

NUOVA CUCINA MEDITERRANEA

Nel profondo sud di Calabria e Sicilia si riparte dalla cultura, non dalla tradizione, per riscrivere la cucina di territorio. Guardando alle radici più profonde, che parlano della storia del *Mare nostrum*.

testo **Margo Schachter**



IN ALTO A SINISTRA, LO CHEF CICCIO SULTANO E LA SUA BRIGATA, A RAGUSA.

IN QUESTA PAGINA, UN SUO PIATTO: BISTECCA DI LATTUGA CON ESTRATTO DI VEGETALI E SALE DI SEDANO.

SOTTO A SINISTRA, L'INGRESSO DEL PRAIA ART HOTEL IN CALABRIA, SEDE DEL RISTORANTE PIETRAMARE NATURAL FOOD.





GLI AMUSE BOUCHE DEL RISTORANTE STELLATO PIETRAMARE, A ISOLA DI CAPO RIZZUTO (KR) E, SOTTO, UN'IMMAGINE DELLO CHEF NICOLA ANNUNZIATA E DELLA BRIGATA.



AROMI GROUP

La cucina italiana non è una sola. Esistono una moltitudine di cucine regionali, di tradizioni, di ricette, di prodotti tipici diversissimi fra loro e di tale eccellenza che ci rendono un Paese unico, quello con la più ricca tradizione gastronomica, dove la biodiversità varia a ogni chilometro.

Lo diciamo dell'Italia, ma se lo dicono un po' ovunque nel mondo, dal Giappone al Perù - è difficile dargli torto. È tutto un problema di prospettive: immersi in una realtà si riconoscono i dettagli, le sfumature, più ci allontana più emergono le somiglianze. Olio, frumento, vino: i tre pilastri che contraddistinguono la nostra cucina accomunano tutti i popoli affacciati sul Mediterraneo, la cui dieta omonima è stata coniata non a caso da americani arrivati da oltreoceano. Hummus di ceci e macco di fave, cous cous e fregola, pite e piadine sono il frutto di un mare che per millenni è stato la culla della civiltà. Oggi una nuova generazione di chef va alla ricerca delle origini e di radici ben più remote di quelle delle nonne, per un viaggio non nella memoria ma nella storia.

SCAVANDO FRA LE STRATIFICAZIONI gastronomiche, in Sicilia lo chef Ciccio Sultano al ristorante due stelle Michelin Duomo a Ragusa porta in tavola un menu ispirato alle dominazioni che si sono avvicendate sull'isola, in un viaggio nel tempo fra le epoche del Gattopardo, dell'Africa e del Medio Oriente. Nel 2019 lo chef Pino Cuttaia, due stelle Michelin del ristorante La Madia a Licata aveva riunito chef dalle diverse sponde del *Mare Nostrum* a un evento chiamato non a caso 'Nnumari. Ci avevo incontrato anche Corrado Assenza e visto che per far prendere forma agli articoli telefono, lo chiamo. Non perché è un pasticciere - il migliore del mondo secondo Monsieur Alain Ducasse e famoso ovunque grazie a una puntata di Chef's Table su Netflix. Ma perché Corrado è un filosofo, e un sovversivo. Al Caffè Sicilia, a Noto, riscrive la pasticceria siciliana in modo anarchico, ricerca con ossessione le dolcezze naturali, sonda il confine con il salato, sta ricodificando il gusto italiano senza pregiudizi e lo serve a gente che ha viaggiato da Saigon per mangiare la sua cassata. *Cosa sta succedendo in Sicilia? Vorrei scrivere un pezzo sulla nuova cucina sudista* - gli chiedo. Mi parla d'altro. Di due vecchie conoscenze comuni come lo chef Giacomo Caravaggio, che dopo anni al Signum di Salina ha aperto il suo locale a Milazzo, e di Mauricio Zillo, brasiliano di origine, che ha preso la stella Michelin al Gagini di Palermo. E poi di Carmelo Chiaramonte a Donnalucata e di Lorenzo Ruta della Taverna Migliore a Modica. *Che cucina fanno, tradizione o innovazione?* Le domande



LO CHEF ANTONIO BIAFORA DEL RISTORANTE HYLE IN SILA E UN SUO PIATTO, QUAGLIA A LA ROYALE.



FUORI CASA RISTORANTI

stupide esistono eccome, me ne accorgo subito. «Quinto quarto, pesci negletti, vegetali, fuoco vivo, usano lo stesso linguaggio di prima ma per parlare una nuova lingua. Vedi, la tradizione è ripetizione - mi dice Invece - bisogna conoscere la tradizione per arrivare alla cultura: ho cercato le origini, non i gesti e le ricette» E io, muta. Poi continuiamo a parlare di altri, e di regioni "emergenti", come la Calabria. Faccio altre telefonate.

LA CUCINA CALABRESE come quella siciliana ha subito influenze greche, romane, arabe, albanesi, normanne e spagnole, ma è una cucina contadina, essenziale, di prodotto, più di montagne, alte fino a duemila metri, che di mare. Oltre le spiagge da cartolina e lo stereotipo del peperoncino, è proprio nei boschi che oggi si sta facendo la nuova cucina calabrese, inedita. Si ritorna agli ingredienti, che in Calabria più delle ricette definiscono il gusto locale: farine in autoproduzione di grani antichi, riso di Sibari, maiale nero d'Aspromonte, vacche podoliche, patate e caciocavallo dalla Sila. In Aspromonte, Nino Rossi scavalca i cliché, nel suo ristorante una stella Michelin Qafiz (dall'arabo), inventa una cucina di prossimità, ma frutto di tecniche e saperi globali, così poco scontata da avere annesso un cocktail bar, Aspro. Poco più a Nord, a 1.300 metri sulla Sila, lo chef Alberto Biafora ha chiamato il ristorante Hyle (si legge "ile") che in greco significa "materia", come quella dei boschi millenari che lo circondano. Mel menu segna un percorso che si snoda fra l'antica via del commercio della pece, il sottobosco, piccoli produttori locali e arriva sino al porto, ri-tracciando sentieri percorsi per secoli fra alberi giganti, alti come palazzi. Al ristorante stellato Pietramare Natural Food ai confini con l'Area Marina Protetta di Capo Rizzuto, si parte dalla materia prima, selezionata fra orti e boschi grazie al botanico Carmine Lupia che ricerca varietà ed erbe oramai dimenticate. È un rinascimento, culturale e filologico, per nulla ripetitivo della tradizione, in cui si viaggia su e giù dai monti, indietro ma soprattutto avanti nel tempo. Perché quando si viaggia, si impara prima di tutto a conoscere se stessi. *

CAMPANIA, LA TONNARA RIPORTATA A NUOVA VITA SULL'ISOLA DI FAVIGNANA IN SICILIA, CHE OGGI OSPITA ARTIGIANI E ARTISTI OLTRE CHE UNA ENOTECA, UNA BOTTEGA E UN LOCALE PER COLAZIONE, APERITIVI, CENA E DOPOCENA.

