

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 13 Febbraio 2017 19:05



SS114 Orientale Sicula è il nome della strada statale che collega **Messina** con **Siracusa** passando per **Catania**, pertanto la provincia di **Ragusa**, territorio in cui alberga la migliore ristorazione siciliana non a caso ad alto contenuto di stelle Michelin, viene solo lambita. Evidentemente però, il nome deve essere talmente piaciuto, ed in effetti come vedremo tra poco possiede una sua attinenza, che è diventato titolo e tema di una cena svoltasi a **Comiso** (RG), quindi nel ragusano, lo scorso **30 Gennaio 2017**, in onore dello chef comisano **Riccardo La Perna**, che ha tuttavia interessato le professionalità della ristorazione di tutta la provincia.



La cena è stata preceduta da una cerimonia ufficiale presso l'Aula Consiliare del Comune di **Comiso**, durante la quale il Sindaco **Filippo Spataro** ha conferito una targa di ringraziamento a **Riccardo La Perna**, per aver tenuto alto il nome del suo paese all'estero in seguito all'ottenimento, presso il ristorante 8 1/2 della catena **Bombana** da lui gestito a **Shangai**, di ben due stelle Michelin, addirittura assegnate senza passare dalla prima! Inutile dire che **La Perna** a **Comiso** è pieno di amici, anche d'infanzia, come **Alessandro Pace**, ideatore del locale "**Cantunera**", ma anche di **Marco Corallo**, attuale braccio destro, ma qualcuno dice anche sinistro, di **Ciccio Sultano**, bistellato de "**Il Duomo**" di **Ragusa**. Pertanto non è stato difficile popolare la cucina con grandi interpreti e perchè no, anche di nuove leve. Infatti presso il **Ristorante Tocco d'Oro** di **Comiso**, lo chef **Nuccio Cilia**, titolare del locale che conduce insieme alla moglie **Barbara Stancampiano**, ha lasciato spazio al promettente giovane figlio **Riccardo** in un'esaltante cena che ha visto "grandi" e "piccoli" chef, per quanto riguarda l'età, per un totale di ben 4 stelle Michelin contemporaneamente in cucina. I piatti sono stati ideati da **Riccardo La Perna** e da **Riccardo Cilia**, ma le braccia impiegate sono state anche quelle dei già citati **Marco Corallo**, del padrone di casa **Nuccio Cilia** e di **Alessandro Pace** che per l'occasione ha indossato i suoi veri panni, cioè quelli di pasticciere, ideando e preparando i due dessert.

Per me è stato impossibile non cedere alla tentazione di conoscere meglio **Riccardo La Perna**, ed infatti eccovi qui di seguito la video intervista che mi ha gentilmente rilasciato, nonostante l'imminente inizio della cena e la crescente confusione nel locale dovuta all'afflusso dei circa 100 ospiti che vi hanno partecipato, quindi scusate l'audio non perfetto. Nel frattempo, vi anticipo alcune curiosità su **Riccardo**, ad esempio l'importanza che per lui hanno assunto le cotture a vapore in seguito all'esperienza in **Cina**, tecniche che gli hanno sicuramente cambiato la vita in cucina, infatti adesso i brodi lui li prepara solo così! Infine, sappiamo bene che anche i cuochi... mangiano e **Riccardo** a tavola stravede per "il maiale che sa di pesce", un piatto cinese, ma non chiedetemi il nome in lingua originale, che spesso si fa preparare dalla sua milanesissima compagna. Per i dolci invece se non c'è la ricotta... si fa dieta!

{youtube}Kg4GfxWW7UA{/youtube}

La cena comprendeva un aperitivo a buffet con il **Prosecco Dirupo** di **Andreola** e ben 9 portate abbinate con i vini della vicine cantine **Avide** e **Tenuta Bonincontro**, con in chiusura il **Moscato d'Asti Riveto** di **Dante Rivetti**, un'ottima scelta di vini italiani, ma soprattutto del territorio che conferma la qualità espressa da quella provincia anche in campo enologico. La sala è stata supervisionata da **Barbara Stancampiano**, insieme ad uno staff che ha ben gestito tutta la serata.



Riccardo Cilia - Vellutata di Sanàpo selvatico, crema di burrata e canocchie

Il **Sanàpo** è una verdura spontanea che si raccoglie nella provincia iblea il cui nome presenta evidenti assonanze con i **Senàpi**, particolarmente diffusi sulle **Madonie**., ed in questo piatto è servito come primo approccio al territorio, tema di tutta la serata, partendo quindi dai colori, infatti, il verde intenso della vellutata di **Sanàpo** macchiato dalle gocce bianche di crema di burrata e da quelle arancioni di crema di peperoncino, ha creato un interessante effetto cromatico ed al contempo anche gustativo.



