

A stylized silhouette of a bottle, likely Marsala, in a dark teal color. The bottle has a long neck and a wider body. A large, light yellow, cloud-like shape is superimposed over the lower half of the bottle, serving as a background for the text.

Omaggio al Marsala

I migliori chef e ristoranti
di Sicilia

A cura di

Francesco Bonomo

In collaborazione con

Gusto H24



VIRUNE



Mannirà Bio

Identità, cucine, territori

Questo e-book nasce da un lavoro collettivo che *GustoH24* ha voluto accompagnare con la consapevolezza che la cucina non è mai solo cucina. È narrazione, è memoria, è un modo per custodire e tramandare ciò che eravamo e ciò siamo. Per questo il ringraziamento più grande va agli chef che hanno offerto le loro ricette, pensate come veri scrigni di bontà e sapori, capaci di trasformarsi in capitoli di una storia più ampia.

Ogni ricetta qui raccolta non è un atto isolato, ma il risultato di percorsi che intrecciano territori, famiglie, comunità. Marsala e la Sicilia trovano in queste creazioni un riflesso della propria identità: un intreccio di mare e di terra, di saperi antichi e gesti quotidiani che, messi insieme, diventano patrimonio culturale.

Ringraziamo dunque chi ha contribuito con passione e competenza, perché ha reso evidente come la cultura del cibo sia parte integrante della cultura di un luogo. Non un linguaggio parallelo, ma un'estensione naturale del paesaggio, della storia, dell'arte. Questo e-book vuole essere testimonianza di tutto ciò: un piccolo archivio di ricette che sono, in realtà, storie di comunità.

Un Insolito e-book

Insolito Marsala. Vino, Ho.Re.Ca e Ospitalità 3.0

è la manifestazione che ha preso avvio nel 2024 e che si è riproposta nel 2025, con un programma ricco, internazionale e originale.

Vino, ospitalità, tecnologia e narrazione del territorio sono “raccontati” in modi che nulla hanno a che fare con le fiere tradizionali. Degustazioni, masterclass, food&drink e presentazioni di prodotti sono contestuali a momenti formativi professionali per l'intero settore hotel/bar/ristoranti, con particolare riferimento al mondo web&social. Esperienze e strumenti innovativi e in taluni casi vere “invenzioni” contribuiscono a rendere *Insolito Marsala* una manifestazione unica nel suo genere.

Twine, il gemello digitale dell'Enoteca del Museo del vino di Palazzo Fici, è ad esempio una realizzazione che pone Marsala fra le prime città italiane ed europee del vino proiettate nel metaverso. Allo stesso modo un'Academy sull'ospitalità fortemente orientata alle nuove tecnologie è andata al passo – per evitare fughe in avanti – della promozione di una storia gastronomica e conviviale che non teme paragoni. Ma che necessità di essere rinnovata, con la consapevolezza che il “racconto” deve interessare e sorprendere. Questo è il senso e l'ispirazione di un e-book, che sfruttando i canali digitali avrà larga risonanza nella proposizione di un “ristorante diffuso”, che nel nome di un vino che è storicamente il primo doc italiano, collega e promuove i migliori ristoranti e chef di Sicilia. Che in occasione della seconda edizione di *Insolito Marsala* hanno ideato e proposto nei rispettivi locali un piatto con protagonista il vino marsala. Che però continuerà a figurare nei loro menu. Davvero un insolito modo che crediamo sarà apprezzato da quanti – e sono tanti – hanno eletto o eleggeranno – dopo avere sfogliato questo e-book – la Sicilia come patria gastronomica elettiva.

