



FUD Bottega Sicula è una delle ultime imprese ideata e diretta da **Andrea Graziano**, imprenditore, cuoco e goloso del cibo che negli ultimi anni ha applicato ai suoi locali una serie di innovazioni decretandone così il successo. **Andrea** è nato a **Catania** da padre palermitano e mamma siracusana, come dire che nelle sue vene c'è già quasi tutta la **Sicilia**, e sin da piccolino ha manifestato una certa propensione ai piaceri della tavola, da lì ad entrare in cucina il passo è stato breve, giusto il tempo di diplomarsi in ragioneria e poi via a far gavetta nelle cucine d'Italia e all'estero, ma nonostante la giovane età, **Andrea** si è ritrovato presto ad aver bisogno di uno stipendio sicuro e quindi si è reinventato commesso in una nota catena di elettronica, ma ciò non gli ha impedito di continuare con la cucina in qualità di personal chef, tuttavia in lui è sempre albergato il desiderio di cucinare in un posto tutto suo, idea che si è concretizzata nel **2002**, quando ha trasformato la galleria d'arte di famiglia nel **Ristorante Sale Art Café**, in cui si è divertito a fondere arte e cibo mantenendo il nome originario dell'impresa dei genitori. Sono anni difficili per l'enogastronomia di qualità, ed io me li ricordo bene, a quel tempo il consumatore che cercava il cibo genuino costituiva una nicchia che difficilmente poteva giustificare attività commerciali che si rivolgessero esclusivamente a lui. **Andrea** però non si è mai scoraggiato ed ha innovato profondamente questo settore offrendo ai clienti una nouvelle cuisine mediterranea, una carta dei vini popolata da cantine eccellenti ma all'epoca ancora "sconosciute", impiegando stoviglie particolari ed altre novità che ben presto ne decretano il successo. Per **Andrea** quelli saranno anni di studio durante i quali ha frequentato corsi ed ha approfondito vino e cibo. Altra svolta e altra innovazione è avvenuta nel **2007**, quando Internet non era ancora affermata come oggi **Andrea** ha aperto il blog "caponataweb", collezionando un boom di visitatori con le sue recensioni di ristoranti italiani ed esteri, altra grande opportunità per lui sia in tema di visibilità che come esperienza culinaria acquisita. Nel frattempo **Il Sale** si distingueva e faceva parlare di sé grazie ai numerosi eventi organizzati con i grandi chef stellati siciliani stellati con cui **Andrea** organizza cene a 4 e più mani, permettendo così ai catanesi di godere dell'alta cucina stellata senza spostarsi dalla città. Poi nel **2012** finalmente arriva il momento di **FUD**, nato vicinissimo al **Ristorante Il Sale** con lo scopo di intrattenere i suoi clienti in attesa che si liberi un posto, utilizzando sin da subito il format che noi tutti conosciamo: qualità, informalità, socialità, ed anche con questa formula **Andrea** comincia ad affermare nella sua città un nuovo modello di ristorazione e accoglienza, o per meglio dire, utilizzando le sue parole, di "esperienza gastronomica". Infine nel **2014** a **Catania** arriva anche **FUD-OFF**, ristorante di tapas e cocktail bar, fuori dai conformismi, affidato alla chef **Valentina Chiaramonte**.



Sicuramente nel mondo della ristorazione, i singoli elementi caratterizzanti il format di **FUD** saranno già stati impiegati, ma la forza di **Andrea** sta nell'averli messi tutti insieme in modo armonico unendoli tramite una forte identità. La prima di queste caratteristiche identitarie è la qualità dei prodotti offerti con provenienza siciliana, almeno quando possibile, poi la socialità e l'informalità del luogo e quindi nella flessibilità di orari e offerta con la collaborazione del personale fortemente orientato alla soddisfazione del cliente, nonchè il brand, il merchandising e il nuovo modo di scrivere e comunicare con i clienti. Può sembrare facile parlare di questi argomenti, ma poi metterli assieme è tutta un'altra cosa. **FUD** offre cocktail e aperitivo, fast food e cena, taglieri e pizza, ma anche più di 100 prodotti di circa 60 aziende garantite dal marchio del locale, praticamente tutto il giorno dalle ore 12 fino a tarda notte.



