Ménage: a Catania il nuovo format in stile anni Venti

20240913114710itresoci-michelesmantelloluigisuteraegiorgiocarlisi-credits-lacookagency-menage-cellarresta

Un ristorante, un cocktail bar e una cantina… tutto nello stesso locale. È questo il format proposto da **Ménage nel centro storico di Catania**. Il locale, aperto **dal sommelier Michele Smantello, insieme al bartender Luigi Sutera e allo chef Giorgio Carlisi**, è ispirato ai ruggenti anni venti, presentando al suo interno affreschi in stile liberty.

«*La cosa bella di avere un ristorante con un cocktail bar e una cantina è poterci esprimere ognuno nel nostro settore, e soprattutto offrire* ***un'esperienza completa ai clienti****, stimolati anche dall'atmosfera e dai dettagli del locale* - spiegano i tre proprietari a *Mixerplanet*-. *L'idea è nata dalla voglia di* ***fare qualcosa di nostro in Sicilia, la nostra terra, dopo aver viaggiato e lavorato all'estero****, per raccontare Catania in chiave moderna, tra tradizione e innovazione*».

DAL MONDO ALLA SICILIA

I tre amici, prima di aprire il loro locale, hanno fatto **esperienze internazionali**. Smantello, ad esempio, ha lavorato in ristoranti stellati tra Londra e l'Australia, come sommelier; Sutera ha avuto modo di avvicinarsi alla mixology a Barcellona; e Carlisi ha avuto una formazione all'Alma ed esperienze a Saint Tropez. Adesso, però, credono fortemente che sia finito il periodo in cui per avere successo sia necessario emigrare ed è per questo che hanno deciso di **aprire il loro ristorante in una terra in cui la gastronomia sta affrontando un momento di evoluzione e il mondo della mixology è in crescita.**

«*La gastronomia in Sicilia è sempre stata legata alla tradizione, ma negli ultimi anni abbiamo visto un'evoluzione verso una cucina più attenta ai prodotti locali e sostenibili* - dichiara il bartender Luigi Sutera-. *Per quanto riguarda la mixology, pensiamo che in Sicilia ci sia ancora tanto da fare, ma è sicuramente un settore in crescita*».

TRA COCKTAIL, VINI SICILIANI E CARNE

La proposta drink ha l'obiettivo di raccontare una storia attraverso **10 signature cocktail,** prendendo come ispirazione la mitologia classica e utilizzando ingredienti locali ma rivisitandoli. «*Il nome della drink list è* ***Signature Tales****, ed è un viaggio tra sapori e combinazioni diverse* - continua Sutera-*. Ci siamo ispirati alla* ***mitologia classica e agli affreschi del locale.*** *Tra i cocktail, quindi, ci saranno* ***Ambrosia,*** *una Tequila reposado con burro di cacao, lime e un tocco di agave spicy, e* ***Diana,*** *con bourbon all'olio d'oliva e vaniglia*». Ma non mancheranno i classici come il Dirty Martini e l'Espresso Martini.

La carta dei vini, invece, proporrà eccellenze siciliane da abbinare ai piatti del menu. «*Alcuni dei vini in lista saranno l'****Etna Bianco DOC e il Nero d'Avola.*** *Abbiamo preferito dare spazio a* ***vini siciliani che abbiano però un respiro internazionale*** *per scelta del vitigno e tecnica di vinificazione*», aggiunge Smantello.

Infine, la proposta food sarà incentrata sulla **carne.** Ma non solo, il ristorante offre anche **piatti vegetariani creati con ingredienti locali.** «*Prediligiamo proposte che esaltano la cottura alla brace, quella che chiamiamo* ***"fire dining"*** - spiega lo chef Carlisi-. *Offriamo carni di alta qualità, come la* ***Costata Limousine frollata 30 giorni e l'Agnello in panure verde con la sua demi-glace****. Abbiamo anche piatti che offrono ingredienti locali e di stagione, come il* ***Risotto alle erbe fini e barbabietola***».

LAYOUT ISPIRATO AGLI ANNI VENTI

Il locale in cui i tre proprietari hanno deciso di sviluppare il loro format si trova in un **palazzo in stile liberty, che ospitò il primo ristorante della città, ricco di affreschi e statue appartenenti alla mitologia classica**. «*Abbiamo scoperto che il nostro ristorante si trovava in un palazzo storico frequentato da artisti e intellettuali degli anni Venti* - raccontano i proprietari-. *Da lì è nata l'idea di abbracciare quell'atmosfera. Gli affreschi con Bacco e Diana, le statue di Ninfe, il soffitto a cassettoni e le cementine colorate, ritrovati durante la ristrutturazione, ci hanno ispirato a mantenere tutto nel loro stato originale. Volevamo creare un luogo che celebrasse il piacere della vita, del cibo e del bere, evocando eleganza, divertimento e libertà, proprio come negli anni ruggenti*».

Il concept brand del ristorante è stato creato dal team di **La Cook Agency,** studio di comunicazione specializzato in food marketing, che ha pensato ad un format per un target giovane che ama la cucina di alto livello. «*Ci rivolgiamo a un pubblico giovane e dinamico, ma anche a coppie e gruppi di amici che vogliono passare una serata diversa*», concludono i tre proprietari.