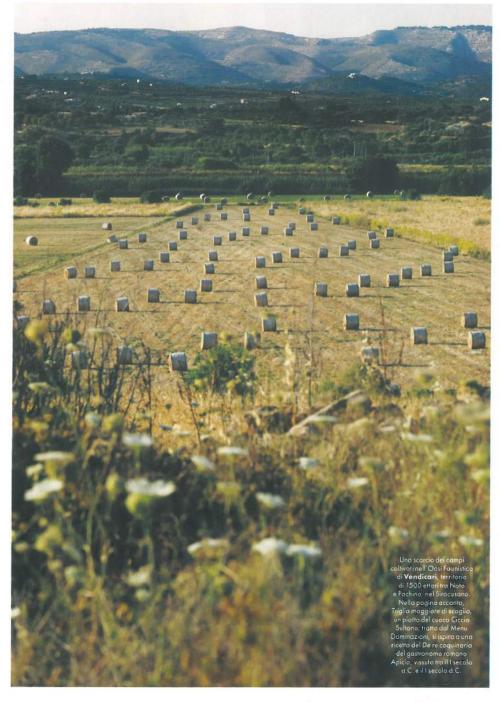


L'isola che c'è



Piatti che sanno di spuma di mare, un b&b nell'oasi selvaggia, il picnic tra i pistacchi. Sapori di una regione straordinaria, tra grandi classici e piacevoli scoperte. Un percorso per sognare, da un euro in su

Testi SARA TIENI, Foto MONICA VINELLA



Cosa si mangia in Sicilia





A sinistra, il cuoco Pino Cuttaia nel suo ristorante La Madia, a Licata (Agrigento). A destra, un suo piatto-simbolo: Memoria Visiva, fettina di tonno alalunga, leggermente scottata e condita con olio e limone. Viene portata in tavola insieme con una vecchia cartolina, firmata da Cuttaia, che ne racconta il significato: «Un omaggio all'amore delle nostre mamme e alla memoria della nostra infanzia».

2000 e insignito nel 2006 della prima stella Michelin, ne riflette la personalità: uno scrigno elegante e minimal, quasi nascosto nel centro del paese, con pochi tavoli, una grande vetrata sul cortile interno che sembra una cartolina sulla Sicilia più evocativa e arcaica. Emigrato a Torino da bambino, Cuttaia è stato cresciuto dalla nonna e ha conosciuto il lavoro in fabbri-

ca alla Olivetti, prima di seguire la sua vocazione. Dopo alcune esperienze in importanti ristoranti tra cui Al Sorriso a Soriso (Novara) e Il Patio a Pollone (Biella), è tornato al paese natio. Accanto a lui la moglie Loredana, tre figli e un amatissimo Labrador, Ma c'è anche Francesco Di Stefano, assistente-scienziato che, insoddisfatto degli studi di medicina, ha tentato di entrare nella brigata dello chef ma è stato dirottato verso l'analisi sensoriale degli ingredienti. In pratica, aiuta Cuttaia a sfruttare le naturali proprietà chimico-fisiche degli ingredienti. Il risultato sono ricette come La Scala dei Turchi, omaggio alla spettacolare falesia che spicca sul mare tra Realmonte e Porto Empedocle: una sfoglia di calamaro trasparente ripiena di crema di ricci nascosta da una spuma all'acqua di mare. «Quando lo si assaggia sembra di tuffarsi tra le onde», spiega il cuoco. Vicino al ristorante stellato c'è anche Uovodiseppia, bottega ispirata alle scuole di arti e mestieri. «Un luogo dove io posso sentirmi più libero, senza le regole rigide del ristorante. Dove si acquistano e si raccontano prodotti eccellenti, ingredienti tracciati, piatti firmati. E basta un euro per acquistare una tortina di mele di alta pasticceria». Indimenticabile per noi il gelato alle mandorle.

«Una strada barocca, né larga né stretta, giusta, che a una delle estremitá ha la cupola del duomo come sfondo», così Ciccio Sultano descrive il suo locale, Il Duomo, dentro il secentesco

ttraversare la Sicilia e provare i suoi sapori è come fare un viaggio dentro se stessi. Non a caso una delle definizioni più calzanti su questa terra viene dal padre della psicoanalisi, Sigmund Freud, che la defini «la più bella regione d'Italia: un'orgia inaudita di colori, di profumi, di

luci, una grande goduria». Per cogliere l'essenza di un'isola così complessa e variegata per tradizioni e storia, le guide ideali sono i suoi cuochi. Sì, la Sicilia si può condensare nei suoi piatti.

