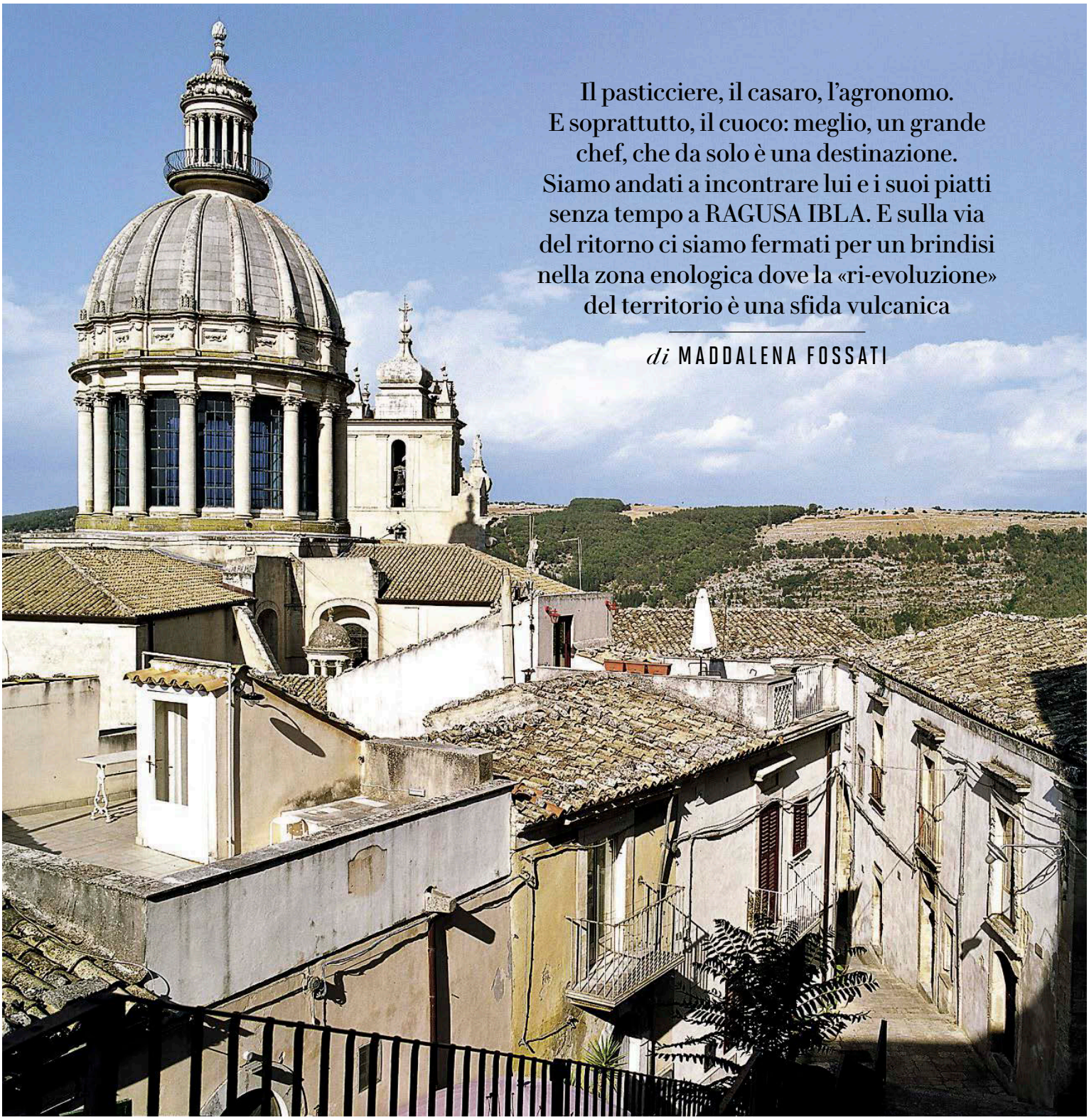


Il pasticciere, il casaro, l'agronomo. E soprattutto, il cuoco: meglio, un grande chef, che da solo è una destinazione. Siamo andati a incontrare lui e i suoi piatti senza tempo a RAGUSA IBLA. E sulla via del ritorno ci siamo fermati per un brindisi nella zona enologica dove la «ri-evoluzione» del territorio è una sfida vulcanica