Tutto ciò ha fatto di **FUD** un'importante realtà economica per la Sicilia, con 128 dipendenti a tempo indeterminato, grazie ai 700 coperti al giorno realizzati in tre anni a **Catania** e sin dall'apertura a **Palermo**, ma soprattutto un interessante indotto di fornitori. Questo successo però pone degli interrogativi sulla

FUD, la reinvenzione del fast food è siciliana

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 04 Settembre 2017 13:16

validità dei soliti modelli di marketing, business e food cost sovvertiti da **Andrea** e che oggi egli insegna presso le Università, basato anche sul passaparola in salsa social, senza nessun budget pubblicitario prefissato. Tutto ciò ha consentito a **FUD** di diventare protagonista di articoli sulla stampa estera su testate del calibro di **Economist** e **N.Y. Times**, ma purtroppo al contempo di essere colpevolmente trascurato dalla stampa locale. Il rapporto di **FUD** con i suoi fornitori-produttori è una delle chiavi del suo successo, non bisogna però credere che il marchio **FUD** sovrasti e occulti le aziende che vi stanno dietro, anzi, esse sono continuamente valorizzate e raccontate tramite la comunicazione del sito web e negli eventi organizzati presso i punti vendita.



Per quanto riguarda **FUD Palermo**, oggetto della mia recensione del **22 Agosto 2017**, esso è nato due anni fa grazie alla lungimiranza di **Claudio Bica** e **Giancarlo Cigna**, due imprenditori della ristorazione palermitana conosciuti per la **Pizzeria Tredicisette**, che hanno creduto nel progetto catanese di **Andrea** caldeggiando la nuova apertura nel capoluogo. Il nuovo punto vendita è stato affidato alla direttrice **Antonella Pitarresi** con uno staff selezionato con criteri anch'essi fuori dai soliti canoni. Molta cura è stata profusa proprio nel personale, a cui **Andrea Graziano** crede molto e che forma internamente, in effetti io stesso mi sono accorto, dopo un pomeriggio ed una serata trascorsi presso il locale, dell'enorme divario che esiste tra gli addetti di sala di **FUD** rispetto a tanti altri locali, anche molto più "raffinati". Quello che mi è subito saltato all'occhio è la profonda conoscenza in sala dei prodotti venduti, sia cucinati che da acquistare, nonché in ultimo la disponibilità dimostrata con tutti i clienti. Adesso vi lascio alla video-intervista che **Andrea Graziano** mi ha gentilmente rilasciato e in cui egli stesso si racconta parlando di **FUD**, del suo desiderio di diventare pizzaiolo, ebbene sì, e di altri aspetti della sua golosità.

{youtube}KAdJYEowONs{/youtube}

Stabilito che a **FUD** si mangia, anzi "si concretizza un'esperienza gastronomica" come direbbe **Andrea Graziano**, è quindi giunto il momento di assolvere al mio compito di censore di cibi, facendo anche affidamento ad alcune mie esperienze pregresse maturate durante una mia attività svolta nel settore fast food di fascia bassa e media, quindi ecco cosa mi è stato servito al tavolo.



Stuzzichini

Piatto di stuzzichini offerto dal locale e composto da arachidi, mandorle siciliane salate e... chips, anzi, nella lingua di **FUD**, "cips", mi ci dovrò abituare perché come già accennato una delle peculiarità del locale che ne definisce l'identità è il modo in cui il menu viene comunicato al cliente, espresso con termini inglesi scritti così come si pronunciano! Le "cips" costituiscono una dei punti di forza del locale, esse erano qualche micron più spesse del solito, ma soprattutto erano croccantissime, fino alle parti più interne! Le cips di **FUD** sono nate dopo una lunga sperimentazione da parte di **Andrea Graziano** e dal suo team, anzi, "tim", prove e controprove perpetuate fino a quando non è stato ottenuto il risultato voluto: croccantezza assoluta che sfiora la durezza del... diamante! I clienti hanno apprezzato ed ovviamente anche io, giustificando appieno i 90.000 chilogrammi di patate a pasta gialla, fritte in costoso olio di girasole, consumate all'anno da entrambi i locali.

FUD, la reinvenzione del fast food è siciliana

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 04 Settembre 2017 13:16



Fud crok - Costa 5,90 Euro per 3 pezzi

Questo mi ha ricordato una sorta di calzoncino fritto in cui però l'involucro esterno era costituito da un impasto di patate, quindi farcito con **Provola dei Nebrodi** e prosciutto cotto di **Suino Nero dei Nebrodi**, un "mast" (must) per gli appassionati della rosticceria non ha caso è probabilmente la portata che più mi è piaciuta grazie al suo equilibrio tra gli ingredienti.