Riccardo Cilia - Sushi barocco

Qualcuno potrebbe pensare che questo piatto provenga dalle idee del giovane **Riccardo**, invece no, era l'unico piatto firmato dal figlio dove invece il padre aveva messo le idee. Si potrebbe descriverlo con la frase "dal Giappone alla Sicilia, viaggio di sola andata". In tanti hanno sicilianizzato il sushi con più o meno successo, in questo caso è stata semplicemente operata la sostituzione di alcuni ingredienti tipici di quella cultura con il nostro cetriolo, piuttosto che con le susine o le foglie di bieta.

Tenute Bonincontro - Melovivo

Ormai le uve **Grillo** non sono più coltivate soltanto nel territorio trapanese o impiegate nel vino **Marsala** di cui sono tipiche, ma si trovano dai **Nebrodi** fino agli... **Iblei** con risultati spesso sorprendenti, soprattutto grazie alla sua aromaticità che viene come modulata dalle immancabili differenze pedoclimatiche. Anche la **Tenuta Bonincontro** ha voluto provare una interpretazione di **Grillo** proveniente dai suoi territori nei pressi di **Vittoria** (RG), abbinandolo ai primi due piatti della cena, il risultato si è rivelato essere molto interessante, con i classici profumi di tropicale, ma anche con un bel corpo e soprattutto con un eccellente equilibrio tra acidità e morbidezza.



Riccardo Lo Presti - Vitellina marinata, orto di stagione e caviale Calvisius traditional e burrata

Senza nulla togliere al pregiato caviale, il protagonista del piatto, per gusto e quantità, era sicuramente la carne, in questo caso cruda e marinata con acqua frizzante, Olio Extra Vergine Riserva dei **Frantoi Cutrera** e sale, inoltre essa era anche una carne d'autore, in quanto proveniente dagli allevamenti di **Giuseppe Grasso**, operatore zootecnico del catanese che alcuni anni fa ha scelto di allevare "come si faceva una volta", senza compromessi, compresa la frollatura, orientandosi ai clienti più esigenti, come ad esempio alcuni chef stellati o comunque rivolgendosi a quella ristorazione di qualità che nel ragusano non manca certamente. Una particolare peculiarità di questo piatto, oltre alla eccelsa qualità della carne, erano sicuramente quelle che solo apparentemente sembravano delle decorazioni con le erbe aromatiche, mentre invece esse entravano a gamba tesa nel boccone, imprimendo nel palato tutti i loro sapori di sedano rapa, puntarelle, cerfoglio, spinacino e punte di bietole.

Avide - Riflessi di Sole 2014

Avide è stata coraggiosa poichè non sono molti i casi, forse un paio, in cui si può assaggiare una **Inzolia** fermentata e affinata in tonneau e in più proveniente da un territorio per essa atipico, in sostanza un vino nato nel lontano 1992 probabilmente per confrontarsi con gli Chardonnay barricati dell'epoca. All'assaggio però, secondo me, nel bicchiere c'erano troppe note a base di vaniglie e tostature, evidentemente apportate dal legno, complice la relativamente breve permanenza in vetro, nonostante **Avide** sia, per scelta, portata ad eseguire affinamenti lunghi.

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 13 Febbraio 2017 19:05

Per il resto, scavando tra i sentori di legno, ecco la banana piuttosto che i sentori tropicali che l'**Inzolia** a volte presenta, quindi un vino con le carte in regola, ricco comunque di belle sfumature olfattive e assolutamente da mettere alla prova con la gogna del fattore tempo.



Riccardo Cilia - Totano con asparagi verdi e sugo di maialino nero dei Nebrodi

L'intenzione di questo piatto era quella di valorizzare il nostro pescato, ma con il contrappeso della carne di mailino nero ancora una volta allevato da **Giuseppe Grasso**. Cromaticamente interessante, grazie al verde della crema di asparagi selvatici e al rosso del sugo di mailino, e ideato nel ricordo della nonna di **Riccardo Cilia**, il piatto aveva anche la sorpresa dentro, costituita da un cubettino di carne che era stato abilmente inserito all'interno del totanetto.



