

Habitat è il progetto di due architetti siciliani **Marianna Nociforo** e **Antonio Spera**, che nel 2013, in piena crisi immobiliare, decidono di investire nella ristrutturazione di un immobile di fine '800 e di trasformarlo in un **hub** in cui confluiscono diverse funzioni: una caffetteria, la biblioteca, la cucina, la bottega, l'hotel. Habitat vuole quindi essere luogo di scambio e fucina di progetti che trova in alcune parole chiave la spiegazione del concept: **valorizzazione del territorio, sostenibilità, ricerca.**

Il palazzo si trova in pieno centro storico a Catania, nei pressi della piazza **Vincenzo Bellini**, delle mura medievali di Catania e del bastione di San Giuliano. Articolato su quattro piani, l'edificio era interamente in vendita quando Antonio e Marianna hanno iniziato ad acquisirne un appartamento dopo l'altro, recuperandone gli spazi in modo filologico e con arredi da loro progettati e costruiti ad hoc, partendo con un b&b da sette camere, per arrivare alle attuali diciassette unità (ma con l'obiettivo di raggiungerne 29).

Tutt'oggi quindi i lavori sono in fieri, animati da una nuova voglia di fare bene per superare la crisi aperta dal Covid, che è stata motivo per mettere in campo nuove idee.

"Crediamo che scommettere oggi sul racconto della nostra storia e sulla qualità dell'accoglienza potrebbe fare la differenza", dicono Marianna e Antonio.

Nel frattempo, è iniziato il lavoro sugli spazi comuni: la bella corte nascosta, che oggi accoglie i clienti e ospita **piante aromatiche** e un piccolo **orto**; ma anche la sala colazioni, al primo piano, che da sempre è un cardine del progetto, visto il desiderio di fare del momento della colazione un'opportunità di confronto tra gli ospiti.

Progettata a ricordare i colorati **mercati** della città, la sala colazioni di **#HabitatSicilia** è uno spazio accogliente, quasi fosse la cucina operosa di una casa d'altri tempi, che è al contempo dispensa per i prodotti freschi in arrivo ogni giorno dal mercato.

Proprio per questo Antonio e Marianna hanno scelto di affidare la consulenza per la creazione della colazione più buona di sempre, alla chef **Bianca Celano**, dando così vita al progetto "Le colazioni di Bianca".

"Una colazione speciale, che permette al nostro ospite, sedendosi a tavola, di *viaggiare in giro per la Sicilia* attraverso il cibo. L'utilizzo di grani antichi siciliani per gli impasti, il miele di api nere dell'Etna, i formaggi e i salumi dei nebrodi, la scacciata catanese e il latte di mandorla ottenuto dalle mandorle di Avola, sono tra le materie prime scelte per raccontare una storia di eccellenze del nostro territorio" dicono Antonio e Marianna.

Ma la vera sfida, in cucina così come in tutti i comparti operativi dell'azienda, è quella di non buttare via niente.

La polpa della frutta usata per i centrifugati viene riutilizzata per cucinare torte e biscotti mentre con i noccioli viene realizzato il fertilizzante del piccolo orto presente all'interno del cortile di Habitat.

"Cortile che a breve" dice Marianna "apriremo alla città perchè vogliamo condividere il nostro progetto non solo con i turisti ma anche con i local, coinvolgendoli negli eventi che proporremo: presentazioni di libri, esposizioni di giovani artigiani e artisti siciliani e ovviamente non mancheranno brunch e degustazioni".

Luoghi "must-go" della città:

-Sulla piazza Vincenzo Bellini, proprio affianco al teatro, una piccola bottega con tanti cestini appesi fuori è di proprietà di un vecchietto che è lì dagli anni 70 e rappresenta l'artigiano per antonomasia dei cestini in vimini, ventagli, borse in paglia. Ha realizzato per Habitat le basi in midollino e vimini degli espositori del nostro buffet, contribuendo a restituire ancora di più l'idea di mercato che ci è tanto cara.

-Folk, negozio di artigianato locale in via San Michele che propone la pietra lavica per diversi oggetti della casa riletti in chiave contemporanea. La proprietaria è una giovane ragazza figlia d'arte nella lavorazione della pietra, piena di entusiasmo e voglia di far conoscere questo materiale in tutte le sue possibili forme.

-Sa di sapone, officina artigiana in via coppola specializzata nella produzione di saponi con le materie prime del nostro territorio, biodegradabili e sostenibili dalla lavorazione, alle componenti fino al packaging.

Marianna Nociforo