Marsala città del vino

È un legame storico quello che unisce la città al suo omonimo vino, il marsala. E l'idea di dedicargli questo e-book è un riconoscimento sia dell'importanza della nobile doc che del territorio. Qui, cultura del vino, tradizione e passione sono espressione di quella civiltà contadina – che tra Greci e Fenici, passando per gli Inglesi – si tramanda di generazione in generazione. Oggi, ci affidiamo ai giovani produttori per tenere alto il prestigio del nostro liquoroso che – grazie ad iniziative come *Insolito Marsala* – riesce a stimolare chef e ristoratori siciliani. A loro, che hanno saputo ritagliarsi spazi nel panorama enogastronomico internazionale, chiediamo di lasciare accesi i riflettori sul marsala, di accompagnare la sua risalita, per la quale è pure fondamentale una sinergica azione promozionale che veda assieme Aziende vinicole e Istituzioni.

Salvatore Agate

Assessore al Turismo Comune di Marsala

Con molto piacere ho raccolto l'invito di GustoH24 per collaborare alla manifestazione "Insolito Marsala" coinvolgendo alcuni dei nostri chef patron associati della Federazione Italiana Cuochi con il compito di realizzare una ricetta con il vino Marsala da poter inserire in un EBOOK insieme alla foto ed al profilo professionale dello chef.

Si tratta di una delle nostre eccellenze, un vino moderno molto versatile e che si abbina perfettamente con i prodotti della nostra cucina siciliana contemporanea premiata da IGCAT con il riconoscimento di Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025. Una cucina di territorio "dalla terra alla tavola" di filiera corta con prodotti che rispettano le tradizioni locali, che punta all'innovazione, alla sostenibilità, al gusto e che al contempo promuove un'alimentazione più sana ed equilibrata.

Rosario Seidita

Presidente Unione regionale cuochi siciliani

Chef Rocco Roberto Di Marzo

Vice presidente Urcs e presidente Associazione Prov.le Cuochi e Pasticceri di Trapani

Chef Antonino Rosolia

Socio Associazione Prov.le Cuochi e Pasticceri di Trapani

Chef Nicolò Maurizio Sammartano

Socio Associazione Prov.le Cuochi e Pasticceri di Trapani

Chef Paolo Romeo

Presidente Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Messina

Lady Chef Carlotta Andreacchio

Coordinatrice Lady chef Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Messina

Pastry Chef Giuseppe Arena

Consiglio Direttivo Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Messina

Chef Francesco Mauceri

Socio Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Agrigento



Maria Carlotta Andreacchio

Nata a Taurianova il 1° febbraio 1988, Maria Carlotta Andreacchio è chef e imprenditrice. Da oltre dodici anni è patron della "Trattoria del Marinaio" di Messina, ristorante che rappresenta un punto di riferimento per la valorizzazione della tradizione culinaria siciliana e che ha ottenuto importanti riconoscimenti, tra cui l'inserimento nella prestigiosa guida "50 Top Italy – Trattorie". Dal 2025 la Trattoria ha dato vita a un nuovo ramo d'azienda dedicato al catering e ai grandi eventi.

La sua carriera è contraddistinta da un forte impegno associativo e didattico: è infatti Coordinatrice Provinciale Lady Chef per la Federazione Italiana Cuochi, nonché Tesoriera dell'Associazione Cuochi e Pasticceri Messina.



**Risotto alla bufala Siciliana,
triglia glassata al Marsala bbq,
riduzione di Marsala e polvere
di pomodoro**

Giuseppe Geraci



Sono Giuseppe Geraci ho 35 anni, sono chef e patron del ristorante Modì di Torregrotta.

Ho frequentato l'Istituto Tecnico dell'Impresa Turistica e successivamente la scuola alberghiera di Messina.

La mia prima esperienza nel mondo della ristorazione è stata a 13 anni e da allora non l'ho abbandonata. Ho capito subito che sarebbe stato il lavoro della vita.

A 21 anni insieme ad Alessandra Quattrocchi, abbiamo dato vita al Modì.

Un ristorante tutto nostro dove poter esprimere la nostra idea di ristorazione. Non ho avuto grandi maestri, la palestra è stata la mia cucina dove sono cresciuto sperimentando, fino a trovare la mia identità. Amo definire la mia cucina libera, creativa e soprattutto fatta con il cuore

Calamari Al Marsala.