Riccardo Cilia - Ravioli di cernia affumicata su colatura di pomodoro

La particolarità di questo piatto, secondo me, risiedeva nelle sue erbe aromatiche da considerare quindi come parte integrante del piatto, i loro sapori esplodevano casualmente ad ogni boccone, creando quella curiosità che ha reso palesemente insufficienti per quantità i due ravioli serviti nel piatto. Con le erbe faceva pregevole pendant la delicata affumicatura della cernia, eseguita artigianalmente nel forno a legna della pizzeria dei **Cilia**.

Avide - 1607 del 2015

Con il **1607 Avide** non poteva certamente sbagliare, si trattava infatti di uve **Frappato**, vitigno tipico del territorio ragusano e di cui mi ha piacevolmente impressionato l'equilibrio e la concentrazione della materia prima.



Riccardo Lo Presti - Astice bretonne al vapore e verdure d'inverno stufate, sugo di astice agrumato

Apparentemente questo piatto poteva sembrare cromaticamente spento, ma in verità esso ha perfettamente ricostruito l'atmosfera regnante nel territorio di provenienza della sua materia prima principale: l'astice della Bretagna, calando così l'ospite in quell'ambiente, quindi poco effetto con i colori, ma grande empatia dello chef. Le verdure invece erano sicilianissime e si sentiva, tra esse predominava il broccolo, superato solo dalla bisque molto ben estratta dai carapaci, forse un'altra tecnica cinese, aromatizzata agli agrumi e impiegata nel fondo del piatto.



Riccardo Cilia - Ricciola, crema di ceci e bieta

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 13 Febbraio 2017 19:05

Ogni volta che incontro la Ricciola mi preoccupa, in verità mi dovrei fregare le mani, perchè esso è un pesce particolarmente stopposo e quindi difficile da cucinare, pertanto chi supera il suo test ha i cancelli degli ["artusini"](#) spalancati! Infatti, buon sangue non mente e devo ammettere che ho mangiato di gusto, senza rischiare di soffocare, il trancino di Ricciola che per l'occasione era stato accompagnato da qualche foglia di bietola, probabilmente cotte a vapore, ed una crema di ceci dal gusto particolarmente dolciastro che mi ha fortemente ricordato quello delle castagne.

Avide - Nutaru

Il **Nutaru** è un metodo classico prodotto con uve **Frappato** dalle interessanti e complesse note olfattive arricchite, oltre che dalle solita immancabile "crosta di pane", soprattutto da sentori di mela verde in stile Chardonnay/Pinot che si alternavano a profumi di erbe balsamiche a tratti burrose. Un eccellente lavoro di **Avide** con un interessante rapporto qualità prezzo per una bollicina originale con cui ancora una volta, viene dimostrato il coraggio di un'azienda che ha deciso di distinguersi e stare lontana dalla massificazione dei profumi e sapori del vino.



Alessandro Pace - Bollicina di Champagne in salsa di more

La parola d'ordine di questo pre-dessert era "pulizia" e per far ciò era necessaria una certa acidità, ma da dosare bene in modo da non disturbare la tranquillità raggiunta dai palati dopo le numerose portate della cena. La realizzazione di **Alessandro Pace** ha perfettamente raggiunto lo scopo, ma un appunto sulla "bollicina" di Champagne mi sorge spontaneo, io l'avrei realizzata con la tecnica della sferificazione inversa riducendone però le dimensioni, invece della gelatinizzazione impiegata, ciò avrebbe anche consentito un grande effetto scenico all'atto della sua rottura, in quanto il liquido in essa contenuto si sarebbe mescolato con la salsa di more sottostante, tra l'altro **Alessandro** mi ha poi dato ragione, sposando la mia tesi. Un pre-dessert che con la citata modifica e con le opportune grammature totali aumentate potrebbe assurgere al rango di gran dessert!



Alessandro Pace - Sud Orientale

Alessandro stavolta si è rivolta alla tradizione, con un dessert della memoria in ricordo della propria nonna, ovviamente riadattato per l'occasione, costituito da un fagottino di pasta cotta che al suo interno conteneva mandorle e caramello, presentati insieme ad una pallina di gelato ed una colata di miele, come a rafforzare con i suoi ingredienti, se ce ne fosse stato bisogno, quel concetto di territorio che ci aveva accompagnato fino qui.