LO SPLENDORE I grandi cuochi

Partiamo da due miti della gastronomia locale, Pino Cuttaia e Ciccio Sultano. Due facce, ugualmente affascinanti, di una sola medaglia. Timido, introspettivo e cerebrale il primo, vulcanico, istrionico e travolgente il secondo. Immerso nella sua Licata Cuttaia, lontano dalle più note mete turistiche; «sultano», di nome e di fatto, Ciccio, re indiscusso della barocca e spettacolare Ragusa Iblo. Ad accomunarli, maestria mirabile in cucina e due stelle Michelin.

«Ogni chef è in viaggio e ogni viaggio è fatto di ricerca, esplorazione e idee. Il mio conduce dove tutto ha inizio: nella cucina di casa», racconta Cuttaia servendo una delle sue ricette più iconiche, di una semplicità sconvolgente: Memoria Visiva, una fettina di pregiato tonno alalunga che mima la fettina di carne che la madre gli serviva da bambino quando era malato, con tanto di seme di limone spremuto che, lontano dall'essere una dimenticanza, è la sua firma. «La perfezione imperfettu del gesto domestico... Mai mamma lo avrebbe fatto mancare», racconta lui con sentimento. Il ristorante La Modio, aperto nel

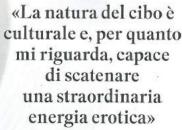
Palazzo La Rocca, lo stesso che fece da set a Divorzio all'italiana, il film del 1961 diretto da Pietro Germi con Marcello Mastroianni. I locali, di un lusso sobrio, sono stati rinnovati da poco a cura dell'architetto Fabrizio Forti: ogni stanza ha un colore diverso, e ci sono piccoli abat-jour sui tavoli per creare intimità e «illuminare meglio il cibo». Il padrone di casa condivide la scena e la sua vita con Gabriella Cicero. direttore generale, «È con lei, e grazie a lei, che il ristorante è fino in fondo la mia vita». In carta, da quest'anno, spicca il Menu Dominazioni, una specie di summa gastronomica con piatti che raccontano la storia millenaria dell'isola attraverso citazioni colte, tra Medio Oriente, Europa e Africa. Si va dal Timballo del Gattopardo, ricordo di Tomasi di Lampedusa al dessert Moakaffè, il vino d'Arabia. A completare l'offerta culinaria c'è una notevolissima carta dei vini. conservati nella cantina del palazzo - basato su mura fenicie - che comprende anche una cave à Champagne. Lo chef, ambasciatore di Krug, ha studiato anche degli appositi menu per la degustazione delle etichette proposte, come Riserve del Sultano e Perlage 2306 km. Vi piacerebbe un souvenir gastronomico? Tra le novità c'è la collaborazione con i Testa. una delle più vecchie famiglie di pescatori di tonno, attive a Ognina (Catania) fin dall'Ottocento. Con loro il cuoco lan-

cerà in ottobre una linea di prodotti con tonno rosso: altissima qualità e sostenibilità garantite. Per una tappa più veloce, a pochi passi dal ristorante stellato c'è il bistrot I Benchi, regno di Peppe Cannistrà, braccio destro e socio dello chef. Per chi volesse infine fermarsi per la notte c'è Casa Sulfano, una piccola suite con fornelli dove la colazione, opulenta, viene appunto da I Banchi.

n gngole

Sopra, un angolo del ristorante II Duomo di Ragusa Ibla. A destra. lo chef Ciccio Sultano con la compagna Gabriella Cicero. direttore generale del ristorante. A sinistra, uno dei piatti del Menu Dominazioni, ispirato alla storia della Sicilia: il Timballo del Gattopardo, un guscio di pasta brisée con melanzane fritte. prosciutto cotto, formaggio ragusano fresco, maccheroni fatti in casa conditi con il sugo delle feste di carne di maiale e pollo



