

# Vittorio Vaccaro, tra food e tv la Sicilia è nel cuore: “Nel mio locale di Milano racconto l’Isola”

**Autore:** Luisa Cassarà

**Data:** 11 Febbraio 2025



Attore, regista, musicista, conduttore televisivo ed esperto di gastronomia. Le definizioni che si possono dare di **Vittorio Vaccaro** sono praticamente infinite, come la sua **creatività**, ma ne aggiungiamo ancora una: **siciliano**. Un talento poliedrico, che il grande pubblico ha conosciuto attraverso programmi di successo di **Food Network**. La sua ultima impresa non è solo un ristorante, “è **un progetto**”, come ci tiene a precisare lui stesso: si chiama **Bettola Siciliana** ed è il locale che ha aperto a Milano. Lo abbiamo intervistato, per parlare di questo, **ma anche del legame che ha con la Sicilia, la sua terra d’origine**.

“Quando apri un progetto come Bettola Siciliana – ci dice – a mio avviso devi anche guardarti dentro, capire da dove vieni, cosa puoi raccontare di te. **Io potevo raccontare la mia Sicilia**, il

**territorio**, le nostre **materie prime eccezionali**. E così ho fatto, ho dato un'impronta molto identitaria". Ma come è nata l'idea? "È nata nel periodo post-Covid, con un Vittorio che ha iniziato un nuovo percorso **tra food e televisione**: un [racconto del food](#), del territorio, della materia prima di eccellenza".

Alla base c'è una **passione per la cucina** che è nata quando era bambino. Vittorio, peraltro, è un figlio d'arte: "**I miei genitori facevano già questo mestiere** – racconta – sono cresciuto in una cucina, un laboratorio di cucina, **tra racconti, assaggi...** Mio papà si affida molto alla materia locale, una materia prima di eccellenza, quindi sono cresciuto con l'idea che **ciò che deve essere mangiato deve essere buono**".

## Vittorio Vaccaro porta la sua Sicilia a Milano

Quindi aggiunge: "A questo, associo l'aspetto della **famiglia riunita intorno al cibo**, una cosa che mi piace tantissimo, ricordo **i pranzi ogni domenica dai nonni**, quando ci si incontrava intorno alla tavola: da lì ho sviluppato l'idea che il cibo è famiglia, è unione, è **amore**, è condivisione". Nella sua Bettola Siciliana, dunque, c'è tutto questo: "Ho voluto **portare in una Milano** che, su certe cose, è meno legata a certe dinamiche familiari, **qualcosa per fare stare bene e sentirsi a casa**. In questo locale la gente si siede e non ha voglia di andarsene, si sente a casa. **Sente le storie siciliane che racconto**, si parla di Sicilia, di casa, di famiglia".



Pasta Incaciata – Tutte le foto sono di Alessandro Cremona





Vittorio Vaccaro



Busiate fresche cu pestu mediterraneo



Bettola Siciliana



L'ovu di Vaccaro





Bettola Siciliana

Alla base di queste storie, naturalmente, **c'è la sostanza della cucina siciliana**, con i piatti che Vittorio Vaccaro chiama i nomi della tradizione: “Faccio la [pasta incaciata](#), le **busiate** con il pesto mediterraneo, il **calamaro mbuttunatu**, il [farsumagru](#), la pasta fresca”, ci dice, raccontando il suo menù che spazia da una parte all'altra dell'isola. Tradizione sì, ma anche creatività, come per il suo piatto forte: “Si chiama l'uovo di Vaccaro ed è un uovo con una cottura in pellicola, con una base di patata e porro e una “neve” di [Piacentinu Ennese](#), un formaggio allo Zafferano che faccio arrivare da Calascibetta”.

## Un nuovo programma su Food Network

Basta sentir parlare Vittorio Vaccaro, per percepire la passione che mette in ciò che fa. È la stessa passione che l'ha portato alla scelta di un nome, ovvero “Bettola Siciliana”, che esalta un'accezione di bettola **come luogo umile e cui ci si approccia con facilità**: “Un'idea di semplicità e famiglia, un luogo in cui esaltare piatti poveri”. Quando torna in Sicilia, ci rivela, si gode le vacanze e il suo “essere figlio”. Nessun progetto di aprire un ristorante sulla sua isola: **“Il ristorante ce l'hanno i miei!”**, sottolinea con ironia.

Il viaggio di Vittorio Vaccaro è partito dalla Sicilia e, pur esplorando luoghi diversi, **mantiene con la Sicilia un legame speciale**. Nel frattempo, passa da nuove avventure professionali, che ci racconta proprio mentre è in viaggio e si trova in Brianza, dopo una tappa a Roma: **“Ho appena terminato le riprese di una nuova trasmissione, che andrà in onda dal 25 febbraio su Food Network. Si chiama Gusti d'Italia”**, conclude.

Generato il 21/04/2025