



FUD BOCS: un successo l'ultimo format della galassia FUD

Sempre tutto esaurito nella nuova location al Molo Sant'Erasmus a Palermo per il concept di Andrea Graziano e dei suoi compagni di avventura



Una vista dall'esterno del Fud Bocs sul Molo Sant'Erasmo (Foto © Fud Bocs).

Dopo due esperienze estive come food track all'interno del **Nautoscopio**, alla Cala di Palermo, la "versione fish" del vincente format di [Fud Bottega Sicula](#), dalla scorsa estate, ha trovato fissa dimora in una location suggestiva nella zona riqualificata di Molo Sant'Erasmo.

Fud Bocs a Palermo: tutti i segni di un successo

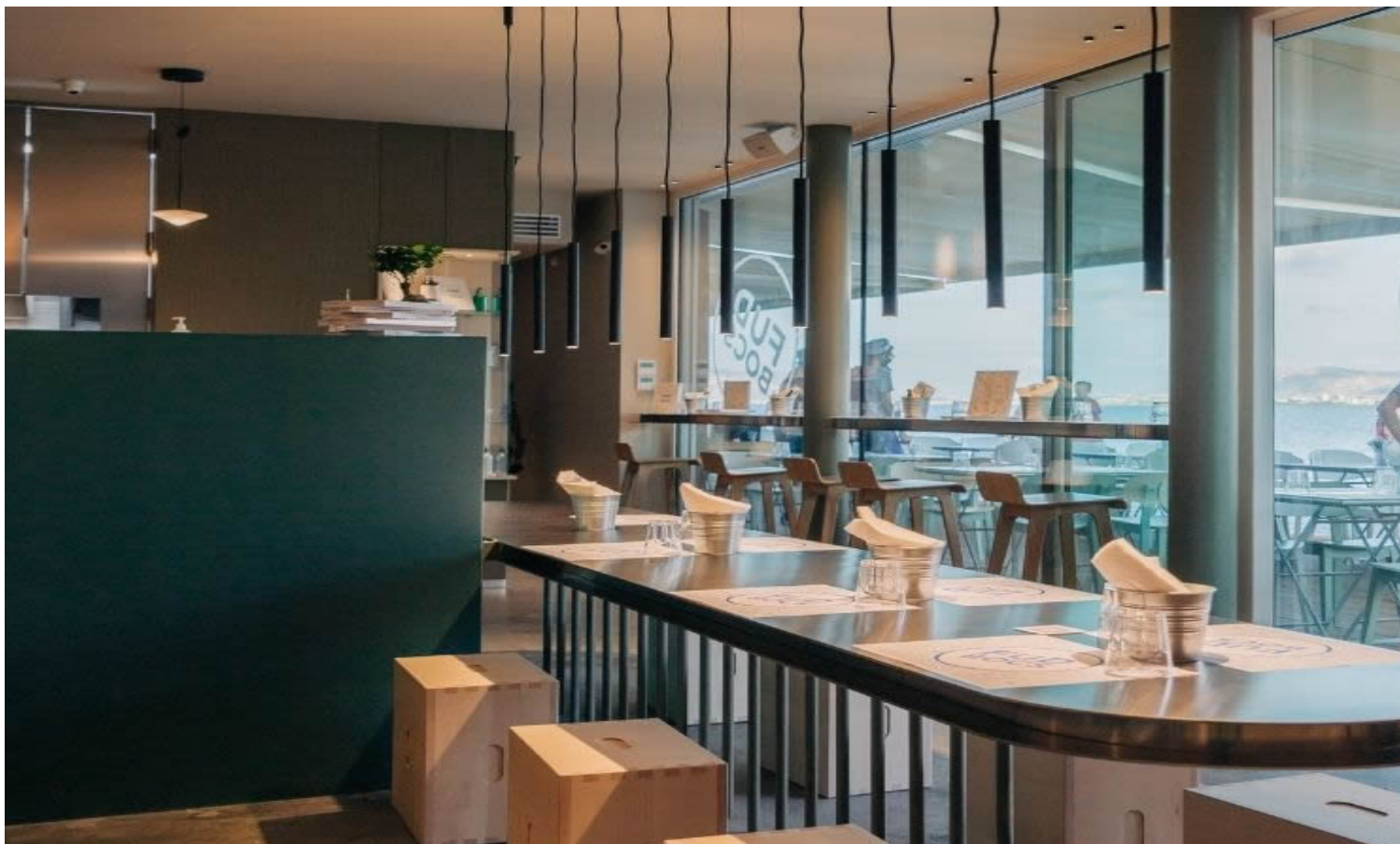
Secondo quella mente geniale di **Andrea Graziano**, nel progetto accompagnato dai soci **Gianluca Cigna** e **Saverio Borgia**, Fud Bocs ha i segni distintivi che hanno contraddistinto e decretato il successo degli altri locali presenti a Catania, Palermo centro e Milano: **unire a uno street food golosissimo**, la ricerca incessante della materia prima, frutto di anni di lavoro, viaggi, assaggi.