di MADDALENA FOSSATI

TRAVEL FOOD

La Sicilia

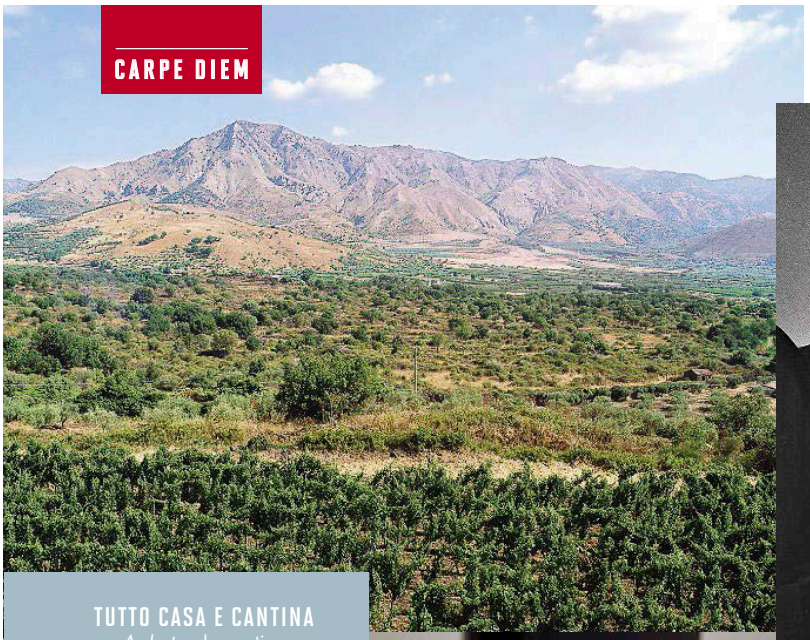
FOTO GIACOMO BRETZEL

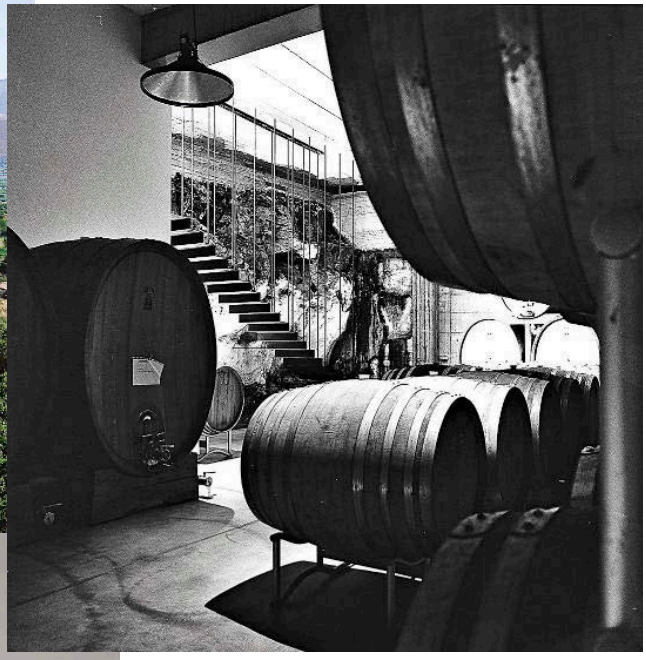
PATRIMONIO BIANCO
Ibla, la parte «inferiore» di Ragusa, ospita 14 monumenti Patrimonio dell'Umanità Unesco.

