



## Vittoria. Con La Gorda, Federica e Mario scommettono con piatti innovativi e (tanti) vini originali

*In un territorio lontano dai riflettori del turismo, Federica Vasile e Mario Sciacco si sono messi in gioco con passione e coraggio proponendo una cucina intraprendente una carta dei vini con 150 etichette di produttori artigianali*

La Sicilia non è solo l'eleganza di Palermo, la bellezza di Siracusa, il dinamismo di Catania o gli scenari marittimi mozzafiato del trapanese o del messinese. La Sicilia ha anche città e territori meno "in vista" sotto il profilo turistico. Territori dove, però, l'aggettivo "tipico" non è da meno rispetto ai più blasonati contesti.

**Vittoria** per esempio, un piccolo comune del ragusano, resta più ancorata alla "materia agricola" per lo più. La città non è ammaliante come Ragusa, il capoluogo, o Modica. E il contesto del centro storico è piuttosto caratterizzato dal liberty che si inserisce fra costruzioni più o meno recenti.



Gli interni del locale (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## La Gorda: un angolo di nuovi sapori a Vittoria

In un angolo di Piazza del Popolo, in un'ambientazione che suggerisce la pimpante e saporita tradizione culinaria vittoriese tradizionale, si trova **La Gorda**, un ristorante che **rompe gli schemi stessi di cucina locale**, senza però allontanarsi del tutto dal concetto di "tipico", anzi costruendo un altro tipo di paradigma legato al mondo del food vittoriese.

Nato nel 2021 da un'idea di **Federica Vasile** e del compagno, lo chef **Mario Sciacco**, formatosi alla scuola Alma, il ristorante si basa su **piatti di terra** che raccontano spesso anche territori più lontani, tanto regionali e nazionali che internazionali.

*«Siamo partiti dopo il covid, con tanto entusiasmo e tante idee. La scelta di aprire un locale come il nostro, in un contesto così tradizionale, è stata sicuramente coraggiosa. Scelta che ancora non ci ha ripagato del tutto veramente, tanto che da poco abbiamo dovuto un po' cambiare l'impostazione della nostra offerta.»* – spiega Federica, l'anima organizzativa de La Gorda, che racconta come il menù sia stato ultimamente un po' modificato per andare incontro a quello che è il trend della richiesta – *«Abbiamo un po' alleggerito i piatti del menù senza ovviamente rinunciare alla nostra idea.»* – prosegue – *Il concetto di ristorante vero e proprio rimane per eventi specifici che proponiamo durante il mese, dove le portate preparate da Mario restano fedeli alla nostra mission originaria. Durante la settimana invece, le persone vengono qui per lo più per bere un calice di vino e abbinare delle tapas, dei piatti sfiziosi ma meno impegnativi rispetto a*

*quelli preparati per gli eventi speciali».*

Le parole chiave di quest'ultimo passaggio sono l'idea **della cucina alleggerita ma ugualmente sfiziosa** e che non rinuncia ad esaltare le doti culinarie di Mario e l'obiettivo, da parte degli ospiti, di entrare alla Gorda per **bere un calice di vino**. E non è un caso infatti, dato che il locale ha una carta dei vini veramente originale, composta principalmente da produttori artigianali regionali e nazionali.



L'ingresso de La Gorda (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## L'importanza del vino: fino a 150 etichette di produttori artigianali

Per Federica il vino è parte essenziale del locale e quindi non è affatto un accompagnamento ma piuttosto un protagonista che deve valorizzare la cucina di Mario.

*«La nostra carta dei vini arriva fino a 150 etichette ed è una scelta ben precisa che risponde ad una passione da parte mia e di Mario ma che senz'altro aiuta a far comprendere al meglio la nostra cucina»,* spiega l'imprenditrice.



