

**U** N DISASTRO. Già l'anno scorso era andata male, questo 2017 sarà ancora peggio. E non parliamo solo di grossi problemi economici per un intero settore; non ci riferiamo soltanto alla

possibile mancanza di un prodotto importante per la nostra gola, per la nostra gastronomia. No, può diventare anche un problema di salvaguardia dell'ecosistema, della salvezza della biodiversità. Che sarebbe la Terra se non ci fossero le api? Che faremmo noi senza il miele? Senza voler essere catastrofisti (non siamo né fisici né naturalisti) diciamo che il tempo negativo del 2016 e le temperature torride di vari mesi del 2017 hanno compromesso di molto il mondo delle api, l'apicoltura e la raccolta del miele. Questo 2017 vorrà dire in Italia qualcosa come un 80 per cento in meno di produzione: un disastro. Certo, i prezzi aumentano e quel dato chilo di miele viene retribuito di più al produttore, ma l'incremento del valore del poco miele raccolto non può di sicuro pareggiare per il produttore la grandissima perdita nella quantità raccolta. C'è un altro rischio, davanti a una produzione così inferiore nel nostro Paese: che il mercato italiano sia invaso ancor di più da miele di provenienza ignota o lontana, che del miele nostrano non ha né le caratteristiche né la qualità. La "targa" deve essere in cima ai pensieri dei consumatori. Anche se il farraginoso sito del Ministero delle Politiche agricole rende impossibile risalire al numero preciso dei mieli italiani oggi targati DOP od IGP tra i 300 prodotti con le bicolori bandiere dell'Europa, certo noi consumatori siamo indifesi, anche in questo campo così dolce.

**C'È QUALCHE** eccezione. Nel 1976 un manipolo di produttori piccoli e medi di miele si riunirono in cooperativa per suddividere le spese e i costi, in particolare le ormai indispensabili attrezzature necessariamente igienicamente sempre più perfette. Da Cuneo, da Fossano, in questi 40 anni la Società Agricola Cooperativa Piemonte Miele si è allargata assai: i soci sono 430 e raccolgono in tutta l'Italia, ogni anno, una media (non quest'anno) di 10/12.000 quintali di miele. Con l'indicazione e la garanzia della parola Piemonte, con le arnie collocate in questa regione si produce il miele di acacia, quello di tiglio, quello di castagno, ma il millefiori viene in particolare dalla Toscana, altri da Liguria e Lombardia. I mieli più aromatici (e quelli che meno hanno risentito del crollo produttivo) sono quelli di sulla, di eucalipto e di agrumi che arrivano in particolare dal Sud: Puglia, Calabria, Sicilia. Lo sapevate che anche il miele fa il giro d'Italia?

**Piemonte Miele**  
Società Agricola Cooperativa  
Via Latirolo 3, loc. Cussano  
Fossano (CN)  
tel. 0172.691204  
posta@piemontemiele.com  
www.piemontemiele.com

**F** ISICO più che fisica. Ciccio Sultano, due stelle Michelin al "Duomo" di Ragusa Ibla, è «gusto e tatto, assaggiando e toccando», cultura alta e cultura di strada. Storytelling per «un'isola di isole, isola continente». La Sicilia e il Ragusano. Un appartamento borghese trasformato in una sala da pranzo in più salette nel Palazzo La Rocca, set del film "Divorzio all'italiana", «angoli di delizia su una strada barocca né larga né stretta, giusta, che a una delle sue estremità ha la cupola del Duomo». Via Capitanò Brocchieri 31. E da due anni "I Banchi", via Orfanotrofo 39, con il suo chef e socio Peppe Cannistrà, «nei "bassi", la "carrozzeria" e le cantine del settecentesco Palazzo Di Quattro, un locale no-stop che è molte cose insieme». E l'Ostrica e la Triglia Maggiore ai gelsomini, salsa di tenerume, sorbetto di foglie di sanapo e croccante di salsiccia è un manifesto di sensi e accostamenti geniali. Come il Cous Cous al pistacchio con crema di latte, sorbetto alla lavanda e acqua di fiori. «Dare vita a un piccolo piatto è come improvvisare nel jazz: puoi rifarlo mille volte e ogni volta è diverso». Quindi, a ogni risposta c'è una dedica jazz.

