vinetur

Sabìa coloca Stefano Toscano e Pilar Toledo à frente da cozinha

O restaurante familiar siciliano afirma que a dupla irá liderar uma carta mediterrânica assente em ingredientes locais e nas tradições da Sicília

segunda-feira, 9 de novembro de 2026



O Sabìa, restaurante familiar em Gela, na Sicília, anunciou na segunda-feira, 9 de novembro, que está a reorganizar a cozinha em torno dos chefs Stefano Toscano e Pilar Toledo, numa nova fase iniciada cerca de uma década depois de a família La Rosa ter começado o seu projeto de restauração.

O restaurante, gerido pela família La Rosa, afirmou que Toscano e Toledo lideram a equipa de cozinha desde abril de 2026. A dupla, que é companheira na vida pessoal e profissional, está a supervisionar uma carta centrada na cozinha mediterrânica, com fortes raízes sicilianas e destaque para os ingredientes locais, os tempos de cozedura prolongados, o fogo direto e os contrastes de textura e temperatura.

A mudança faz parte de um reposicionamento mais amplo do Sabìa, que a família descreve como um projeto de hospitalidade surgido de planos para alojamento hoteleiro e posteriormente alargado a uma operação de restauração mais ambiciosa. O negócio está localizado em Gela, na província de Caltanissetta, uma zona mais conhecida pela sua paisagem costeira e atividade industrial do que pela alta cozinha.

Toscano assume o cargo com uma formação que, segundo o restaurante, inclui estudos de cozinha italiana e trabalho com os chefs Giuseppe Raciti e Pino Cuttaia. Trabalhou também com Toledo no Santantonio Resort, em Riposto, e no Dentro le Mura, em Butera. Numa declaração, Toscano afirmou que o seu objetivo é fazer com que os clientes se sintam à vontade, preservando a identidade de cada receita e destacando os ingredientes através de contrastes de sabor.

Toledo, natural de Alicante, em Espanha, afirmou ter iniciado o seu percurso na cozinha profissional italiana depois de vencer um concurso que lhe abriu as portas para estudar na ALMA, a escola italiana de cozinha. O Sabìa indicou que, posteriormente, fez estágios com Pino Cuttaia e Enrico Crippa. Segundo o restaurante, conheceu Toscano na cozinha de Cuttaia, e os dois desenvolveram uma abordagem comum que combina raízes mediterrânicas com influências externas limitadas.

Os chefs afirmaram ter escolhido construir a sua carreira em Gela, apesar dos desafios de trabalhar numa cidade sem uma tradição de alta cozinha profundamente enraizada. Numa declaração divulgada pela empresa, disseram que essa decisão lhes permite trabalhar em estreita ligação com o território envolvente e os seus ingredientes.

A carta do Sabìa está organizada em torno de quatro percursos de degustação, denominados Smart, Terra, Marea e Sabìa. Os pratos apresentados pelo restaurante revelam um equilíbrio entre terra e mar, com várias propostas assentes em produtos sicilianos conhecidos, preparados com técnicas mais contemporâneas.

Entre os pratos de carne contam-se a pintada, servida em duas preparações — peito cozinhado em sous-vide a baixa temperatura e perna transformada em croquete, com creme de abóbora assada —, um risoto de vinho tinto com pato estufado, queijo Piacentinu Ennese DOP e avelãs tostadas, e lombo de porco cozinhado a baixa temperatura. Nos pratos de mar destacam-se lagostins marinados em citrinos, com creme de grão-de-bico e espuma de limão; massa mista num velouté de cebola nova, com tártaro de lírio aromatizado com laranja, bottarga e gelado de queijo Tuma Persa; polvo lacado com molho teriyaki e redução de café; e peixe-espada recheado com tâmaras e frutos secos, sobre molho romesco.

O restaurante afirmou que a cozinha também recorre a massa feita à mão, pão cozido todas as manhãs e gelados salgados para criar contrastes em cada prato. Esta abordagem reflete um esforço mais amplo para combinar técnicas associadas à alta cozinha com sabores ligados à despensa siciliana e a receitas regionais antigas.

As origens do Sabìa remontam ao interesse de longa data da família La Rosa pela hotelaria. Segundo o negócio, a ideia inicial partiu de Salvatore La Rosa, cardiologista de Gela, que pretendia iniciar um projeto de hospitalidade. Mais tarde, os filhos, Giuseppe, também cardiologista, e Francesco, advogado, defenderam a criação de um restaurante. A família afirmou que o projeto foi também moldado pela memória da mãe, Bianca, cujas tradições de cozinha e pastelaria eram centrais na vida familiar.

Os proprietários afirmaram que essa influência doméstica continua a fazer parte da identidade do restaurante, não só pela aposta no pão e na massa fresca feitos no local, mas também pelas sobremesas pensadas para evocar sabores de infância e refeições em família.