

DUOMO

CICCIO SULTANO E GABRIELLA CICERO
IL CUOCO E LA SIGNORA DEL DUOMO

DI LUCREZIA DELLA CORTE



Ciccio e Gabriella. Il cuoco e la signora del Duomo. Sono l'istinto e l'attenzione e insieme sono la passione. Coppia è stare insieme per un progetto che ti trascende, ma ti inchioda ogni minuto della giornata a una storia, a un luogo. Gabriella Cicero: direttore generale, è quella che organizza e sa un attimo prima cosa sta per succedere. Di solito si dice che una persona così abbia il polso della situazione. In realtà, avendo abbracciato fino in fondo il progetto di Ciccio Sultano, vede molto più in là. È lei che riesce a trovare la sintesi tra i pensieri del cuoco, quelli già espliciti e quelli ancora no, e il resto della brigata. La sua azione richiede la stessa dose di ragione e di umanità. È una mediatrice nata, ma anche un'argine alle continue e spesso vane sollecitazioni che vengono dall'esterno. Ciccio Sultano: Chef, due Stelle Michelin. A leggere i menu si impara molto del carattere di un cuoco. Sono una confessione. Salta fuori il suo lato materico e sentimentale, condito, magari, da un figlio picaresco. Si definisce un cuoco, uno che trasforma i prodotti in cibo, che utilizza tutti i cinque sensi con una propensione per il gusto e il tatto. «Assaggiando e toccando, conosci ed elabori la prima impressione». Racconta lo Chef. «Poi, entra in gioco anche la mente, ma innanzitutto c'è un contatto diretto. Una fisicità». Per questo, perché fisica, la cucina di Ciccio Sultano è sempre in movimento tra la terra e il mare, tra i ricordi di casa e i viaggi, tra cultura alta e cultura di strada, tra un

passato monumentale e un presente da conquistarsi, tra sentire e ragionare, ma sempre usando un tocco delicato. Chi ama, rispetta le cose, le vuole per sé ma vive. «Non abbiamo paura del cambiamento, perché le nostre radici corrono profonde». Si riferisce alla Sicilia, Ciccio, e alla storia della cucina siciliana, dominata da tantissimi influssi, ma sapiente e, quindi, libera di trasformarli, custodendo la tradizione e sperimentando. Isola di isole, isola continente, estesa quanto lo sono alcuni stati dell'Europa del nord, isola mondo che ha preso casa a Ragusa Ibla. Proprio lì, in una strada barocca con la cupola del Duomo come sfondo, si apre la porta del Ristorante di Ciccio Sultano che custodisce, nelle sue straordinarie creazioni, tradizione e sperimentazione. «In cucina, nei miei piatti c'è tanto di natura e tanto di uomini» Chi assaggia grandi piatti, così come grandi vini, grandi materie prime, non degusta, scopre segreti. Selezionare prodotti d'eccellenza con cura maniacale è celebrare l'amore per se stessi e per la cultura enogastronomica. Questa filosofia guida la passione e la cultura dello Chef, il quale seleziona con cura maniacale imprese agricole e alimentari degne di questo nome, scoperte, sostenute e incentivate in modo da creare una rete di fiducia e conoscenze. Come per il buon vino, la qualità si fa prima nel campo che in cantina. Per Ciccio l'essere siciliano è rappresentato da tre elementi: l'olio, il grano e il sale. « Sono loro a dare spessore e senso al logo che mi rappresenta». **B**



“DARE VITA A UN PIATTO È COME IMPROVVISARE NEL JAZZ: PUOI RIFARLO MILLE VOLTE E OGNI VOLTA È DIVERSO, PERCHÉ RISPECCHIA SEMPRE LE EMOZIONI DI QUEL MOMENTO” C.S.

Nelle immagini: Qui sotto una sala del ristorante Duomo; qui sopra alcuni piatti dello chef; in apertura Gabriella Cicero e Ciccio Sultano, Chef 2 stelle Michelin del Ristorante Duomo, il punto di riferimento dell'alta cucina siciliana ed uno dei ristoranti più acclamati in Italia. Nel 2015 Sultano inaugura, negli spazi monumentali della carrozzeria e della cantina del settecentesco Palazzo di Quattro, I Banchi, un locale no-stop che è anche forno, pasticceria, bar, emporio, pizzeria, ristorante, cantina. Al centro del progetto, però, c'è il pane, cibo quotidiano. La cucina di Ciccio Sultano continua a formare persone, a influenzarne la crescita umana e professionale. In questa palestra, in questa jamming session che suona senza interruzione, dove si studia per saper poi improvvisare, ci sono due vecchi allievi che si sono fatti avanti: Marco Corallo, braccio destro ed executive chef di Sultano e Peppe Cannistrà che ha preso il timone de I Banchi, diventandone socio.

