Betto: siciliano di nascita e milanese d'adozione

bett-head-8b27a54a

«Betto è la naturale estensione dei profumi e sapori con cui sono cresciuto – spiega il proprietario **Roberto Fiorello** – *in una famiglia innamorata della cucina popolare, quella che oggi chiamiamo street food, dedita a tramandare e conservare le ricette della tradizione pasticcera siciliana. L'attenzione alla qualità fa parte del know how di famiglia, che ha fatto del "Made in Sicily" una storia aziendale decennale»*.

E allora, è facile intuire come il concetto di tipico siciliano sia stato applicato anche all'ambientazione di Betto, la nuova dolceria rosticceria siciliana inaugurata a Milano, che Costa Group ha saputo declinare nelle sue forme più tradizionalmente barocche. Con un elegante bancone nero che attraversa il locale per tutta la lunghezza ed espone le migliori variazioni sul tema della pasticceria e rosticceria siciliana, e boiserie nera alle pareti alternata a texture di rose in fiore. Pienamente in stile romantico barocco. Il vero tocco di classe è rappresentato dalle luminarie colorate a soffitto, usate per le tradizionali feste popolari, che spiccano per contrasto, sul nero delle travi, lasciate a vista. E dai dettagli, piccole minuzie di stile, come le sedie personalizzate con borchie e logo dorati, il pellame rosso intenso degli sgabelli, le cornici dorate e l'eleganza del marmo nero utilizzato per il bancone.

Il risultato? Una calda atmosfera d'altri tempi e d'altri luoghi, quelli della tradizione isolana, delle feste di paese, dei colori e degli aromi che raccontano un'autentica storia siciliana. Con posto d'onore naturalmente riservato ai prodotti, declinati in tutte le varianti possibili. Conserve, marmellate, creme spalmabili, prodotti regionali e vini esposti in bella vista per la "Dispensa di Betto", e le cialde impilate, "buccie" dei cannoli siciliani da farcire sul momento, che invogliano e accolgono il cliente: vere sculture del gusto tradizionale.

Dalla colazione in avanti, fino a notte, va in scena un avvicendamento di colori e sapori che raccontano la storia di una genuina cucina regionale. *«Betto non nasce per essere chiamato format* – prosegue Roberto Fiorello – *ma se dovessimo crearne uno, porremmo sicuramente al centro la*

dedizione e la cura del cliente, nel rispettare le migliori ricette della tradizione. Non ci basta “far da mangiare”, ma ci interessa che lo show gastronomico siciliano sia percepito dai clienti. Maneggiamo sac à poche, impiattiamo involtini di spada, sformati di pasta e di verdura, rispettando la tradizione e innovando il servizio».

Il gusto diventa così protagonista assoluto durante tutto l'arco della giornata, dalle colazioni caffè siciliano e brioche, al pranzo, con il banco che si riempie di pietanze cucinate la mattina, tra cui gli immancabili arancini di riso, per poi accompagnare i clienti verso l'aperitivo, con degustazione di selezioni di prodotti regionali, gastronomia e fritti.

«I cavalli di battaglia sono ovviamente arancini e cannoli, i primi proposti in diverse ricette, tutte con prodotti del territorio, i secondi farciti al momento, con ricotta di pecora bio e le nostre creme. Una ricetta per la “buccia”, come è chiamata in Sicilia, sviluppata appositamente per noi, rende i nostri cannoli sempre friabili e profumati. Più in generale, la rosticceria è la migliore selezione di arancini, sfoglie, fritti e impasti della tradizione, e la pasticceria, la migliore selezione di prodotti a base di ricotta, mandorla e pistacchio».

Studio, design e progettazione, Costa Group – Arch. Giulia Corvi
Betto Dolceria Rosticceria Siciliana, Corso di Porta Ticinese 58, Milano.

http://www.costagroup.net/

[gallery ids="99808,99810,99813,99815,99816,99817"]