Dante Rivetti - Moscato d'Asti Riveto Docg

Purtroppo il **Moscato d'Asti** è spesso accoppiato all'idea di un vino troppo dolce e/o di scarsa qualità, mentre invece bisognerebbe soffermarsi su alcuni piccoli produttori che ci regalano delle belle sensazioni, come ad esempio **Dante Rivetti** con questo suo **Moscato d'Asti Riveto**, un metodo charmat che però ha sin da subito espresso al naso una bella complessità, tipica dell'aromaticità delle uve impiegate, con una nota che ricordava un vino muffato, ma soprattutto un buon corpo ed un eccellente equilibrio al palato tra dolcezza e acidità, tutto ciò con prezzi in enoteca molto interessanti, mi rammarico però di non avergli potuto dedicare il tempo che esso meritava, come d'altronde anche per gli altri vini abbinati durante la cena.



Particolarmente interessante è stato il tavolo che mi ha accolto, mi sono infatti ritrovato in compagnia di altre 4 stelle Michelin in ordine alfabetico così suddivise: **Vincenzo Candiano**, 2 stelle della **Locanda Don Serafino** di **Ragusa Ibla**, **Accursio Craparo**, 1 stella di **Accursio Ristorante** di **Modica (RG)**, **Claudio Ruta**, 1 stella de **La Fenice** di **Ragusa**, intervenuto insieme al suo patron **Mauro Malandrino**. In mezzo a tutti questi ragusani eccellenti non poteva mancare **Sebastiano D'Angelo**, direttore dell'**Associazione Ragusani nel Mondo**, dispensatrice di un premio ai suoi esponenti che si sono più distinti, nonché **Alda Fantin**, giornalista veneta di **Identità Golose**. Ovviamente le personalità non finivano qui, era infatti in sala presente una delegazione municipale completa di **Sindaco**, ma anche **Marco Calcaterra** di **Avide** e **Rosario Alescio** di **Tenuta Bonincontro**. Con un parterre simile è stato un vero piacere conversare di ristorazione e di territorio, facendo emergere chiaramente, qualora qualcuno non l'avesse ancora intuito, l'importanza del lavoro condotto dalla ristorazione di qualità, stellata e non stellata, nella selezione delle materie prime e degli ingredienti. Sono questi chef infatti che spesso consentono che usi e tradizioni non si perdano nell'oblio causato dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata), come ad esempio accade proprio nel ragusano con le verdure spontanee, piuttosto che con quegli allevatori che non accettano compromessi sull'alimentazione e la cura degli animali. E' questo tipo di ristorazione che fornisce il supporto economico a piccole e piccolissime aziende che hanno scelto la qualità, ma soprattutto incide positivamente sulla salute dei suoi clienti, spesso abbassando l'indice ed il carico glicemico dei piatti, grazie all'impiego di ingredienti non raffinati, e all'uso di prodotti zootecnici provenienti da allevamenti con animali alimentati "come una volta". Quindi, la prossima volta che penseremo di mangiare qualcosa fuori casa, invece di risparmiare ed uscire due o tre volte andiamoci una volta sola, evitiamo di farci del male, scegliamo la qualità, per il nostro palato e per la nostra salute.



Capita raramente di incontrare un padre che non ama vedere il figlio ricalcare le proprie orme sul lavoro, ma nel caso di **Nuccio** e **Riccardo Cilia** è andata proprio così. A causa dei sacrifici che un cuoco deve patire, è normale che un genitore possa auspicare per i figli una vita più comoda rispetto alla propria, invece, dopo un primo approccio che sembrava andasse nella direzione voluta da **Nuccio**, **Riccardo** non ha resistito a seguire le orme del padre e si è ritrovato in cucina, con lui come docente ed un ruolo di rilievo nel ristorante di famiglia. Prima di lasciarvi alla solita mia video intervista, c'è da ritornare sull'argomento secondo il quale anche i cuochi... mangiano, infatti **Nuccio** ama il crudo di pesce siciliano quasi scondito, **Riccardo** invece sente il richiamo della tradizione e in ricordo della recente scomparsa della nonna, maestra di vita e di cucina, è fortemente legato al maiale cotto nel sugo, elemento tra l'altro inserito nella cena. Tra i dessert, anche in questo caso, vince la ricotta con la cassata per **Nuccio** e il cannolo palermitano per **Riccardo**.

{youtube}5Tb28p5dJyk{/youtube}

In conclusione, una serata esaltante per i piatti e per la compagnia, soprattutto al mio tavolo, durante la quale è stato per me impossibile non imparare qualcosa di nuovo e interessante, nonché conoscere meglio alcuni dei più grandi interpreti dell'alta cucina siciliana, ma soprattutto una grande occasione per approfondire una delle zone della **Sicilia** più vocate per la ristorazione di qualità.

moocasa_albumid=6381881015129550353