WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Ristoranti

# Il Gusto della Sfida, il format di Grandi Marchi per sostenere la ristorazione, con gli chef Raciti e Cuttaia

di: **Liliana Rosano**

**26 novembre 2021**



Il **Gusto della Sfida – The Night**, il format ideato dall'Istituto Grandi Marchi per dare sostegno al mondo della ristorazione durante il lockdown, ha fatto tappa anche in Sicilia nel **Ristorante Palmento** di **Zash**, uno dei più esclusivi design hotel ai piedi dell'Etna.

La sfida eno-culinaria è stata giocata tra due stellati, **Pino Cuttaia** del Ristorante La Madia, due stelle Michelin, e il resident chef **Giuseppe Raciti**, una stella, insieme ai vini di **Tasca d'Almerita**.

Un alternarsi di piatti, vini, *signature dishes*, creazioni a quattro mani, sono diventati un gioco corale di grande sinergia e intesa ma anche di continui richiami e rimandi alla terra e al mare, due paesaggi fondamentali dell'emisfero etneo-ionico.

È l'Almerita Rosè 2016, espressione Extra Brut del Pinot Nero di Regaleali, a dare il benvenuto agli ospiti della serata con il piatto di Cuttaia ***Baccalà e carciofi***. La memoria, ingrediente immateriale della cucina di Pino Cuttaia, si conferma, ancora una volta, principale fonte di ispirazione. Non si può non ricordare ed evocare la pizzaiola siciliana nel baccalà e carciofi, sublimata da Cuttaia grazie all'affumicatura in pigna del baccalà e del suo divenire una morbida spuma, abbracciato da un bordo croccante di pasta di pizza.



Rimaniamo in Sicilia, con un viaggio che segue la traiettoria del mare, segnato dalla tappa del ***Polpo sulla roccia***, altro piatto rappresentativo dello chef di Licata. Per ricreare la sapidità e mineralità delle acque siciliane, Cuttaia ha solidificato l'acqua di cottura del polpo con amido e albume, ottenendo l'effetto "roccia", adagiandoci sopra il polpo. Intorno, una "sabbia" di lenticchie cotte, poi fritte e sfarinate. Equilibrato il *pairing* con Nozze d'Oro 2019, un vino fresco e sapido, con spiccate note di fiori bianchi, zagara, e sentori di frutta esotica.

Dal mare dell'Isola alla sua montagna, il viaggio continua nelle giovani e talentuose mani dello chef Giuseppe Raciti, executive chef di Zash, dove la stella è arrivata nel 2019. È l'Isola, il punto di incontro dei due chef stellati, quel forte legame con il territorio e le sue eccellenze artigianali e agricole.

"*Dello chef Pino Cuttaia ho sempre apprezzato la straordinaria umanità. Entrambi valorizziamo il territorio e i suoi prodotti ma soprattutto i piccoli produttori locali*" afferma Raciti a *Wine in Sicily.* L'**Uovo Pochè croccante**, gelsi rossi e provola dolce, signature dish di Raciti, è piena espressione del suo credo culinario: territorio, ricerca, influenze della classica cucina francese. "*La mia è una cucina di abbinamenti* – continua Raciti – *è qui che oso, abbinando ingredienti non facili da associare*".

C'è profumo di autunno siciliano nel ***Tortello di pasta all'uovo*** di Raciti, con un ripieno di stracotto di ventresca di tonno rosso, caciocavallo, limone e pane atturrato. "*Non manca il territorio anche in questo piatto-continua Raciti- e coerenza con quelli che sono gli elementi essenziali dei miei piatti, ovvero la ricerca costante di acidità, sapidità, dolcezza*". Abbracciati dall'Etna, non potevamo non sentire la sua potenza ed eleganza nel Nerello Mascalese, il Tascante – Contrada Sciaranuova Vigna Vecchia 2016 di Tasca d'Almerita.

A ricordarci il rito dei pranzi domenicali siciliani, ci ha pensato lo chef Cuttaia con il suo ***Maialino nero dei Nebrodi al sugo della domenica***, preparato con una riduzione di fondo di cottura del maialino, aggiunta di acqua di pomodoro, abbinato ad un Rosso del Conte 2016 (Nero d'Avola e Perricone) in splendida forma, armonico, elegante e persistente.

Il viaggio inizia e finisce nell'Isola con l'elegante ***Latte, miele, fieno e arancia*** gustato insieme al Passito Diamante 2018 da Moscato e Traminer aromatico. "*La sfida del gusto diventa scambio, un gioco di continue citazioni, richiami, sottili contaminazioni. Il successo è tutto nel saper raccontare un territorio e le sue specificità* – commenta **Carla Maugeri**, proprietaria insieme al padre Renato del design hotel Zash – *Abbiamo voluto farci guidare dai luoghi in cui ci troviamo, raccontare la nostra identità, condividere l'eccellenza, le tradizioni, cercando la vocazione dei nostri territori in ogni sfaccettatura e declinazione*".

Liliana Rosano

---

