



PPN FOOD - Food: "Angiò Macelleria di Mare", lo chef Alberto Angiolucci torna in Sicilia e rielabora i sapori della sua terra

Catania - 14 apr 2025 (Prima Pagina News) Innovazione e sostenibilità sono i pilastri della sua cucina.

Alberto Angiolucci, originario di Catania, è un giovane chef che ha fatto della sua passione per la cucina una missione di riscoperta e valorizzazione delle tradizioni gastronomiche siciliane, arricchite però da un approccio innovativo e attento alla sostenibilità. Dopo aver maturato una solida formazione nei più prestigiosi ristoranti in Italia e in Europa, Alberto ha deciso di tornare nella sua amata Sicilia, portando con sé una visione culinaria personale che fonde tecnica, ricerca e rispetto per il territorio. Il suo percorso internazionale gli ha permesso di affinare abilità e competenze che oggi applica con grande originalità nei suoi piatti. La sua idea di cucina è un incontro perfetto tra la tradizione siciliana e le nuove tecniche culinarie, con un particolare focus sull'uso del pesce, elemento centrale della sua proposta gastronomica. La frollatura del pesce, una tecnica che esalta i sapori e migliora la consistenza, è uno degli esempi della sua capacità di innovare, pur rimanendo fedele alla materia prima locale. Alberto lavora con ingredienti freschissimi, di stagione, rigorosamente a chilometro zero, creando piatti che raccontano il territorio e la cultura siciliana in chiave moderna. "Angiò Macelleria di Mare", nasce proprio con l'obiettivo di riscoprire la cucina del mare siciliano, ma con un occhio sempre rivolto alla sostenibilità, qualità e innovazione. A proposito del suo ristorante, Alberto afferma: "Angiò è un progetto che parte da Catania, da casa mia". La sua missione quindi è offrire una cucina che, nella sua eleganza e innovazione, racconti la Sicilia promuovendo l'eccellenza dei prodotti e degli artigiani locali, garantendo così la freschezza e l'autenticità di ogni ingrediente. Alberto sceglie il mare vero, quello dei piccoli pescatori, del pescato locale e delle tradizioni autentiche, con il suo impegno sostiene una filiera etica e sostenibile, valorizzando il lavoro artigianale attraverso i mercati notturni e il contatto diretto con chi vive di pesca ogni giorno. Lo stesso design di "Angiò Macelleria di Mare" riflette appieno la filosofia di Alberto: un ambiente che richiama l'estetica delle tradizionali macellerie siciliane, ma con un tocco contemporaneo. L'uso di materiali come piastrelle, marmo, ferro grezzo e cemento dà vita a un'atmosfera industriale che si sposa perfettamente con la modernità della proposta gastronomica. Le pareti stesse raccontano la storia di un viaggio che unisce passato e futuro, tradizione e innovazione. Con "Angiò", Alberto Angiolucci non solo celebra la cucina siciliana, ma la rinnova, portando avanti un progetto che mira a essere un punto di riferimento per una cucina che è al contempo sostenibile, autentica e all'avanguardia. La sua è una cucina che guarda al futuro, senza dimenticare mai le radici profonde della sua terra.

(Prima Pagina News) Lunedì 14 Aprile 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginaneWS.it