

GASTRONOMIA. La guida Michelin consacra la bravura dei nostri cuochi: mai tanti riconoscimenti

Sicilia, una cucina d'eccellenza: 8 stelle ai ristoranti dell'Isola



D'AGOSTINO: «SCUOLE ALBERGHIERE CARENTI, È DIFFICILE TROVARE BRAVI CUOCHI»



Da sinistra i tre «re della cucina» Massimo Mantarro, Andreas Zangerl e Piero D'Agostino

I tre chef "stellari" di Taormina mercoledì hanno dato appuntamento all'hotel "San Domenico" agli altri premiati per festeggiare.

Gerardo Marrone
TAORMINA

«Una cucina "otto stelle". È quella siciliana, consacrata dalla guida Michelin: "Mai avuto nell'Isola tanti riconoscimenti ai nostri ristoranti", sottolineano i tre chef "stellari" di Taormina Massimo Mantarro, Andreas Zangerl e Piero D'Agostino che, mercoledì sera, si sono dati appuntamento dietro i fornelli dell'hotel "San Domenico", luogo-simbolo della Perla dello Jonio: "Abbiamo pensato - spiegano - che le otto stelle assegna-

te dalla guida Michelin meritassero di essere festeggiate, ovviamente a tavola, invitando anche gli altri premiati".

Pensando, quindi, al parere di colleghi come Ciccio Sultano del "Duomo", Vincenzo Candiano della "Locanda Don Serafino" e Claudio Ruta della "Fenice", tutti di Ragusa, Pino Cuttaria della "Madia" di Licata, e Accursio Craparo della "Gazza Ladra" di Modica, i tre geniaci taorminesi della buona forchetta hanno presentato passatina di zucchine spinose con finti ravioli di dentice, limone condito e polpa di ricci di mare all'olio bruciato, pasta al pomodoro, cotto e crudo di pescato del giorno con macco di fave di Leonforte e arancia croccante.

E ancora: sformatino all'oro

verde di Bronte (pistacchio) con salsa ai pistilli di zafferano ennese e gelato alla cannella e mosto cotto, cornucopia di ricotta fresca di Valdemone, quindi "mignardise" di cono croccante con spuma ai fichi d'India, zucca gialla condita alla vaniglia velata di cioccolato



avorio all'arancia, pasta di mandorla al limone con cioccolato Guanaja, marrone glassato all'anice stellato e gelatina al mandarino. Su tutto, champagne "Bricout Les Etoiles de la Gastronomie" e "Vielle France Albert Le Brun" ma anche Moscato di Siracusa doc Orseoli.

Massimo Mantarro, che guida il ristorante "Principe Cerami" e culla la promessa di una seconda stella Michelin nella guida del prossimo anno, racconta così la sua avventura gastronomica di una sera d'inverno a Taormina: «Abbiamo deciso di dare vita a questa iniziativa innanzitutto perché ci divertiamo. E cerchiamo di far diver-

tire anche i nostri ospiti. Poi, perché vogliamo portare in alto il nome della cucina siciliana proponendo le nostre materie prime e la nostra cultura in un periodo, come questo, che si presta molto bene in quanto sotto le feste tutti stiamo più volentieri assieme». D'Agostino, prima firma dell'esclusivo locale "La Capinera", dice: «I nostri sono piatti del territorio che rispecchiano la sicilianità e che proponiamo a tutte le famiglie, per tutti i giorni. Il menù è, peraltro, a portata di ogni tasca. Non più di 3 o 4 euro a piatto».

Cucina d'eccellenza, nella Trinacria. Gli chef, però, non nascondono le difficoltà: «Ci sono anche bravi allievi che stanno crescendo - afferma Piero D'Agostino - ma, in generale, va detto che esistono problemi a reperire personale qualificato, le scuole alberghiere non sono così professionali come dovrebbero essere».

Andreas Zangerl, austriaco di adozione taorminese, guida carismatica e talentuosa di "Casa Grugno", aggiunge: «Molti giovani pensano di essere arrivati soltanto perché hanno in tasca il diploma di un istituto alberghiero e, poi, perché in estate vanno a fare pratica da qualche parte. Ma non è così. In cucina non si finisce mai di apprendere». (*GEM*)