Ristorante Duomo - Via Capitano Bocchieri, 31 - 97100 Ragusa - Località Ragusa Ibla - Tel.+39 0932 651265 - email: info@ristoranteduomo.it



CUCINA ALCOLICA

QUANDO BERE UN COCKTAIL DIVENTA SCOPERTA

DI LUDOVICA MARTINI - PH. GIUSEPPE BORNÒ

La cucina trasforma il cibo in ricette, la cucina alcolica il bere in scoperta, rendendo visibile, attraverso la trasparenza del vetro, il lungo e fulmineo viaggio del palato dove la somma degli ingredienti è sempre pari a uno, a qualcosa di non superficiale e affastellato, ma di nuovo e d'inedito. Solido e liquido, piatti e cocktail, hanno in comune l'invenzione, la capacità di confortare e meravigliare. E qui, il cuoco che costruisce, trova e reinventa, ha, cosa non comune, un retaggio di barman e di pasticciere. Tre arti applicate all'idea di misura, alla chimica e fisica degli elementi. È sempre un ritorno, considerare il vino al centro della scena, come lo è un viaggio nel Mediterraneo, mare circondato di terre. La prima vigna, ce lo

ricorda l'ebbrezza di Noè, navigatore del diluvio, fu piantata nel Caucaso e da lì, il succo dell'uva è sceso fino al mare. È diventato un dono divino, un racconto, un banchetto. I vini naturali, che fanno da base a queste miscele del ricordo, sono la scia da seguire per disegnare un nuovo portolano che contenga qualcosa del resto del mondo: l'aroma esotico, il frutto prelibato, lo spirito divino di questo o quel distillato. Cucina alcolica, la buona convivenza di miscele alcoliche e alta cucina: una collaborazione che unisce due grandi personalità, quella dello chef stellato Ciccio Sultano e di Velier, il più grande distributore di spirits e distillati in Italia. (Nelle immagini alcuni dei cocktail nati dalla collaborazione di Ciccio Sultano e Velier) **B**



AGRO COCKTAIL



QUANT

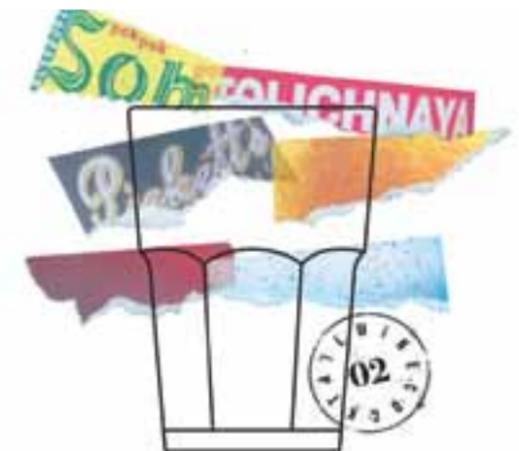
BARNUM



MISHIMA

Un grande scrittore che fece harakiri in pubblico: "Sapere e non agire equivale a non sapere. La genialità era un tipo di destino, e il destino era spesso il nemico della vita borghese. Le emozioni non hanno simpatia per l'ordine fisso".

60/80 ml - Vitovska Cotar
60 ml - Vermouth Mulassano Bianco
60 ml - Estratto di carota
30 ml - Sake Yuzu Yoigokochi
5 gocce - Bitter end Moroccan Bitter
Tonic Water Fever Tree



KOMAROVSKY

Un nome molto russo di cattivo. Giocatore, affarista e seduttore: appare nel Dottor Zivago.

100 ml - Vigneti delle Dolomiti Rosso
Campill Pranzegg
45 ml - Stolichnaya Elit Vodka
7,5 ml - Pickett's Hot n'Spicy Ginger Syrup
7,5 ml - Pok Pok Som Ginger Drinking Vinegar
Pezzi di arancia di Sicilia
Fever Tree Tonic Water