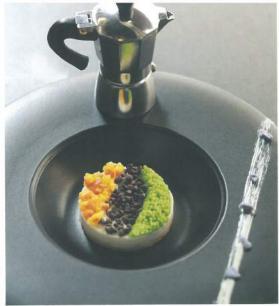


Ciccio Sultano



Cosa si mangia in Sicilia





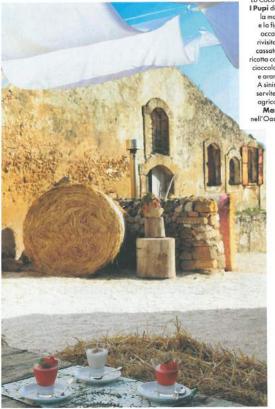
Sopra, lo chef Tony Lo Coco del ristorante I Pupi di Bagheria con la moglie Laura e la figlia Emma; accanto, la sua rivisitazione della cassata: mousse di ricotta con pasta reale, cioccolato di Modica e arance candite. A sinistra, granite servite all'azienda agricola con b&b Marianeddi ell'Oasi di Vendicari.

LE SORPRESE Lo chef «familiare» e il b&b paradisiaco

Spostandosi a Bagheria, paese di mare vicino a Palermo, si incontra la contemporanea e solare cucina di Tony Lo Coco. Il cuoco, una stella Michelin dal 2014, ha aperto nel 2009 il suo I Pupi, come chiamano qui le statue che circondano le mura dell'adiacente secentesca Villa Palagonia. Accanto a lui la moglie Laura Codogno, discendente da una famiglia titolare della pasticceria Don Gino e, come assaggiatori dei piatti, anche i figli Emma e Turi, 10 e 13 anni,

cresciuti nel ristorante: piccolo e accogliente, dal design essenziale in bianco e nero, è al piano terra della loro abitazione. Alle pareti, tovaglioli decorati da giovani artisti. Il menu svela subito citazioni adolescenziali e fanciullesche di Lo Coco come il suo Pane, panelle e baccalà, antipasto «ispirato a un gelato industriale con biscotto che, quando ero piccolo, non mi potevo mai permettere». Autodidatta con alle spalle anni di catering, Lo Coco fa una cucina che «viene dal territorio e dalla strada». Lo si vede molto bene ne Il Gambero rosso e la sua nassa, un gambero di Mazara scottato, servito su una «nassa» di patate croccanti, citazione dei pescatori della zona; e ne La Stigghiola, una specie di spiedino, rivisitazione del tipico street food palermitano a base di carne dove, al posto del budello di capretto, Lo Coco impiega uno strato di seppia farcito con tonno e cipollotto.

Inoltrandosi tra rovine elleniche e campi freschi di mietitura nell'Oasi Faunistica di Vendicari, ci si imbatte in un posto che ha del paradisiaco: Morianeddi. A gestirlo Eva, Alessia e Viviana, tutte e tre di Noto, che hanno restaurato un'antica azienda agricola trasformandola, da quest'anno, anche in un delizioso b&b (6 le camere arredate con pezzi di casa) con locanda. Siamo a pochi metri dal mare tra le spiagge di Marianelli («Marianeddi») e Cala Mosche («Funni Musca») circondati da 35 ettari coltivati a grano, mandorli, aranci, olivi e limoni femminelli. Ottime le colazioni con torte casalinghe, brioche col tuppo appena sfornate e granite all'arancia, fragola o latte di mandorla. Tra le specialità servite alla locanda,



«Quegli odori di alga seccata al sole e di capperi e di fichi maturi non li ritroverà mai da nessuna parte»

Dacia Maraini



L'uovo croccante su nido di pasta kataifi con ricotta e misticanza, conditi con aceto di nero d'Avola, uno dei piatti preparatati da Lorenzo Ruta del ristorante la Taverna Migliore a Modica (Ragusa), dove merita provare anche A Franco Ruta, dessert al cioccolato dedicato al proprietario dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica. A destra, il cuoco sotto i portici del ristorante tra la moglie Valentina, alla sua sinistra, in sala, e la cognata Alice, addetta ai vini.





Picnic tra i pistacchi

La nostra pasta con le sarde, agnolotti di farina di grano duro ripieni di sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta con mollica «atturrata» (tostata in padella con olio e resa croccante): è una delle creazioni di Salvatore Gambuzza, executive chef del ristorante di Villa Athena La Terrazza degli Dei. A sinistra, i preparativi per un picnic nel pistacchieto centenario di questo strepitoso hotel nella Valle dei Templi.