Un omaggio ad un piatto tipico delle Isole Eolie a cui sono profondamente legato.

Da sempre sono fonte d'ispirazione per me, per i suoi colori, i suoi profumi e i fantastici prodotti che ci offrono e che amo utilizzare nei miei piatti.

Ho reinterpretato la ricetta tipica giocando con la consistenza del calamaro e utilizzando il Marsala invece del vino passito di Malvasia ma con estremo rispetto per i sapori che la versione originale ci offre, un piatto che nei giorni di festa non può mancare a tavola.



Rocco Di Marzo



È stato chef del Villa Zina Park Hotel fino a maggio 2018. Dal 2020 è presidente della federazione italiana cuochi della provincia di Trapani, vicepresidente regionale e consigliere nazionale.

Attualmente è Chef Patron del "suo" ristorante StraVento, icona della cucina trapanese, inaugurato nel maggio 2018.

Prossimo al Bastione Imperiale di Sant'Anna, il ristorante StraVento propone una cucina che ha il sapore di un futuro servito con materie prime di alta qualità, in un progetto familiare che unisce Chef Rocco, Rachele (la moglie), Irene (la figlia), Salvatore (il genero) e un affiatissimo team.

Scaloppa di calamari su cremoso di patate al basilico con farcia siciliana e Marsala vergine



Carmelo Zignale

Il pasticcere Zignale Carmelo presenta una bavarese esotica nota in questo periodo di caldo un dolce fresco ricco di ingredienti in particolare l'arancia rossa di Sicilia



Locale presso caffè europa Adrano pasticceria e gelateria moderna

L'eccellenza in questo campo non si limita solo alla maestria tecnica, ma include anche creatività, passione, attenzione ai dettagli e la capacità di innovare pur mantenendo salde le radici nella tradizione. Questi maestri pasticceri sono un esempio di come l'impegno costante e la ricerca della perfezione possano portare a risultati straordinari, creando non solo dolci, ma vere e proprie esperienze sensoriali.



Camicia di bavarese al cioccolato bianco

Secondo strato di bavarese

Gelè al mandarino

inserto: croccante al frutto della passione

Glassa al cioccolato bianco e banana

Adagiato sul letto di cake alla rancia rossa di Sicilia.

Francesco Lombardo

Chef Francesco Lombardo è nato a Mazara del Vallo, il 29 settembre 1963. Figlio d'arte, è cresciuto nel ristorante di famiglia, imparando l'arte della cucina tradizionale siciliana, in particolare di mare.



Nel corso della sua carriera, Francesco ha saputo rinnovarsi e crescere professionalmente, pur rimanendo fedele alle sue radici. Oggi mette la sua lunga esperienza al servizio della cucina del ristorante Altavilla, un elegante locale di pesce che celebra la grande tradizione ittica siciliana, con piatti che uniscono semplicità e raffinatezza. Con uno stile sobrio ma deciso, conquista ogni giorno i palati di chi cerca autenticità e gusto.

Fettuccina fresca con Vongole veraci, salicornia, uova o caviale di pesce San Pietro e code di gambero rosso. In abbinamento con Marsala secco superiore Cantine Arini



Paolo Romeo



Mi definisco un "folle appassionato". Fin da giovanissimo ho avvertito questa travolgente passione per la cucina. Sono nato a Messina e mi sono diplomato presso la scuola alberghiera San Pancrazio. Grazie ai miei studi ho avuto accesso alle cucine Gourmet d'Italia e oltre confine -Germania e Stati Uniti. Mi prego di far parte di due associazioni che riuniscono grandi professionisti come la CHIC - Charming Italian Chef e l'associazione Euro-Toques International.

Nel 2017 ho vinto il campionato italiano del Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo con il piatto "Viaggio in Sicilia". Nel 2018 sono rientrato nella mia città come Executive Chef presso il Ristorante il Grecale e nel 2021 ho sposato il progetto che converge con il Ristorante LeTreVie sito in un punto strategico del centro storico di Messina.

