Weekend a Ragusa : Il bello, il gusto e l’impareggiabile bistellato “Ciccio” Sultano

Il nostro itinerario gourmet continua…

Oggi la meta è al sud, ma proprio al sud della Penisola: siamo a **Ragusa,** il capoluogo più meridionale d’Italia. Le sue origini sono antichissime e la sua storia vede dominazioni romane, arabe, cristiane, angioine e spagnole sino al suo ingresso nel Regno d’Italia.
Nel 1693 un devastante terremoto distrusse gran parte della città, ma Ragusa risorse ancora adornata da uno ricco stile tardo barocco che la adornò di splendide chiese e eleganti palazzi, oggi ammirabili in tutta la loro bellezza.

Anche i dintorni ci riservano sorprese: la meravigliose spiagge dorate di **Marina di Ragusa**, mentre a soli 15 km dalla

città troverete il **Castello di DonnaFugata**, l'imponente palazzo che ospita 120 stanze, un immenso parco impreziosito da un labirinto di pietre bianche, ricoperte di dispettosi cespugli di rose che confondono il percorso. Mentre passeggerete sul lungomare ragusano incontrerete tantissimi ristoranti e bar dove gustare il tipico *street food* siciliano.

Donnafugata

Da vedere a Ragusa
Cattedrale di San Giovanni e Il Duomo di San Giorgio
Non perdetevi i loro musei
Grotta delle Trabacche
Divenuta nota per essere stata la location di uno degli episodi del commissario Montalbano

Le scale di Ibla

Verso l’ora del tramonto, avventuratevi in affascinante percorso per raggiungere il quartiere barocco di Ragusa Ibla. L’itinerario inizia dalla Scala dell’Orologio passando tra vicoli e scale che rivelano viste mozzafiato. Scoprirete il quartiere più antico del centro storico di Ragusa e sede di alcune importanti manifestazioni e tradizioni antiche come Ibla Buskers, Ibla Grand Prize, la festa del Patrono di Ragusa S. Giorgio e la Settimana Santa.

Ragusa, Ibla

E’ proprio a Ibla che incontriamo il **Duomo**, celebre Ristorante doppia Stella Michelin
Al timone troviamo l’incomparabile **Ciccio Sultano** che da 20 anni, ha fatto del Duomo il punto di riferimento dell’alta cucina siciliana. Studio, passione, ricerca, contaminazione sono le chiavi della sua visione gastronomica che pesca nella storia secolare della Sicilia e delle influenze storiche e culturali che vi si sono succedute

Ciccio Sultano

Buongiorno Ciccio, una curiosità: perché questo soprannome?
Veramente mi chiamo Franco ma qui in Sicilia i soprannomi sono tradizione, a me è toccato Ciccio…
Cos’è per lei la Sicilia?
E’ qualcosa che sento scorrere nelle vene, e pensare che sono nato a Torino.
Qui c’è un’incredibile concentrazione di cultura millenaria, di diversità sia geologica che enogastronomica cresciuta nello splendore e nella sofferenza, in grande contraddizione.
C’è contradizione anche nella sua cucina?
Certo, fino al punto che quello che per molte culture è strano, per me è quotidiano; come l’agrodolce o l’amaro, il dolce, il salato tutto insieme, una mescolanza di sapori, culture, momenti interessanti e di grande complessità. Senza paura del cambiamento perché comunque le nostre tradizioni sono come radici che corrono profonde dentro di noi.

Spaghetti in salsa moresca Taratata`

Quindi si può “tradire” la tradizione ?
Penso che tradire la tradizione signichi creare innovazione e quindi evolverla. fino a trasformarla e ingigantirla, come è successo in Spagna grazie al genio di **Ferran Adrià** oppure in Francia, dove la cucina ha da sempre tradito la sua tradizione, altrimenti non si sarebbe mai evoluta.

Una creazione di Sultano: Autumn and Winter

A cosa paragona la sua cucina?
A certe geniali improvvisazioni della musica jazz che ho amato fin da ragazzino quando ascoltavo John Coltrane Thelonious Monk , Eric Dolphy
Come inizia la giornata?
Il mattino è il momento in cui il mio cervello galoppa meglio. Sono estremamente attivo dalle cinque a mezzogiorno, mi piace fare delle lunghe passeggiate anche di 10 chilometri.

I Banchi, il suo secondo locale, ce ne vuol parlare?
Sono i banchi dei pani, dei grandi formaggi, dei salumi tradizionali, dei dolci, in un locale che si trova nei “bassi” del settecentesco Palazzo Di Quattro, gioiello barocco. L’ho voluto definire “panificio con cucina”, una cucina educata cioè una connessione della cucina borghese domestica fatta da nonna e zia con una cucina che si evolve e parla un linguaggio nuovo, per essere contemporaneamente forno, pasticceria, bar, emporio, pizzeria, ristorante, cantina.