del Sultano

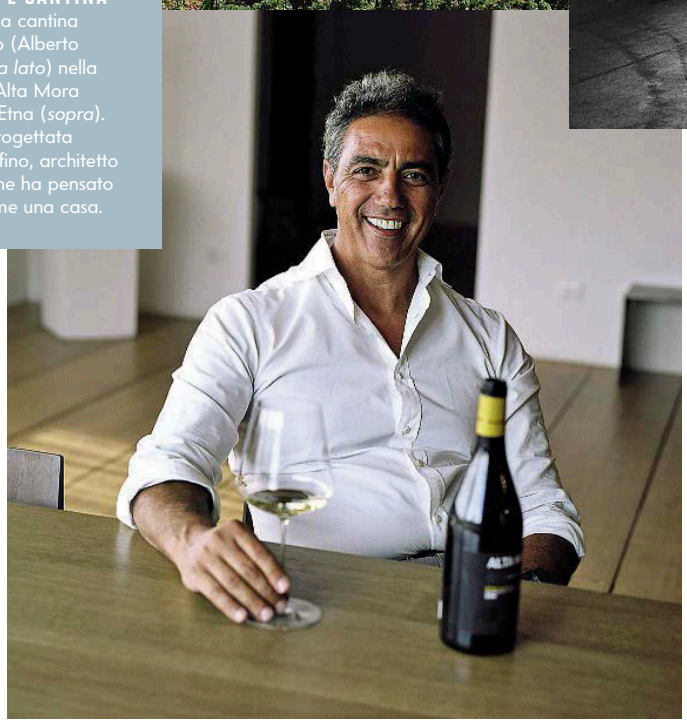
LA TERRA DI CICCIO
Lo chef Ciccio Sultano oltre che nel ristorante Duomo (due stelle Michelin), che ristrutturerà completamente l'anno prossimo, è molto attivo nella valorizzazione del territorio.

Arriviamo a **Ibla**, la parte inferiore della città di **Ragusa**, nella notte. Inferiore lo è solo in termini geografici perché questo quartiere del capoluogo più meridionale d'Italia, costruito sulle rovine dell'antica città secondo l'impianto medioevale, è già a prima vista meraviglioso. È la **Sicilia** come la sogni, senza brutture, solo bellezza. La pietra calcarea illumina la città in modo etereo lasciando angoli di buio vellutato che sarebbero piaciuti a Junichiro Tanizaki (l'autore del *Libro d'ombra*). Il barocco è ovunque, solo qui conti 102 chiese. Non a caso Ragusa dal 2002 è entrata nel Patrimonio dell'Unesco e dei 18 monumenti nominati, 14 si trovano ad Ibla. Destinazione nella destinazione è Ciccio Sultano, lo chef del **Duomo** (due stelle Michelin). Il suo ristorante è meta di pellegrinaggio per i gourmet (*cicciosultano.it*). La gente passa davanti e legge il menu esposto all'esterno ammirata e un po' intimidita. È un simbolo per questa terra. E lui la cura, come ogni piatto che mette in tavola. Le uova che usa in cucina provengono dall'allevamento con Carmelo Cilia, agronomo che alimenta le sue galline con amore seguendo la filosofia di Ciccio («cerco di nutrirmi di quello che conosco») e vale anche per le pennute. «Mangiano pomodori, zucca, portulaca (*l'erba grassa*, ndr), lattuga. . .», spiega. Il formaggio lo produce il casaro Giovanni Gulino dal latte appena munto delle sue venti mucche marroncine di razza modicana. Il risultato è una ricotta tiepida estasiante. E tanta verità nel cibo crea magia perché una volta a tavola, quando ti arriva il *Mare in insalata* o la pasta con i ricci con la salsa di asparagi e il ragù di totani affumicati con il tè nero, ti si risolvono alcune incertezze della vita. Andare per la città con Sultano è come camminare in aeroporto con Nicole Kidman. Tutti lo guardano e nessuno si avvicina. Fa parte di una generazione di siciliani che sta costruendo un'identità positiva e forte di questa terra e della sua campagna operosa, ordinata, di ricchezza diffusa e per bene. Come Arturo Arezzo, il suo quasi dirimpettaio che ha aperto **Iblainsuite** per passione: cinque camere in un palazzo antecedente al terremoto del 1693, intitolate agli scrittori di Sicilia (di cui una affrescata), e una proposta di degustazione di olio extravergine di produttori locali per gli ospiti (da 80 euro a notte, *iblainsuite.it*). Gente che





