

I piatti di Claudio Ruta

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 01 Agosto 2023 08:40



Personalmente, e quindi anche per **CucinArtusi.it** sin dal suo debutto nel 2009, l'aspetto nutrizionale e salutistico degli alimenti, e quindi anche dei piatti, è sempre stato importante, ad esempio, riuscire a far abbassare l'indice glicemico degli impasti nelle pizze di Palermo è oggi una realtà iniziata con i consigli di questo sito web sin dal 2013, nell'ambito delle recensioni di "[Pizza buona si può](#)". Con tale premessa potrete immaginare il mio interesse a conoscere meglio e ad approfondire lo Chef **Claudio Ruta**, già stellato **Michelin** durante la sua lunga permanenza a **La Fenice** di **Ragusa** e oggi volto trainante della cucina del **Pietre Nere Resort** di **Modica** (RG). L'occasione che ci ha fatto rincontrare è stata la cena di gala svoltasi lo scorso **24 Giugno 2023** nella splendida location di **Casa Barbadoro**, situata nella **Valle dei Templi di Agrigento** e organizzata dall'**AIS** locale nell'ambito di [Sicilia in Bolle 2023](#), non potevano però mancare altre due mani locali, in questo caso quelle di **Salvatore Gambuzza** del **Torre Barone Resort** di **Sciacca** (AG). Dalla mia chiacchierata nella video intervista, è emerso un **Claudio Ruta** semplice nei suoi gusti, per scoprire cosa ama mangiare di dolce e di salato vi basterà guardare il video, ma anche fortemente focalizzato sulle materie prime locali e sugli importanti aspetti alimentari già citati, chiudo con una mia convinzione, peraltro pienamente condivisa da **Claudio**, secondo la quale "i cuochi hanno in mano la salute dei propri clienti".

{youtube}dlb1eWkbmPY{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Biscamificio La Nuova](#) di Palermo