

Ecco Uovodiseppia a Palermo: Cuttaia e Borgia Group insieme nel cuore del centro storico

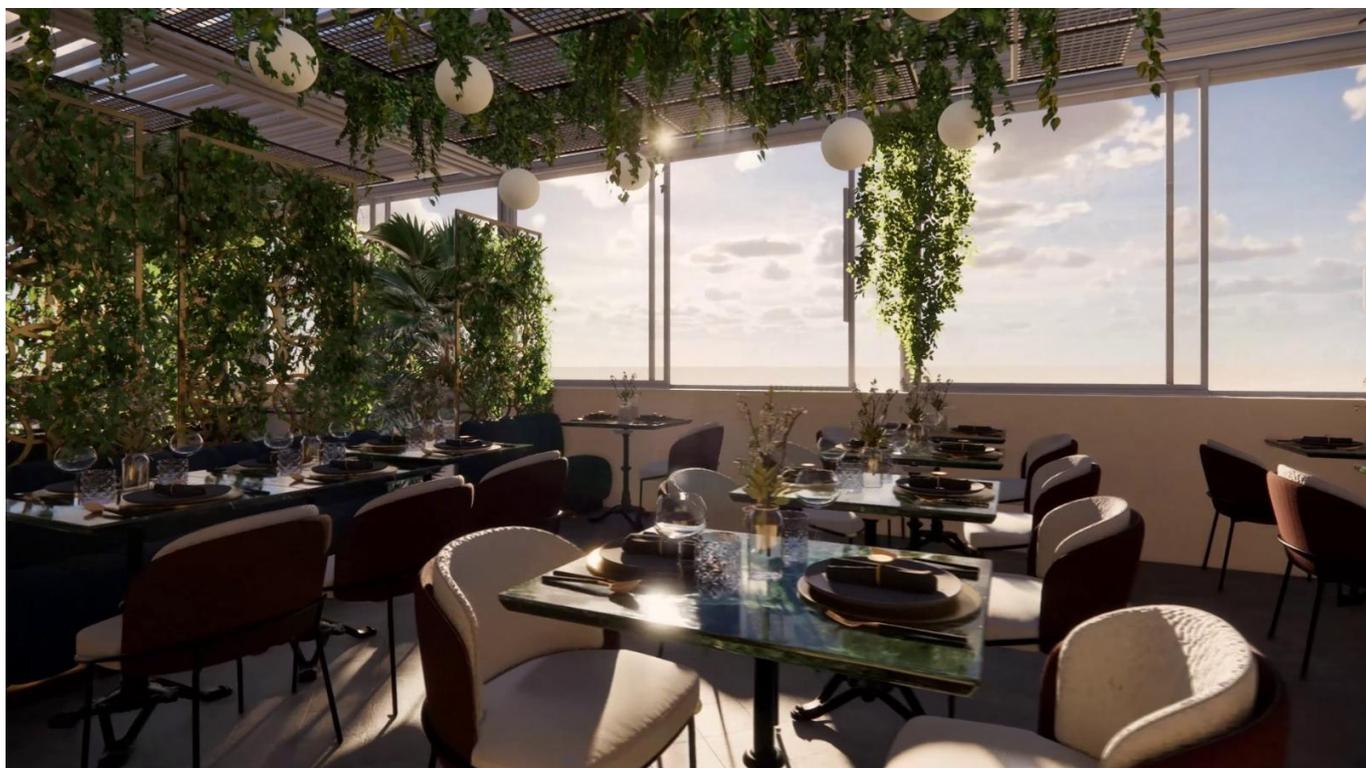
14 Maggio 2025



PALERMO - Un nuovo capitolo gastronomico si apre a Palermo: lo chef due stelle Michelin **Pino Cuttaia** inaugura Uovodiseppia in collaborazione con Borgia Group, guidato dai fratelli **Vittorio** e **Saverio Borgia**. Ci troviamo in via Candelai 68, all'interno della Locanda Santamarina, il boutique hotel ricavato dallo storico Hotel Firenze, rinato dopo un accurato restauro a cura dei fratelli Gargiulo.

“Aprire a Palermo, per un siciliano, è quasi un dovere morale. Palermo non è solo il capoluogo, è un cuore pulsante di storia, cultura e, soprattutto, tradizione gastronomica - ha spiegato lo chef Pino Cuttaia -. Per me rappresenta anche una sfida stimolante: arrivare qui

portando con me un gesto antico, quello domestico, che nasce tra le mura di casa, ispirato dalle mamma e dal loro modo istintivo e affettuoso di stare ai fornelli. Oggi quel gesto rischia di andare perduto. Le madri, come le abbiamo conosciute in cucina, presenze silenziose ma fondamentali, custodi di saperi tramandati oralmente, non ci sono più. Lavorano, vivono tempi diversi, e quel filo che un tempo legava generazioni attraverso una ricetta o un profumo si sta assottigliando. È qui, credo, che entra in gioco la responsabilità del cuoco contemporaneo: diventare il nuovo custode di quella memoria affettiva, di quei sapori che raccontano chi siamo”.



L'ambiente accoglie gli ospiti in spazi curati nei minimi dettagli, con materiali naturali come pietra, marmo, ferro e vetro, che danno vita a uno stile essenziale ma elegante. Il ristorante dispone di 50 coperti sulla terrazza e altri 40 nel lounge bar panoramico, situato sul rooftop.

Il menu racconta la cucina personale di Cuttaia con piatti che rileggono la tradizione siciliana e palermitana: macco di fave, baccalà mantecato, anelletti al forno, minestra di pesce, ragù di salsiccia dei Nebrodi e pescato in finta brace. Una cucina che parla al cuore prima ancora che al palato.

“Portare Uovodiseppia a Palermo, dopo l’esperienza di Milano, era un passo già scritto nel nostro percorso - ha detto Vittorio Borgia -. Un’evoluzione naturale, coerente con la visione che ci guida. Abbiamo voluto mantenere una forte continuità nei valori fondamentali: lo staff, la formazione, la qualità delle materie prime, elementi che per noi rappresentano la spina dorsale del progetto. Questa nuova apertura si distingue però dagli altri nostri format palermitani per un’impronta più ricercata nella proposta gastronomica. Non si tratta di fine dining, intendiamoci. È un’esperienza più casual, contemporanea, capace di coniugare immediatezza e cura. Rappresenta, oggi, un format attuale ed efficace. È la prova che anche nel mondo dell’alta ristorazione è arrivato il momento di ripensare certi modelli imprenditoriali, per renderli più sostenibili”.

Uovodiseppia Palermo si aggiunge ai progetti firmati Borgia Group tra cui Bioesserì, Molo Sant'Erasmus, Baunilla, Mezzena, Stazione Lago, Casa Bi e partnership di rilievo come Saporè con Renato Bosco e Caffè Palermo con Morettino. E si pensa già ad un nuovo format: una trattoria dall'anima contemporanea a Milano.