TUTTO CASA E CANTINA
A destra, la cantina Cusumano (Alberto Cusumano, *a lato*) nella tenuta di Alta Mora con vista sull'Etna (*sopra*). È stata progettata da Fabrizio Ruffino, architetto palermitano che ha pensato gli interni come una casa.



ha voluto andare oltre come hanno fatto i notabili che vollero il **Giardino Ibleo**, nel 1858, con un viale alberato di palme (altro che Beverly Hills) e panchine di pietra, tanto desiderato dalla popolazione che lavorò gratis alla costruzione. In via Orfanotrofio è da non perdere la Bottega Rosso Cinabro dove Damiano Rotella e Biagio Castilletti dipingono carretti siciliani e oggetti (c'è anche una Fiat 500) come se fossero usciti da una scena del *Gattopardo*. Avrete già visto le loro opere perché l'anno scorso hanno creato un'edizione limitata di piccoli elettrodomestici con Smeg e Dolce & Gabbana che ha fatto furore al Salone del Mobile e stanno per lanciare la calcomanie. Di fronte, per un boccone veloce, assaggiate l'edizione «sportiva» dello spago di Ciccio con i ricci di mare. A **I banchi**, il bistrot che ha aperto con il suo Peppe Cannistrà, già sous chef al Duomo, li preparano con la burrata. Ogni boccone è da libro dei ricordi, così come il pane impastato con i grani antichi (*ibanchiragusa.it*). La carta dei vini è ristretta e ci sono soprattutto etichette della Trinacria. Come gli ormai celebratissimi della zona dell'Etna, la nuova tappa di questo viaggio.

Oggi è la destinazione enologica in Italia più tenuta d'occhio anche dagli stranieri tanto che *Wine Spectator* nella top 100 dei vini migliori al mondo che pubblica ogni anno la premia spesso, e compare come presenza fissa nelle carte dei nostri ristoranti. La famiglia palermitana Cusumano è una delle protagoniste di questa «ri-evoluzione» enologica del territorio. Nei 20 ettari di proprietà di Alta Mora a **Castiglione di Sicilia**, producono tra gli altri un bianco con uvaggio Carricante autoctono che è uno spettacolo di perfetta semplicità sul palato. C'è mineralità, c'è il territorio in questo vino, ma c'è anche coraggio. «In questa terra decide sempre la montagna, e qui la vendemmia è eroica. Hai a che fare con un prodotto che matura fino a novembre e devi essere preparato a reagire molto velocemente. L'anno scorso siamo riusciti a raccogliere tardissimo sfidando le ansie dell'enologo che voleva risolvere tutto il prima possibile. Ma se hai la forza di aspettare, la natura ti premia», spiega Alberto Cusumano.

E il motivo per cui i vini dell'Etna sono tanto interessanti sta nell'Etna stesso. Questo vulcano che ogni tanto sputa fuoco incombe sulla comunità anche se la gente dei paesi intorno non sembra curarsene. Come **Linguaglossa**, poco più di 5 mila anime, che merita una sosta per lo **Shalai resort** che ha anche un ristorante stellato. Di colpo, dalla reception respiri design «avanti», quasi destabilizzante tanto contrasta con la classicità delle case intorno (la doppia da 110 euro a notte, *shalai.it*). Almeno quanto la granita della pasticceria Blue Moon, secondo Alberto «tra le più buone mai provate». VF