Alcuni vini degustati (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

La scelta di **vini artigianali** si è rivelata vincente ma allo stesso tempo sta fornendo un indirizzo preciso a La Gorda:

*«Ci stiamo caratterizzando maggiormente proprio grazie ai nostri vini. Mi piacciono i produttori artigianali o naturalisti e questa scelta piace molto anche ai nostri ospiti. La maggior parte arrivano dalle 18/18.30 e spesso provengono anche da fuori Vittoria, perché evidentemente è difficile trovare i nostri vini nei comuni limitrofi al nostro. Un calice o una bottiglia e qualche tapas preparata sul momento da Mario».*

Fra i piatti maggiormente proposti da Mario e Federica ci sono le *polpette di melanzane e provola affumicata*, segno che gli elementi tipici della zona, come la melanzana, viene proposta tranquillamente in una veste anche piuttosto tradizionale, con un tocco di originalità. Da provare con il **Manzoni Bianco di Elisabetta Foradori**, una delle storiche aziende artigianali italiane.



Polpette di melanzane e provola affumicata (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## Lavorare per il e con il territorio

Nel suo racconto, Federica evidenzia l'importanza di conoscere e collaborare con le altre realtà del territorio:

*«Per me è fondamentale, prima di tutto per imparare. Il nostro giorno di chiusura lo dedichiamo spesso ad andare a mangiare in altri ristoranti della zona. Non per esprimere valutazioni ma per capire qualcosa in più, vedere le scelte di quel locale se funzionano e come. Siamo anche disponibili e aperti a collaborare con altre realtà del territorio. E a volte ci riusciamo. Altre volte vediamo che alcuni si chiudono e questo dispiace perché dovremmo far parte tutti della stessa squadra».*

Proprio sulla valorizzazione del territorio, Federica e Mario non hanno dubbi, neanche sul vino:

*«Come detto, abbiamo etichette che provengono da tutta Italia e da tutti i territori della Sicilia ma da noi non potevano mancare i vini dei produttori della zona. Anche perché ci troviamo all'interno dell'areale del Cerasuolo di Vittoria, una zona storica e importante per quanto riguarda il vino. E così come noi diamo la possibilità agli ospiti di assaggiare i vini dei produttori locali, le cantine spesso consigliano il nostro ristorante ai loro ospiti. Ecco, questo per noi è il senso di lavoro di squadra*

», spiegano i due giovani proprietari.

## I piatti più iconici

Durante il racconto c'è spazio anche per la "pratica" con gli *Spiedini di pancia di maiale con salsa teriyaky* creata da Mario: mirin, salsa di soia, zenzero, katsuobushi e aglio che regalano agli spiedini sia dolcezza che aromaticità. Buono l'abbinamento con il "**Rosso Relativo**" dell'azienda **Alice Bonaccorsi**, un nerello mascalese del versante Nord dell'Etna in versione rosato che regala sia corpo che freschezza.



Spiedini di pancia di maiale con salsa teriyaky (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Maiale che è protagonista anche di uno dei piatti più iconici de La Gorda, ovvero la *Pancia di maialino con cremosa di patate*.

Anche il manzo, ovviamente, ha la sua scena, con il **Brisket**, una punta di petto di manzo con salsa BBQ prodotta rigorosamente in casa. Perfetto il match con il "**Manfredi Rosso**", un blend di varietà tipiche siciliane: nerello mascalese, nero d'Avola, corinto nero e nocera.



Brisket con salsa BBQ (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

A proposito di manzo, anche la tartare rappresenta un altro piatto scelto molto spesso dagli ospiti de La Gorda, un locale che da “classico” ristorante si sta trasformando in enoteca con cucina, ma che mantiene inalterati gli obiettivi che si sono prefissati Federica e Mario.

#### **RISTORANTE LA GORDA**

Piazza del Popolo, 37 – Vittoria (RG)

[www.facebook.com/lagordaviniecucina](https://www.facebook.com/lagordaviniecucina)

#### **Data di creazione**

30/12/2025

#### **Autore**

fabrizio-deangelispuglisi