Un successo, quello di Fud che, sin dal suo debutto nel 2012 a Catania, non ha conosciuto battute di arresto: **150 dipendenti tra tutte le sedi**, format fresco, coinvolgente, innovativo, attenzione al design ma soprattutto alle materie prime.

Andrea Graziano con Fud è riuscito a **raccontare una Sicilia diversa dai soliti stereotipi** lanciando un format di panineria evoluta con una comunicazione vincente a suon di *am burger*, *eg burger*, *uain* e *uot chen iu order*, con quel divertito fudish che caratterizza ogni campagna.

Fud Bocs a Palermo è una bottega di cose buone e fish bar, il nuovo spazio è aperto a pranzo e cena, ma è stato concepito anche per diventare ritrovo d'elezione all'ora dell'aperitivo, affacciato

com'è, con tavoli all'aperto e grandi pareti vetrate, sulla passeggiata sul molo.



Gli interni del locale vista-mare (Foto © Fud Bocs).

Selezione delle materie prime e formazione del personale

Il lavoro di **selezione delle materie prime** è **instancabile e attentissimo**, con tanto di costanti visite alle aziende per testare con mano il lavoro degli artigiani con cui collabora. Si chiamano **Fud People**: sono casari, olivicoltori, allevatori, affinatori, agricoltori che oltre a rifornire di ingredienti le cucine, producono anche a marchio Fud, ma senza che questo ne oscuri la loro visibilità.

L'altro punto di forza è senza dubbio il personale in cucina ed ai tavoli: si lavora tanto sulla formazione di ragazzi che vengono sempre scelti senza alcuna esperienza pregressa nel settore. Un modello di ristorazione inclusivo, che si estende anche a persone con percorsi difficili, grazie a diversi progetti avviati con le amministrazioni penitenziarie e associazioni per l'inserimento dei rifugiati politici.

Gli spazi di Fud Bocs e il menu

Lo spazio, pensato dall'architetto francese Andrea Ballà, è un dialogo tra interno ed esterno, mare e terra, un luogo che è molo ma anche barca con la sua atmosfera da yacht club e gli interni in acciaio, legno e colori pastello, dove il caldo delle scanalature in legno incontra il freddo dell'acciaio e i moduli libreria accolgono prodotti, conserve e bottiglie.

Il **menu è esclusivamente a base di pesce** – così da differenziarlo da quanto proposto da Fud in piazza Olivella – e propone tanti nuovi piatti: croccanti fritti e snack, golosi panini di pesce e delle intramontabili [pinse](#) condite con i migliori ingredienti siciliani, dalla burrata di bufala ragusana alle acciughe di Sciacca, dai capperi di Salina ai pomodorini di Pachino.



Una tipica pinsa con il tonno di Fud Bocs (Foto © Fud Bocs).

Da provare almeno una volta il **Fisc Burger**, hamburger di ricciola, bottarga di tonno, pomodorino confit, zucchine grigliate, pesto di basilico, maionese agli agrumi e rucola, iceberg, e l'**Eolian Uei**, pane casereccio con semi farcito con burrata di bufala ragusana, pomodorini, capperi di Salina, tonno sott'olio FUD, basilico.



Da sn, il Fisc Burger e l'Eolian Uei (Foto © Fud Bocs).

Carta dei vini: non solo etichette famose

Interessante la selezione di vini proposti, frutto del personale lavoro di Andrea Graziano nella ricerca di etichette di vignaioli siciliani che producono vini molto spesso da vitigni meno conosciuti. Menzione speciale per la carta degli amari, siciliani ovviamente.

FUD BOCS

Caletta Sant'Erasmo, 999 – Catania
Sito web – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

19/01/2022

Autore

daniele-siena