**Definisci la tua cucina di territorio e di uomini, terra e mare, tradizioni e sapienze, ma la tua prima impronta arriva da una persona della tua famiglia?**

«Ho cercato e mi sono cercato da solo. La voglia di cucinare si è concretizzata a diciannove anni, ma dopo otto anni di bar, dai caffè ai gelati, dai cocktail, alle arancine, alla pasta al forno, ai panini...

**Il primo sapore, il primo colore, la prima ricetta della memoria?**

«Il primo sapore che ho fissato nella memoria è pane di Gela, identico a quello di Castelvetrano, e granita di limone. Il primo colore è il blu. La prima ricetta sono i busiati con il sugo delle feste, fatto con pollo, manzo grasso, spuntature di maiale, polpettine di carne e sugo rosso. A ognuno di questi tre momenti abbino un pezzo di musica. Il primo sapore a "The man I love" di Billie Holiday; il blu a Fred Buscaglione e il sugo delle feste alle canzoni di Alfio Antico».

**La formazione, le esperienze, la prima sintesi della tua cucina?**

«Una formazione di strada. Esperienze vissute tutte. Lo studio d'ogni chilometro quadrato della Sicilia culinaria».



**La tua impresa del gusto oggi, ristorante, trattoria, casa, prodotti?**

«Cucina gastronomica, cucina educata, prodotti firmati dalle olive alla bottarga. Sono un cuoco e un selezionatore».

**Il ruolo di Gabriella e dei tuoi collaboratori.**

«Gabriella è la general manager: per il Ristorante, I Banchi e la mia vita personale. Per quanto riguarda i collaboratori, basta cliccare nella sezione Giacche e grembiuli del sito Ciccio Sultano. A Gabriella dedico del mio album musicale ideale: "Naima" di John Coltrane.

**Spesa, territorio, persone, le vie della carne, degli ortaggi, delle uova e del pesce...**

«Per un cuoco che si definisca tale, il rapporto di fiducia con il cliente inizia dal mercato. Chi difende la dignità dei propri clienti, difende la dignità dei propri fornitori che a loro volta avranno a cuore la dignità mia e dei miei commensali. Il fornitore è uomo o donna di fiducia, a volte amico nel senso più rispettoso del termine. Penso ad Aia Gaia per le uova e il pollame, a Giuseppe Grasso per le carni, a Raoul per gli ortaggi e a Alfio Vissalli con cui produco una bottar-

ga di tonno rosso eccezionale».

**La stagionalità, le erbe spontanee, i fiori, gli odori e i profumi?**

La domanda è già la mia risposta. E la risposta musicale è "Las cuevas de Mario", suonata da Art Pepper Quintet».

**Sultano n.5: il gelsomino.**

«Erotismo per erotismo, aggiungerei, allora, anguria e cioccolato, numero 6 e 7, ideale per delle nozze arabo-spagnole, ascoltando "A Night in Tunisia", Dizzy Gillespie feat Charlie Parker.

**Cocktail o food?**

«Sono nato cocktail e sono diventato dopo food».

**Ibla, la strada, la casa, la cucina. E il barocco?**

«Il barocco è Ibla, la cucina Ciccio Sultano».

**L'olio, il sale e il vino. Le tue scelte.**

«Olio, sale, grano, riuniti, formando il logo Sultano».

**Un menu che si compone e scompone, anche nel prezzo.**

«Solo per il lunch: 45 euro che diventano 59 con due bicchieri di vino e, aggiungendo ancora 1 euro, si beve un terzo bicchiere. Sempre ed esclusivamente per il



# «In CUCINA suono il JAZZ»

## CICCIO SULTANO

lunch, si possono ordinare i piatti del menu à la carte al prezzo standard di 30 euro».

**Sultano International.**  
«Sì, no, forse, chi lo sa?»

**Che dire di «Le soste di Ulisse»?**

«Stiamo lavorando bene con il direttivo. Nuovo sito, visibilità social quadruplicata, due feste riuscitissime e un libro importante in autunno, intitolato: «Sicilia, continente gastronomico». Qualche giorno fa, «Il Sole 24 ore» ha citato «Le Soste di Ulisse» nella sezione Imprese,

usando il termine «capitale umano». Non mi pare poco. Qui, in onore della Sicilia, lascerò posto alla musica di Rabih Abou Khalil e il pezzo «Catanina»».