Un piatto de’ I Banchi: Sgombro e zucca gialla

Grande attenzione alla sostenibilità, vero?
Assolutamente, per esempio le buste per lo shop a I Banchi sono biodegradabili e poi diciamo no ai materiali monouso e in plastica, cannucce comprese, mentre il packaging per l’e-commerce è riciclato il più possibile. Per le pubblicazioni e le scatole regalo viene utilizzata carta certificata FSC, un marchio che garantisce una gestione forestale rispettosa dell’ambiente, socialmente utile ed economicamente sostenibile.

I Banchi

Come definirebbe il suo impegno ecologico?
Esiste, prima di tutto, un’ecologia della mente, un modo rispettoso e curioso di trattare le persone e la realtà che ci circonda. La coscienza ecologica dipende, in verità, da quanto sentiamo di appartenere al mondo, qui e ora, un impegno che si concretizza non solo in azioni quotidiane, ma in un rapporto umano con i produttori, il team, e la comunità locale. Nel Progetto Sultano, così come in tutti i tipi di partnership in cui è coinvolto il cuoco e l’imprenditore, ecologia e sostenibilità si declinano a partire dal fattore umano. Il che significa lavorare sulla fiducia reciproca, difendendo l’onore proprio e altrui

con Gabriella Cicero, General Manager Ciccio Sultano Group e partner di Sultano, nel lavoro e nella vita.

Ha un weekend libero: dove le piace trascorrerlo?
Al mare, dove ho una casetta molto spartana. Lì mi piace ascoltare musica, fare lunghe passeggiate, cucinare per gli amici… Mi bastano un paio di fornelli e un frigorifero anni ‘40 trovato nell’immondizia, pulito e rimesso in funzione…
Un viaggio che vorrebbe fare?
Andare in Marocco, ma solo con uno zainetto, due shorts, tre magliette, un paio di infradito e ovviamente… la carta di credito.

PACCHERI BEATI PAOLI

Paccheri Beati Paoli

8 paccheri freschi a persona

Per la salsa Paolina

Fare un soffritto con

30 gr acciughe sott’olio testa

70 gr cipollotto tritato

1 spicchio d’aglio

30 gr pinoli tostati

30 gr pomodoro secco tritato

30 gr uva passa sultanina

Aggiungere 500 gr broccolo sbollentato, 100 gr spinaci sbollentati e strizzati, 4 gr sale, 1 gr peperoncino, 20 gr basilico. Frullare il tutto e servire calda.

Per l’emulsione d’olio

1 gr senape

1 tuorlo sodo

50 gr latte di soya

100 gr olio e.v.o

5 gr succo di limone

5 gr aceto di vino rosso
1 gr sale
Frullare tutti gli ingredienti aggiungendo l’olio a filo.

Per la salsa all’aglio

50 gr spicchi d’aglio (sbollentato per 7 volte nel latte, cambiando ogni volta il latte)
70 gr panna
35 gr latte
35 gr acqua
0,5 gr polvere di fiori di finocchietto
1gr sale
10 gr olio e.v.o
10 gr succo di limone
0,5 gr xantana
Frullare il tutto, filtrare e servire temperatura ambiente

Per il pesce

30 gr rombo chiodato
30 gr scorfano di roccia
1 scampo di prima scelta
1 gambero rosso di Mazara prima scelta
Scottare i pesci da lisca in padella calda con un filo d’olio, solo dal lato della pelle.
Disporre su una teglia da forno i crostacei e il pesce, lisca, e condire con un filo di olio.
Infornare per 2 minuti

For the recipe en English , Click Next>

Ciccio Sultano’s recipe

PACCHERI BEATI PAOLI

Paccheri Beati Paoli

8 fresh paccheri per person

For the Paolina sauce

Sauté with 30 gr anchovies in oil head 70 gr chopped spring onion 1 clove of garlic 30 gr toasted pine nuts 30 gr chopped dried tomatoes 30 gr sultana raisins Add 500 gr blanched broccoli, 100 gr blanched and squeezed spinach, 4 gr salt, 1 gr chilli, 20 gr basil. Blend everything and serve hot.

For the oil emulsion

1 gr mustard 1 hard egg yolk 50 gr soy milk 100 gr extra virgin olive oil 5 gr lemon juice 5 gr red wine vinegar 1 gr salt Blend all the ingredients by adding the oil slowly. For the garlic sauce 50 gr cloves of garlic (blanched 7 times in milk, changing the milk each time) 70 gr cream 35 gr milk 35 gr water 0.5 gr fennel flower powder 1gr salt 10 gr extra virgin olive oil 10 gr lemon juice 0.5 gr xanthan Blend everything, filter and serve at room temperature

For the fish

30 gr turbot 30 gr rock scorpion fish 1 first choice lobster 1 first choice red prawn from Mazara Sear the fish bones in a hot pan with a drizzle of oil, only on the skin side. Arrange the shellfish and fish on a baking tray, bone-in, and drizzle with a drizzle of oil. Bake for 2 minutes