La mia cucina è un viaggio di gusto intenso, alla scoperta di sapori autentici e genuini che esaltino la sicilianità.



Calamario al vapore gel di Marsala, spuma di arancia e croccante al marsala

Pasquale Caliri



Pasquale Caliri (classe 1965) ha frequentato ALMA, sotto la guida del leggendario Gualtiero Marchesi. La sua cucina è una raffinata espressione di mare e tradizione siciliana, che gli è valsa numerosi riconoscimenti: è stato inserito nella guida Identità Golose, è comparso nella Guida Michelin 2017 e nel 2018 è stato nominato Ambasciatore del Gusto, insieme a grandi nomi della ristorazione italiana.

Nel 2024, ha assunto la direzione del Bellevue Rooftop & Bistrot presso l'Hotel Metropole di Taormina. Nel 2025 ha ricevuto la prestigiosa Toque d'Oro, riconoscimento alla carriera conferito dall'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)

Attualmente è chef consultant presso Miscela d'Oro - Sicilia 1946, un raffinato bistrò e caffè nel cuore di Messina, affacciato sulla storica Piazza Cairolì.



Uovo a bassa temperatura, gel di Marsala, ostriche arrosto e salsa mandorla

PizzBurgh

PizzBurgh nasce dal ricordo di un viaggio speciale.

Durante la loro luna di miele a Pittsburgh, Mirko e Sara restano affascinati dal carattere vivo e accogliente della città americana.

Quando, nel 2020, decidono di aprire la loro pizzeria a Messina, scelgono un nome che fosse un tributo a quell'esperienza e, allo stesso tempo, racchiudesse l'anima del loro progetto: pizza e burger, tradizione e innovazione, sapori autentici e creatività.

PizzBurgh è il posto in cui ci si sente a casa. Ogni pizza è frutto di passione, studio e continua ricerca: impasto ad alta lievitazione e idratazione, ingredienti selezionati con cura e un tocco contemporaneo che non dimentica mai le radici napoletane.



Pizza tonda
Fior di latte,
gorgonzola
In uscita pere
caramellate al
Miele di zagara e
Marsala, crudo di
Parma, noci tostate,
riduzione al Marsala



Vincenzo Lupo

Vincenzo Lupo, Executive Chef del Baglio Oneto, è interprete appassionato della cucina siciliana. La sua filosofia si riassume in una frase:

“Per innovare bisogna conoscere le proprie radici.”

Nei suoi piatti, Vincenzo unisce i ricordi delle cucine di famiglia e delle nonne con le erbe aromatiche coltivate tra le mura del baglio e le eccellenze del territorio. La sua è una cucina che non stravolge, ma evolve: valorizza ciò che la Sicilia offre e lo restituisce in chiave raffinata, senza mai dimenticare l'anima popolare e identitaria.

Riccio su Riccio

Un piatto che è un viaggio nei fondali del Mediterraneo.

- Cialda nera ai grani antichi e nero di seppia: croccante, elegante, richiama i colori e le profondità marine.
- Maionese di ricci: cremosa e intensa, regala la vera essenza del mare.
- Polpa fresca di riccio: pura, delicata, esalta l'autenticità del prodotto.
- Sentori d'alga wakame: un tocco contemporaneo che lega Sicilia e mondo.

In abbinamento con

Principe di Carmelo, perpetuum (pre british), Marsala prodotto da Baglio Oneto



Nino Rosolia

Nino Rosolia: Il Poeta del Mare di Marsala

Chef Nino Rosolia non è semplicemente un cuoco; è un narratore culinario che traduce l'anima del Mediterraneo in piatti d'avanguardia. Attualmente alla guida del Ristorante Parrinello di Marsala, Rosolia è l'artista che traduce la cucina di pesce siciliana in un'esperienza contemporanea.

La sua traiettoria professionale è stata forgiata nella disciplina e nell'eleganza delle grandi sale per matrimoni.