**«I Banchi», la trattoria è il nostro passato e il nostro futuro (il nostro bistrot)?**

«I Banchi sono l'espressione di una cucina siciliana, intensa ed educata. Un presente che si fa giorno per giorno, dalle 8 del mattino all'una di notte, già futuro. Musicalmente parlando «I Banchi» sono «So What» di Miles Davis».

il mio **PIACERE** è...

## la mia ricetta

### INSALATA DI MARE NEL PIATTO

- PER LA SALSA DI CICALA

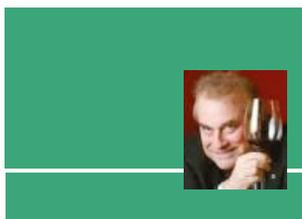
Fare un soffritto di aglio, cipollotto, timo e olio d'oliva, aggiungere il trito siciliano e i pomodori secchi. Unire le cicala di mare intere, il prezzemolo, il basilico e i pomodorini. Lasciare cuocere per qualche minuto, aggiungere il brodo vegetale e agglustare di sale e peperoncino. Proseguire la cottura per altri 5 minuti, passare al setaccio, raffreddare e aggiungere panna fresca e amido, portare a bollore fino ad addensarsi, setacciare e lasciare raffreddare.

- PER LA MAIONESE DI CICALA DI MARE

Fare un soffritto di aglio, cipollotto, timo olio d'oliva, aggiungere il trito siciliano e i pomodori secchi. Unire le cicala di mare intere, il prezzemolo, il basilico e i pomodorini. Lasciare cuocere per qualche minuto, aggiungere il brodo vegetale e agglustare di sale e peperoncino. Proseguire la cottura per altri 5 minuti, passare al setaccio, lasciare raffreddare ed emulsionare con latte di soia, acciughe, e olio d'oliva.

- PER LA COTTURA DEI VARI PESCI

Scottare separatamente il polpo, i totani, e la seppia. Una volta cotti, condire con un salmoriglio all'olio d'oliva, peperoncino e limone e infornare 5 minuti. Contemporaneamente infornare le mazzancolle per 1 minuto, scottare le vongole e farcire le cozze cotte con tartare di cernia.



**L** TIMONE di questa rinomata realtà cilinese è saldamente in mano a Stefano Cinelli Colombini, erede di un'antica stirpe senese che affonda le sue radici nel lontano 1352. La Fattoria dei Barbi ha un'estensione di 306 ettari, di cui 80 vitati, situati sul versante sud-orientale di Montalcino, su terreni sabbiosi e galestri. La lettura enologica di Stefano, come quella di molti grandi produttori, è quella di conciliare la tradizione con una calibrata apertura al nuovo, attraverso una continua sperimentazione di tecnologie moderne che non manchino di rispetto alla tipicità. La sua sensibilità straordinaria di vignaiolo lo porta a grandi risultati, soprattutto con il suo Brunello Vigna del Fiore, proveniente dalle viti del podere omonimo, un terreno sassoso che rappresenta uno dei vertici qualitativi del luogo, grazie alla particolare esposizione alce la composizione del suolo conferiscono a questo vino

caratteristiche aromatiche ed eleganza davvero rimarchevoli. Dopo tre anni trascorsi tra barrique e grandi botti, nel calice mostra un bellissimo colore granato luminoso. Profilo olfattivo ampio e coinvolgente, intarsiato da toni dolci di frutta in confettura, marasche e prugne, poi sfumature che ricordano il cioccolato, una spolverata di cannella e noce moscata, tabacco da pipa e un sottofondo affumicato che ricorda il tè nero. Il sorso è sontuoso, raffinato, sorretto da una stentorea spina dorsale fresco-sapida, tannini carezzevoli e un abbraccio alcolico perfettamente integrato nella struttura. Persistenza lunghissima, con ammalianti ritorni di frutta e spezie dolci.

**Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2011**  
Uve: Sangiovese 100% - Gr. 14,5%  
€ 48 prezzo medio in enoteca  
Fattoria dei Barbi  
Loc. Podernovi, 170 - 53024 Montalcino (Si)  
Tel. 0577.841111 - info@fattoriadeibarbi.it  
www.fattoriadeibarbi.it