Veggi crokky - Costa 5,20 Euro per 4 pezzi

Da **FUD** anche i vegani ed i vegetariani hanno delle pietanze compatibili con le loro esigenze, infatti il **Veggi crokky** si rivolge proprio a questi ultimi, esso non è altro che una crocchetta di patate condita con zucchine e carote, profumata con menta e basilico ed impreziosita con un pizzico di **Provola delle Madonie**: golosissima.



Bec potetos cis - Costa 5,50 Euro per un pezzo

Questo è un piatto incompatibile con un pasto che preveda più di una portata, esso stesso è leggenda, è fast food puro, ma di qualità, gustoso fino all'inverosimile metterebbe a dura prova il cliente più "sfondato". Esso era stato preparato con patate a pasta gialla tagliate a spicchio, fritte nel solito olio di girasole, arricchite da una colata di **Provola delle Madonie** fusa, decorata da tanto croccantissimo guanciale di **Suino Nero dei Nebrodi** e servita con una irresistibile barbecchiù sous, tuttavia la sua satanica carica colesterolemica è resa quasi nulla dall'alimentazione naturale del maiale, nonchè dalla produzione a latte crudo della provola, insomma tanti celestiali antiossidanti che hanno reso nutrizionalmente accettabile il **Bec potetos cis**, detto in due parole, in un unico piatto viene rappresentato il continuo conflitto tra il diavolo e l'acquasanta! Avvertenze prima del divoramento: piatto unico da consumare rigorosamente a digiuno.



Bec burgher - Costa 8,20 Euro per un pezzo

FUD, la reinvenzione del fast food è siciliana

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 04 Settembre 2017 13:16

Qui si entra direttamente in competizione con le varie catene dagli americanissimi nomi mondialmente noti, ma anche stavolta **FUD** ne esce vincitore, saranno stati i 210 grammi di carne siciliana? Vediamolo insieme. Gli ingredienti del morbido panino erano costituiti da insalata, cipolla rossa in agrodolce (ci sono poche cose più siciliane di questo), pomodoro a fette, **Provola delle Madonie**, guancialetto croccante di **Suino Nero dei Nebrodi**, nonché barbecchiù sous, checiap e maio fud insieme per formare una "collina" alta diversi centimetri bella da vedere ed anche buona da mangiare. Normalmente in un fast food eviterei con cura cibi conditi con questi formaggi e salse, mentre invece in questo caso essi erano uno dei punti forti del piatto! A proposito delle salse, queste sono state commissionate direttamente in **Belgio** su ricetta **FUD**, nazione leader nella loro preparazione, ma nonostante ciò, leggendo gli ingredienti, si evince chiaramente quella buona dose di artigianalità che ha evitato quanto più possibile l'uso di ingredienti e formulazioni prettamente industriali. In questo caso però un appunto però lo devo segnalare, esso è riferito alla cottura dell'ottima carne impiegata che di base viene effettuata come media, avrei gradito un'attenzione maggiore con la possibilità più in evidenza di scegliere quella al sangue. Tuttavia devo registrare che la cottura proposta era un perfetto compromesso tra il rispetto della morbidezza e la presenza del sangue vivo, quest'ultimo poco gradito dalla maggioranza delle persone.



Di solito non cito mai i prezzi dei singoli piatti, ma in questo caso l'ho voluto fare per poter dare un chiaro strumento d'aiuto finalizzato ad un confronto diretto con altre realtà nazionali e internazionali, ahimè sicuramente non all'altezza della qualità di **FUD**, insomma, lo posso dichiarare con serenità, **Andrea Graziano** ha reinventato in **Sicilia** il fast food, dotandolo di un volto umano e plasmandolo a sua immagine e somiglianza, però si è scordato di farmi assaggiare il dessert e la... pizza, per quest'ultima però dovrò andare nel locale di **Catania** poichè viene offerta solo lì.



Citare fornitori come **Pandittaino**, l'**Azienda Agricola Montalbo** di **Giacomo Gatì**, l'**Azienda Agricola Grazia Invidiata**, **Mastro Focaccina**, **Tari** per la birra e **Arianna Occhipinti** per il vino e tanti altri nomi ben conosciuti dai quei consumatori amanti del sano e genuino, tutte vecchie conoscenze di **CucinArtusi.it**, penso che basti a illustrare chiaramente ciò che ci si può aspettare dall'offerta di **FUD**, è stato proprio questo uno degli aspetti che mi ha spinto a scrivere questa recensione e quindi anche ad assegnare ben **4 "artusini"** alla reinvenzione siciliana del fast food di **Andrea Graziano**.

moocasa_albumid=6457409894462402481