



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 patti. 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