (Foto © Gianna Bozzali).

Ma sono le buatte in vetro che colpiscono chi entra. Quelle grandi che si ritrovano sulle mensole in cui si conservano diversi ingredienti e, soprattutto, quelle che si possono *scegliere dal menu* e vengono poi servite al tavolo. Contenitori di unicità che racchiudono la filosofia di cucina dei quattro giovani siciliani che punta alla ricerca di materie prime di ottima qualità e alla sperimentazione di sapori nuovi ma sempre comfort. Tra queste la **Buatta di bosco e sapori contadini**, preparata con verdure di campo saltate, funghi porcini, crema di formaggio Cosacavaddu, salsiccia ai semi di finocchio e cubetti di pane fritto: un mix di piacevoli sensazioni al palato.

Comfort food senza etichette

Ma si può anche scegliere tra le dodici proposte di **Cunzatzu**, una base di pane croccante, ideale per essere "cunzatu" cioè condito con ingredienti stagionali, che nasce dallo stesso impasto della pizza, soffice e profumatissimo. Abbiamo provato il **Zola e Pere**, un duetto di gorgonzola e mascarpone, fiore di latte, pere al Brandy, noci, timo, salvia frita, pepe rosa e polline.



Il *Cunzatizzu*, un pane croccante condito con ingredienti stagionali (Foto © Gianna Bozzali).

Oltre alle buatte e ai cunzatizzu, il menu si arricchisce di tante altre proposte (anche per i bambini). Tant'è che per aprire l'esperienza da Buatta ci siamo concessi una ***Tartare di manzo, castagne glassate all'aceto balsamico e scaglie di tuma persa***, un formaggio a forte rischio estinzione.



Tartare di manzo, castagne glassate all'aceto balsamico e scaglie di tuma persa (Foto © Gianna Bozzali).

In cucina, la chef Dina Ferrari

Dietro tutte queste bontà vi è la mano della simpatica **chef Dina Ferrari**, che ha saputo trasformare la propria passione per la cucina in professione, spinta anche dai tanti complimenti che gli amici del proprio figlio (uno dei titolari) le facevano ogni volta che restavano a pranzo da lei. È partendo dalle tante esperienze fatte sia in casa sia in giro per il mondo, che Dina ha capito che avrebbe potuto dare tanto al mondo della ristorazione. Ha così investito sulla propria professione, attingendo di continuo alle diverse culture, da quella americana a quella siciliana, capaci di toccarle il cuore.

*«Ogni piatto è un contenitore di unicità – ci racconta **Dina Ferrari**–, che unisce sapori familiari e ingredienti originali, aggiungendo spesso un tocco esotico. È la curiosità e la scoperta di nuovi mondi che mi guida nelle creazioni. Le cucine, anche quelle che sembrano più lontane, finiscono per somigliarsi. A legarle, è quella sensazione di comfort che un piatto dona al momento del suo assaggio».*



La chef Dina Ferrari (la seconda da sn) con i titolari del Buatta (Foto © Gianna Bozzali).

Attenzione ai piccoli produttori e ai vini naturali

La carta dei vini mostra sensibilità e attenzione ai vini naturali siciliani dei piccoli produttori e alle bevande no alcohol come la kombutcha. Una carta che accompagna piacevolmente l'esperienza al *Buatta* che è un «*invito a sentirsi a casa e a condividere l'esperienza e la tradizione*» come amano spesso dire i suoi titolari.

Ristorante Buatta

Via Crociferi 42, Catania

www.buatta.it

Data di creazione

08/11/2024

Autore

gianna-bozzali