

ALESSANDRO INGIULLA, IL NOSTRO PRIMO CHEF DEL 2020 E LA PRIMA (E UNICA) STELLA MICHELIN A CATANIA

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Catania: mi trovo da **Sàpiò**, primo e unico ristorante catanese premiato con la stella Michelin 2020. Ambiente solare e minimalista: pochi tavoli, un 'prive' per 4 persone, sul raffinatissimo portatovagliolo in pelle, leggo "*L'estetica del Gusto*". Un'estetica che si esprime in infinite possibilità, colorate dalla soggettività dello Chef. L' *'Artista*' è il giovanissimo Chef **Alessandro Ingiulla**, aiutato da **Roberta Cozzetto**, sua compagna nella vita e nel lavoro e splendida sommelier recentemente insignita del titolo *'Sommelier dell'Anno*'.



In latino Sàpiò significa "sapore" e "sapere" definendo il cibo appagamento sensoriale e attivatore di sfere inesplorate dove il "mangiare" diviene metafora del "pensare".

Basta con la filosofia e ... a tavola!

Arriva il benvenuto dello chef, davvero 'I love Sicily': tagliolino di calamaro e zenzero candito, cestinetto di frolla

salata, stecchino con crema di cipolla rossa caramellata e gambero, crema di melanzana e naturalmente, un arancino in crosta di nero di seppia.



Il viaggio ci porta verso l' Etna, dove all' ombra di un alberello di ulivo si coccola un croccante di rapa rossa, maionese di scampo, polvere di nocciole e ricotta.



Tra gli 'indimenticabili' dello Chef : lo spaghetti artigianale mantecato ai ricci di mare, crema di latte cagliato, profumo di limone, gli scampi appena scottati, gnocchi di latte, crema di cozze e tartufo, la più robusta ventresca di tonno, crema di radici, sugo forte di pesce e tartufo



e un ricco piatto di carne (che Alessandro ama particolarmente cucinare): fetta di manzo tiepida lisciata con salsa al nero d'Avola nella sua gelatina, foie gras e giardiniera agrodolce.



Ecco Alessandro.

Congratulazioni per la stella!

Si, io e Roberta siamo molto contenti sia per la città perché se lo merita e anche per noi, visto che sono tornato da lunghe

permanenze in Austria e Francia, dove ho avuto la fortuna di lavorare al Le Park 45 sotto la guida di **Sébastien Broda** che ha mi ha insegnato una visione diversa, una nuova tecnica e la materia prima messa il centro del piatto.

Il tuo primo ricordo in cucina?

(sorride) Ero bambino ... Patate da pelare dalla mattina alla sera... in un ristorante di amici di famiglia. Le pelavo e le friggevo, pensa, ero così piccolo che facevo fatica a arrivare al pentolone..

La cucina per me è sempre stato un luogo incantato. Ricordo che assieme a nonna Alfina impastavo il pane e la pasta. Gli ingredienti prendevano forma e si trasformavano in cibo, mi sembrava di fare una magia.



Un viaggio all'estero paese che vorresti?

Mi intriga la cultura gastronomica del Nord Europa e mi affascina il Medioriente, la cui cucina ha condizionato molto la cucina del nostro territorio.

Un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

Non ho dubbi: la *mellassata*, specialità di mia mamma Piera. Un tradizionale piatto di recupero, una specie di robusta frittata fatta con pane avanzato, ammollato nel latte, uova.

Viene poi sbriciolata e versata su un sugo di pomodoro per condire la pasta. Unica!

Quanto c'è di 'green' nella tua cucina?

Molto, perché la materia prima utilizzata arriva in parte dai fornitori che trattano solo eccellenze, locali e non. Gran parte di quella vegetale è di produzione propria. Infatti, la mia famiglia possiede dei terreni a Santa Maria di Licodia dal 1904. Lì produciamo anche olio, che da qualche anno imbottigliamo. Abbiamo trasformato la produzione in funzione del ristorante.



Guidi?

Sì, una Jeep, indispensabile per la campagna e certe strade qui intorno. Vado spesso nella zona meridionale dell'Etna, Lì trovo ancora certe zuppe tradizionali come pasta e fave o il brodo con i tenerumi, pomodoro cipolle e...

...Uova?

