



## Olga a Siracusa: cucina moderna e vineria fuori dal circuito di Ortigia

*Il ristorante e vineria guidato da Fabio Famà e Sara Zirone sfida le dinamiche del flusso turistico di Siracusa, posizionandosi in centro città e proponendo materie prime selezionate e un'originale carta dei vini*

**Giovane, originale e alternativa.** Sono tre parole che sintetizzano **Olga**, realtà recente nel panorama della ristorazione siracusana.

**Giovane.** L'età di Fabio e Sara, coppia nella vita e soci nel lavoro, è di quelle che ti fanno sperare nel fatto che le ultime generazioni sono vive e pensanti e si espongono senza timore nel voler raggiungere i propri sogni.

**Originale.** Formaggi francesi, salumi ricercati, tagli di carne selezionati, una cucina contemporanea essenziale e priva di forzature estetiche. E poi il vino: etichette siciliane, italiane ed estere – Francia, Germania, Cile, Nuova Zelanda – con una **cantina a vista** che diventa parte integrante dell'esperienza.

**Alternativa.** Non ci si crede dopo i primi due aggettivi ma forse è il punto più interessante: Olga si trova in centro città, lontano dal turismo mordi e fuggi di Ortigia e quindi intercetta una clientela

che sceglie consapevolmente di mangiare in questo **ristorante nel centro di Siracusa**.



La sala del ristorante Olga (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## Dalla formula bistrot al ristorante di città

Olga ha attraversato diverse fasi prima di assumere l'identità attuale. Nato tre anni fa come **bistrot di ispirazione francese**, con apertura mattutina come caffetteria, pranzo veloce e momento dedicato ad aperitivi e vineria nel pomeriggio, da poche settimane si definisce “**ristorante di città**” con servizio a pranzo e cena. Resta “caldo” il momento dell'aperitivo, grazie alla generosa e variegata carta dei vini. Da segnalare anche l'**after dinner**, con cocktail e distillati di qualità per soddisfare gli appassionati.

«Olga è mia mamma che ha sempre avuto la passione per la cucina, e non solo. È stata anche un po' sarta e portava la creatività anche in cucina.», spiega **Fabio Famà**, la “mente” in cucina, che aggiunge «Il nome nasce dalla piccola bottega di quartiere che la mia famiglia ha aperto nel 1969, gestita proprio da mia madre Olga. In realtà, non è il suo nome, perché si chiama Salvina, ma è nata nel giorno di Sant'Olga e per questo, per accorciare, è stata ribattezzata Olga. Con il tempo, quella piccola bottega è diventata un piccolo supermercato fino al 2012 quando, con mio fratello, abbiamo deciso – nello stesso locale – di fare un panificio e una gastronomia di serie A. Ci siamo riusciti perché eravamo percepiti dalla clientela come un'istituzione per la qualità

della nostra proposta».

Oltre all'esperienza nell'azienda di famiglia, Fabio ha alle spalle anni di lavoro nei ristoranti di Ortigia, prevalentemente in sala.

«Ho osservato molto gli chef con cui ho lavorato e mi sono appassionato alla cucina, direi ossessionato. Ho studiato tantissimo e ovviamente ho fatto tanta tanta pratica, rafforzata dal lavoro nella cucina di Olga. È faticoso ma sono soddisfatto. Per me la materia prima è alla base, non c'è dubbio»



Il proprietario e chef Fabio Famà (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

## La cura della sala e la carta dei vini

**Sara Zirone** è entrata nel settore gradualmente, affiancando Fabio nei fine settimana.

«Ho imparato il servizio in sala e la cura del dettaglio. Una volta aperto Olga ho potuto esprimere pienamente il mio modo di accogliere.».

La passione per il vino nasce successivamente.

«Prima ero astemia. Poi ho iniziato a studiare, ad assaggiare, a capire le differenze fra un vino che passa dal legno oppure dal cemento. Mi sono appassionata alle sfaccettature del vino, per me è come se avesse un'anima».