Rosolia maneggia i sapori e le tecniche della tradizione siciliana proiettandole nel futuro attraverso texture inaspettate e abbinamenti sapienti. Non si limita a cucinare il pesce; ne interpreta il moto, la freschezza e la storia.

Ogni sua creazione è una promessa di viaggio, un ponte tra l'eredità gastronomica dell'isola e l'avanguardia culinaria, garantendo ai suoi ospiti un'esperienza memorabile.

Piovra dei mari del sud, carpaccio su panzanella, burrata e gazpacho di pomodori freschi
Abbinamento
Cantine Florio. Marsala semisecco superiore riserva 2015



Francesco Mauceri

Francesco Mauceri, chef e proprietario del ristorante Opuntia, a Santa Margherita di Belice (AG), ha iniziato giovanissimo la sua carriera: a soli 14 anni entra nelle cucine del ristorante delle Terme Acqua Pia di Montevago. Da lì comincia un viaggio che lo porterà a collabo-

rare con grandi chef italiani come Paracucchi e Gulatiero Marchesi e ad approdare nel prestigioso gruppo CIGA Hotels. Nel 1999 decide di tornare in Sicilia, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti locali.

Oggi, attraverso il ristorante Opuntia e l'attività di docente, Francesco Mauceri continua a trasmettere la sua passione per la cucina, coniugando memoria, innovazione e identità culinaria.

Il piatto che identifica maggiormente il ristorante Opuntia è senza dubbio l'agnello locale del Belice con riduzione di Marsala cotto nel forno a legna nel tradizionale coccio di terracotta con aromi stagionali del territorio.

Agnello locale del Belice con riduzione di Marsala cotto nel forno a legna nel tradizionale coccio di terracotta con aromi stagionali del territorio



Emanuele Russo



Una passione che nasce da piccolo, tra i fornelli, le nonne e la curiosità di assaggiare i cibi preparati. Passione che ha portato Emanuele prima a concludere gli studi nella scuola alberghiera e poi ad iniziare la professione nelle cucine di alberghi e ristoranti. Da San Vito lo Capo all'Hotel Trinacria e dopo la partecipazione al programma "la prova del Cuoco" decide nel 2009 di aprire a Marsala il suo Le Lumie, la scommessa della vita.

Alla base della sua cucina c'è la territorialità: sapori semplici e genuini. Piatto principe che rivisita sul menu ogni settimana è il couscous, in versione sia dolce che salata.

Nel presente e nel futuro di Emanuele Russo ci sono Le Lumie e il desiderio di farlo diventare un punto di riferimento per l'enogastronomia Marsalese

Ventresca in CBT con carrubba e cipolla
rossa marinata

In abbinamento
con Marsala
Superiore
Riserva



Salvatore Castrolfilippo



Salvatore Castrolfilippo è uno chef che ama raccontare il territorio e le stagioni attraverso i sapori autentici della cucina.

L'amore per la cucina è iniziato da piccolissimo, nell'agriturismo di famiglia.

Nella sua Sicilia, lo chef Salvatore Castrolfilippo ha mosso i suoi primi passi: a Palermo e a San Vito lo Capo.

Poi tanti viaggi e contaminazioni diverse, dalla Spagna ad Amsterdam. L'approdo all'Abbazia di Santa Maria del Bosco, una splendida struttura cinquecentesca, è stato ed è oggi il luogo dove Castrolfilippo esprime la sua idea di cucina, tra sapori della terra e il ricorso naturale alla stagionalità.

Cappellacci
con glassa palermitana
Fonduta di pecorino siciliano e
riduzione di Marsala e miele



Giuseppe Arena

Nato nel 1975 a Messina, Giuseppe è cresciuto tra granite e gelati nel laboratorio di pasticceria e gelateria di famiglia avviato nella città dello Stretto nel 1945.



A soli 7 anni, nella gelateria di Ganzirri, Giuseppe ha preparato la sua prima granita al limone con l'aiuto del nonno e del padre. Da allora la sua storia è stata costellata di dolcezza.