Certo! Una nostra consuetudine 'sbagliata' ma tradizionale. Quando si cucinava una zuppa, si sfruttava l'acqua calda per far bollire le uova...e i *ciciulii* pasquali, dove le uova venivano nascoste da pasta di pane decorata da fiori e ricami.

Sono ricordi che mi porto dentro nel cuore,



Quanto è la tua terra rilevante nei tuoi piatti?

Molto... La mia è una cucina creativa. Io ho grande rispetto per la materia prima, che rispetto e che amo utilizzare facendo accostamenti inediti, per preparazioni innovative. Nelle mie ricette utilizzo prevalentemente gli ingredienti del mio territorio esaltandoli con le varie tecniche acquisite nelle mie esperienze internazionali e contaminandoli con ingredienti di altri territori per dar vita a preparazioni uniche per gusto e per intensità.



Il primo pensiero alla mattina, quando ti svegli ?

(ride) Naturalmente il caffè. A Catania l' *“Andiamo a prenderci un caffè?”* è un gesto di cortesia, di amicizia, una scusa per fare quattro chiacchiere al bar.

Ci regali un ricetta 'festiva' adatta all'Epifania? .

Certo, il mio tortello in acqua di zucca. Auguri!

TORTELLO CON GUANCE DI MAIALINO DEI NEBRODI, ACQUA DI ZUCCA, PISTACCHIO E PORCINO



Ingredienti per 4 persone:

300 gr. guancia di maialino

1 kg di zucca

50 gr. pistacchio di Bronte intero naturale

200 gr funghi porcini

10 cl di brodo pollo

1 cipolla

scorza e succo di un'arancia

2 gr. anice stellato

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per la pasta

500 gr di farina bianca

8 tuorli

25 gr (1 cucchiaio) di olio evo

15 gr di acqua

Procedimento:

Per la pasta:

Nella planetaria con un gancio mescolare farina, acqua, tuorli, olio impastare per 5 minuti, completare a mano e formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e far riposare in frigo 24 ore.

Per la zucca:

Sbucciare, tagliare e lavare la zucca, aggiungere sale, pepe, anice stellato, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia e far macerare per un giorno in frigo in modo che rilasci l'acqua di vegetazione.

Il giorno dopo versare il composto della zucca in una pentola, far cuocere a fiamma bassissima fino a che la zucca non risulti completamente cotta. Frullare grossolanamente la zucca, abatterla congelandola. Quindi filtrare tutto con un panno di cotone nuovo mettendo un peso di sopra in modo che coli tutta l'acqua di vegetazione della zucca, formando un liquido chiaro e trasparente, che verrà ridotto prima del servizio per intensificare il sapore della zucca.

Per la farcitura

Pulire le guance, rosolare in padella con olio evo, una volta pronte metterle da parte a scolare. Nella stessa padella soffriggere un po' di cipolla, aggiungere il brodo di pollo e filtrare il tutto. Inserire le guance e il liquido ottenuto in un sacchetto di cottura sottovuoto, condizionare con vuoto a 100% e cuocere a 78° per 12 ore.

Dopo aver cotto le guance far ridurre il liquido di governo e glassare le guance così da ottenere il ripieno del tortello sfaldando le guance con le mani. Aggiungere un po' di granella di pistacchio e erba cipollina, formare delle palline delle dimensioni volute e mettere da parte in frigo. Stendere la pasta più finemente possibile e formare i ravioli con il ripieno in precedenza preparato e mettere da parte.

Per la polvere di porcini:

Pulire, tagliare a fette, asciugare e disidratare i funghi. Una volta asciutti tostarli in padella per eliminare l'umidità e intensificare il sapore e ottenere una polvere.

Cottura e assemblaggio del piatto:

Mettere a scaldare l'acqua di zucca. In una pentola a parte

cuocere i ravioli, passarli in padella con un po' di acqua di zucca e un filo di olio evo. Completare la cottura in padella, montare su un piatto fondo i ravioli, aggiungere una crema di pistacchi ottenuta frullando i pistacchi, precedentemente preparata, cospargere un po' di polvere di porcini sui ravioli, ultimare il piatto versando l'acqua di zucca davanti ai commensali.



INFO

Sàpio

Via Messina, 235, 95129 Catania

+39 095 097 5016

info@sapiorestaurant.it



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.