Zàgarà entra nella guida del Gambero Rosso con due forchette ad appena cinque mesi dall’apertura

Autore: Community Manager

Data: 03 Novembre 2026

Un ingresso diretto con Due Forchette nella Guida Ristoranti d’Italia 2027 del Gambero Rosso, tra i più autorevoli riferimenti della critica gastronomica italiana. La notizia arriva in occasione della presentazione della nuova edizione della guida e segna una tappa significativa nel percorso di Zàgarà, che dal 29 maggio 2026 ha trovato la propria dimensione negli ambienti di Villa Reina Miranda, storica dimora Liberty in viale XX Settembre, nel cuore di Catania, restituita alla città dopo un attento restauro.

Un riconoscimento di grande rilievo, che premia il lavoro dello chef Massimiliano Romano e della squadra che ogni giorno dà forma all’identità del ristorante. Il risultato assume un significato ancora più importante alla luce dei tempi: Zàgarà ha aperto le porte a Catania lo scorso 29 maggio e, in appena cinque mesi, ha saputo affermare una proposta gastronomica riconoscibile, capace di coniugare radici siciliane, creatività e sensibilità contemporanea, ottenendo fin da subito l’attenzione della critica gastronomica.

In un settore nel quale credibilità e reputazione si costruiscono attraverso continuità, qualità e capacità di distinguersi, l'ingresso diretto con Due Forchette rappresenta una significativa conferma della qualità del progetto e del percorso intrapreso, dimostrando che Zàgarà ha saputo presentarsi al panorama gastronomico con una proposta riconoscibile.

Entusiasta lo chef Romano: «Entrare nella Guida del Gambero Rosso dopo appena cinque mesi dall'apertura a Catania è una soddisfazione enorme e un'emozione difficile da raccontare. Abbiamo investito tanto in questo progetto, mettendo in gioco idee, energie e una visione precisa di ciò che volevamo costruire. Ricevere questo riconoscimento così presto ci dà una spinta importante e ci conferma che la strada intrapresa è quella giusta. È uno stimolo a continuare a lavorare con umiltà, passione e attenzione, senza perdere di vista ciò che per noi conta davvero: la qualità, l'identità e l'ospitalità».

Come sottolinea la stessa scheda del Gambero Rosso, Zàgarà rappresenta l'evoluzione del progetto dello chef Massimiliano Romano, originario di Lentini, che ha maturato esperienze significative anche a Londra, nella brigata del Savoy Grill di Gordon Ramsay, prima di sviluppare un percorso personale profondamente legato alla cultura gastronomica della sua terra. La cucina di Zàgarà nasce infatti dai ricordi, dai sapori familiari, dal rapporto con il territorio e dalla scelta di ingredienti capaci di raccontare la Sicilia in maniera autentica. La tradizione non viene riproposta come una formula immutabile, ma diventa il punto di partenza per sperimentare tecniche, consistenze e accostamenti nuovi per costruire un'esperienza gastronomica contemporanea, mantenendo sempre riconoscibile l'identità dei prodotti e dei sapori. Piatti come la triglia a beccafico con crema di caponata e capperi di Salina canditi, insieme alle interpretazioni dedicate al mondo vegetale e alla pasta fatta in casa, esprimono questa filosofia.

Il progetto Zàgarà si completa attraverso un'esperienza che coinvolge ogni aspetto della ristorazione. La sala, articolata tra ambienti con volte decorate e affreschi, è affidata a Federica Russo, che accompagna gli ospiti con attenzione e naturalezza. La cantina conta circa 400 etichette, offrendo un percorso enologico ampio e articolato, mentre lo chef table dedicato nella sala privata apre uno spazio ulteriore di incontro e condivisione intorno alla cucina.

L'ingresso nella Guida del Gambero Rosso rappresenta, dunque, molto più di un riconoscimento editoriale: è una prima, importante conferma per una realtà che ha scelto di misurarsi con una nuova città e con una sfida ambiziosa, portando avanti un'identità costruita nel tempo.

Luogo: Zàgarà, via XX settembre, 64, CATANIA, CATANIA, SICILIA

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/zagara-entra-nella-guida-del-gambero-rosso-con-due-forchette-ad-appena-cinque-mesi-dallapertura/

Generato il 12/11/2026