Nel 2016 Al Festival Internazionale della Granita Siciliana di Nivarata ad Acireale (CT) ottiene il secondo posto con la granita al mandarino di Timpazzi con cime di aneto e nel 2017 con la granita "Re linfa di Limone".

Nel 2021 e 2022, Giuseppe Arena è stato il pasticcere ufficiale di Casa Sanremo, l'area ospitalità del Festival della Canzone Italiana.

La Guida "Gelaterie d'Italia 2022" del Gambero Rosso gli ha assegnato 2 Coni al suo locale, riconfermati fin ad oggi 2025.



Gelato di tahina di sesamo bianco,
Marsala Superiore secco e pane di grani
antichi siciliani Tumminia

Giuseppe Carollo



Dopo aver trascorso diversi anni al Nord in brigate di tutto rispetto ed acquisendo un livello di esperienza e conoscenza a mio avviso importante, ho deciso di ritornare nella mia amata terra la Sicilia, per dare il mio contributo all'interno del territorio.

Il mio concetto di cucina è quello di utilizzare prodotti del territorio in chiave moderna senza stravolgerli più di tanto, unendo sapori e tecniche in modo innovativo.



Carciofo spinoso di Menfi
con crema di ricotta infornata
e crumble di olive nere

Nicolò Maurizio Sammartano

Nicolò Maurizio Sammartano, nato a Marsala nel 1973, è uno chef con quasi trent'anni di esperienza professionale maturata tra Sicilia, Campania, Germania e altre realtà italiane.



Un passaggio fondamentale del suo percorso è rappresentato dagli anni trascorsi a Napoli, dove ha lavorato in ristoranti e hotel di prestigio.

Rientrato in Sicilia, Sammartano ha intrapreso un percorso di crescita continua, assumendo ruoli di crescente responsabilità.

Dal 2017 è alla guida del ristorante Le Caserie – Locanda Di Charme di Marsala, dove ha consolidato il proprio stile: una cucina che valorizza la tradizione siciliana, arricchita da esperienze e suggestioni raccolte in tutta Italia e all'estero.

La sua filosofia si fonda su tre pilastri: memoria, innovazione e ospitalità.

Oggi, Nicolò Maurizio Sammartano è riconosciuto come un punto di riferimento della ristorazione siciliana contemporanea.

Ostriche concave gratinate con mollica aromatizzata alle arance e perlage di Marsala Arini riserva



Saverio Patti



Nasce a Palermo nel 1976 e cresce a stretto contatto con la cucina del territorio, coltivando sin da bambino la passione per i fornelli. Nel 1992 inizia come commis di cucina nel ristorante Spaghetti house a Londra. Dopo il servizio di leva,

nel 1998 parte alla scoperta di nuove esperienze di lavoro, che lo vedono a Venezia, Monaco, Londra, Cortina d'Ampezzo e al Luxury Sheraton di Porto Cervo come capo partita "entremettiere". Dal 2017 è docente di cucina presso l'istituto alberghiero. Nel 2003 diventa Chef di Cucina all'Antica Stazione di Ficuzza: locale del quale oggi è Chef patron, dove segue l'organizzazione, e lo sviluppo dei menù. La sua cucina sensibile, coinvolgente, creativa e sperimentale ottiene da subito il consenso dei clienti, unendo innovazione e tradizione della sua terra.

Filetto di maialino Siciliano bardato al guanciale, tartufo estivo e porcini con fondo di cottura al Marsala e crema di senape, cubo di patata e rapa rossa



A stylized illustration of a bottle of In Solito Marsala. The bottle is represented by a solid reddish-orange shape. The main body of the bottle is filled with a white, cloud-like shape that contains the brand's logo. The logo consists of the word 'inSolito' in a playful, multi-colored font, with 'in' in red, 'Sol' in yellow and light blue, and 'ito' in green and light blue. Small starburst icons are placed above the 'i' and the 'o' in 'Solito'. Below this, the word 'MARSALA' is written in a simple, dark red, all-caps sans-serif font.

*in*Solito
MARSALA