La responsabile di sala Sara Zirone (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Sulla scelta della carta dei vini il criterio di base è molto coerente con il percorso di Sara.

«Preferisco dare spazio alla filosofia dei piccoli produttori. Mi piace il senso del racconto del vino, le storie che ci sono dietro e mi piace valorizzare i vignaioli».

## Salumi, formaggi e ricerca della materia prima

Olga ha costruito nel tempo una **clientela abituale**, pur intercettando una **quota crescente di visitatori** grazie all'espansione del turismo siracusano oltre l'isola di Ortigia. Ma l'idea è pensata principalmente per la gente del luogo. Per chi vuole mangiare bene e bere qualcosa di nuovo.

L'evoluzione del progetto si riflette nella proposta gastronomica, che ha progressivamente alzato l'asticella qualitativa.

La sorpresa inizia subito con gli antipasti e con taglieri che si trasformano in vere e proprie

degustazioni di salumi e formaggi di grande qualità e originalità.

«Anche quando abbiamo iniziato con il bistrot alla francese, a pranzo preparavamo panini, non serviti al tavolo ma da portare via. Non erano panini comuni bensì pensati e composti in un certo modo, con materie prime “da ristorante”, di grande qualità», spiega lo chef Famà.



Il tagliere degli antipasti (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

In particolare abbiamo degustato uno *Schimudin di Capra della Valtellina* con una confettura artigianale di mele e zenzero, *Pecorino toscano in vinacce di Sangiovese*, *Comté*, con latte di transumanza prima di ungitura, stagionato 24 mesi. Come salumi, *Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi* tagliato al coltello e *Speck d’oca affumicato al legno di faggio*.

«Anche quando servivamo panini da asporto, li costruivamo con materie prime da ristorante», sottolinea Fabio.

## Riappropriarsi dell’umanità

Per Sara questo lavoro rappresenta anche un grande momento di comunicazione e contatto con l'altro. Un momento per tornare umani:

*«Siamo troppo abituati alla gente che nemmeno si guarda in faccia. Io ricordo molti particolari di tanti clienti che vengono nel tempo a trovarci. Ricordo le intolleranze, le allergie e i gusti, sia del cibo che del vino. E quando lo faccio presente alcuni mi guardano come un'aliena».*

## Dalla pasta fresca ai tagli di carne selezionati

La **cucina di Olga** è prevalentemente di terra, che gioca con ingredienti e materie prime che uniscono la Sicilia ad altre regioni e altre nazioni.

Tra i primi piatti, i *tagliolini fatti in casa con crema di Parmigiano, tartare di scottona irlandese e cioccolato di Modica Bonajuto al limone*. Un piatto delicato che può essere migliorato aumentando la morbidezza della crema e azzardando maggiormente con il cioccolato modicano. *«In estate, per rinfrescare il piatto, elimino la crema di parmigiano e aggiungo un pesto di agrumi»*, spiega Fabio.



Tagliolini con crema di Parmigiano (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Un altro piatto molto richiesto e iconico è la *Norma di Olga*, un raviolo ripieno di crema di melanzane arrosto, salsa di datterino giallo, fonduta di ricotta salata e pesto di basilico.

La sezione carni propone **tagli selezionati** come la costata **Polonia Masuria**, caratterizzata da un finale leggermente dolce dovuto all'alimentazione con barbabietola da zucchero nella fase finale di allevamento. L'abbiamo assaggiata come arrosto con chips di grasso di Masuria, pannocchie e patate al forno.



La costata Polonia Masuria (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

La conclusione è affidata all'*Aureola di frolla al cioccolato con mousse al cioccolato e frutti rossi*. Il dolce che simbolo, tuttavia, resta il *salame turco*, diventato negli anni uno dei piatti più richiesti.



Il salame turco, uno dei dolci più apprezzati da Olga (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

**RISTORANTE OLGA**

Viale Tica, 241/243 – Siracusa  
Tel. 0931 196 2184

**Data di creazione**

27/02/2026

**Autore**

fabrizio-deangelispuglisi