«È in Sicilia che si trova la chiave di tutto. La purezza dei contorni, la morbidezza di ogni cosa, la cedevole scambievolezza delle tinte, l'unità armonica del cielo col mare»

Johann Wolfgang Goethe



tartare di pomodori con colatura di alici, spaghetti al finocchietto selvatico e coniglio a «stimpirata», in agrodolce. Tra le chicche, cuscini di erbe aromatiche seminati qua e là e potati in modo da diventare profumati tappetini-yoga.

LE SUGGESTIONI Colazione in vigna e cena con gli dei

Per un'ospitalità con vista mitologica (letteralmente) l'indirizzo è Villa Athena. Storico hotel cinque stelle ricavato da una villa patrizia del XVIII secolo, costruita sulle vestigia di una basilica paleocristiana, è immerso nella Valle dei Templi di Agrigento. con ingresso diretto e privato al parco archeologico patrimonio dell'Unesco. Qui lo chef Salvatore Gambuzza delizia i suoi ospiti a La Terrazza degli Dei, ristorante panoramico con tavoli apparecchiati a soli 200 metri dal Tempio della Concordia (una curiosità: all'interno di questo monumento greco del V secolo a.C. da cinque anni Google organizza una cena per il gotha dell'azienda). In menu golose apparizioni Igp del territorio, come la Parmigiana di melanzane perline o L'uovo di riccio croccante. Tra le altre proposte, il picnic nel pistacchieto centenario, tra i pochi rimasti in Sicilia, con frittini di verdure e arancini. Accattivante anche la cena nella Valle dei Templi; chiuso il parco archeologico, nell'uliveto dell'hotel adiacente alle vestigia viene allestita una tavolata per 8-10 ospiti massimo. Chi soggiorna tra settembre e ottobre può cimentarsi nella raccolta delle olive e dei pistacchi. In ogni stagione, invece, lo chef condivide i suoi segreti in speciali lezioni studiate anche per i bambini. Infine, se vi piacciono le escursioni, potete optare per un giro in barca: verrete portati, per un bagno, davanti alla celebre Scala dei Turchi. A seguire vi aspetta un pranzo al sacco con sarde a beccafico, salumi e formaggi della regione.

È un'enorme, suggestiva cantina con ospitalità (10 camere in tutto) il wine relais Feudi del Pisciotto. Di proprietà della famiglia Panerai, è una delle tenute agricole più antiche e meglio conservate della zona. Il ristorante Il Palmento di Feudi propone una selezione di pani fatti in casa con i grani locali e piatti tradizionali rivisitati in linea con la stagionalità, come la lasagnetta con i mugnoli (i broccoletti selvatici). La cucina, a vista e decorata con ceramiche della vicina Caltagirone, è territorio del giovane Christian De Simone. Altrettanto giovane, l'enologo Marco Parisi, laureato a Marsala e con esperienze in Sudafrica, guida gli ospiti nelle degustazioni, che avvengono in una sala con panoramico pavimento di vetro, vista barrique oppure direttamente nelle vigne della tenuta. Estese su 150 ettari, a pochi chilometri dal mare, sono inframmezzate da carciofaie: il carciofo violetto di Niscemi è un Igp locale. Il loro Nero D'Avola Versace 2015 è l'unico vino siciliano che figura nella top 100 della rivista Wine Spectator. Da sorseggiare in una delle immense terrazze del relais, per godersi al meglio il tramonto.

Cosa si mangia in Sicilia

INDIRIZZI

La Madia, Corso F. Re Capriata 22, Licata (AG), tel. 0922 771443, ristorantelamadia.it – Il Duomo, Via Capitano Bocchieri 31, Ragusa Ibla, Ragusa, tel. 0932 651265, cicciosultano.it – I Pupi, Via del Cavaliere 59, Bagheria (PA), tel. 091 902579, ipupiristorante.it – Marianeddi, fol. C.da Marianelli, Noto (SR), tel. 392 8877680, marianeddi.info Taverna Migliore, Via Modica Ispica 95, Modica (RG), tel. 0932 948669, tavernamigliore.it – Hotel Villa Athena, Via Passeggiata Archeologica 33, Agrigento, tel. 0922 596288, hotelvillaathena.it – Wine Relais Feud del Pisciotto, km. 2 Caltanissetta SP31, Niscemi (CL), tel. 331 2169241, winerelaisfeudidelpisciotto.com