

# GAZZAGOLOSA

● L'Italia senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto.

Johann W. Goethe da «Viaggio in Italia» (scrittore tedesco, 1749-1832)

Pagina a cura di Pier Bergonzi e Daniele Miccione

## LE NOSTRE DOMANDE

1. Il piatto creato da lei che più comunica la Sicilia.
2. Una specialità della tradizione.
3. Il prodotto da portare a casa.
4. L'hotel da sogno.
5. L'opera d'arte da non perdere.

Daniele Miccione

C'è una crescita continua del turismo in Sicilia. Niente di strano vista la Grande Bellezza di una Regione che ha il vulcano attivo più alto d'Europa e spiagge spettacolari, i templi greci e la città arabe, cucina e vini di un livello tale da metterla in competizione con Langhe, Franciacorta, Toscana. Una delle chiavi del successo sono i grandi cuochi siciliani. Ne abbiamo scelti 10 delle «Soste di Ulisse» per costruire con loro uno straordinario itinerario del gusto.

### MARCO BAGLIERI

1. «Spaghetti alla chitarra alla palermitana», una pasta con le sarde rivisitata.
2. Le «scacce» ripiene di patata e cipolle, broccoletti e salsiccia, ricotte e favette.
3. U strattu, l'estratto di pomodoro asciugato al sole come si faceva una volta.
4. «Seven Rooms» - Palazzo Nicolaci a Noto. Un incanto.
5. La cattedrale di Noto e le rovine di Noto antica.

### MARTINA CARUSO

1. Lo «Sgombro, pane e canditi, pomodoro e pinoli», rivisitazione delle sarde a beccaffico.
2. Il pane cunzato a Lingua.
3. La Malvasia Passito delle Lipari.
4. Naturalmente il nostro Hotel Signum.
5. Il Museo dell'emigrazione a Malfa.

### GIUSEPPE COSTA

1. Il cannellone di gambero, pomodoro giallo, cannolicchi e spaghetti di zuccina croccante.
2. «Pasta all'antica»: un piccolo dolce di Montelepre a base di crema di latte.
3. Lo zafferano rosso di Corleone.
4. Il Museo di Storia della



**3. Giuseppe Costa**  
Il Bavaglino  
**TERRASINI (PALERMO)**



**4. Accursio Craparo**  
Accursio  
Ristorante  
**MODICA (RG)**



**5. Pino Cuttaia**  
La Madia  
**LICATA (AGRIGENTO)**



**6. Pietro D'Agostino**  
La Capinera  
**TAORMINA (MESSINA)**



**7. Tony Lo Coco**  
I Pupi  
**BAGHERIA (PALERMO)**



**8. Claudio Ruta**  
La Fenice  
Ristorante  
**RAGUSA**



**9. Giovanni Santoro**  
Shalai Resort  
**LINGUAGLOSSA (CATANIA)**



**2. Martina Caruso**  
Hotel Signum  
**SALINA (MESSINA)**



**1. Marco Baglieri**  
Ristorante Crocifisso  
**NOTO (SR)**



**GIUSEPPE COSTA**  
Cannellone di gambero, pomodoro giallo, cannolicchi e spaghetti di zuccina

3



**TONY LO COCO**  
Ricordo di Anelletti al Forno

2

5



**CLAUDIO RUTA**  
Corallini risottati con maialino alle spezie

8



**PIETRO D'AGOSTINO**  
Crudo di mare, agrumi e sale di Mozia

10



La cartina gastronomica della Sicilia con i locali dei 10 cuochi che hanno risposto alle nostre domande

# Dieci chef raccontano la Grande Bellezza della Sicilia del gusto

Un piatto di Ciccio Sultano, due stelle Michelin al Duomo di Ragusa Ibla: uovo Aia Gaia con gambero rosso e carciofo  
BOCCIERI

gine d'oliva firmata Accursio.  
4. Un posto mozzafiato è Casa Talià.  
5. L'Ercole di Cafeo al Museo Civico di Modica. E' una delle più antiche statuette di bronzo (V secolo a.c.) trovate in Sicilia.

### PINO CUTTAIA

1. L'arancina di riso con ragù di triglia e finocchietto selvatico. Mette assieme due icone: il cibo di strada per eccellenza e la pasta con le sarde nobilitata dall'uso della triglia.
2. La 'mpignolata, una ciambella delle feste ripiena di carne, cavolfiori, cipolle.
3. Il melone cantalupo di Licata.
4. Il Verdura Resort di Sciacca.
5. La Valle dei Templi e la Scala dei Turchi.

### PIETRO D'AGOSTINO

1. Il crudo di mare con arance, limoni e sale di Mozia.
2. Il pesce fresco della nostra costa.
3. L'olio extravergine di Nocellara Etna prodotto sull'Etna.
4. Il Country Hotel Zash a Riposto oppure Villa Schuller a Taormina centro.
5. Il teatro antico di Taormina che domina un'immensa distesa marina e l'Etna.

### TONY LO COCO

1. Ricordo di Anelletti al forno.
2. Lo sfincione bagherese del forno Ragusa di Bagheria.
3. La cassata dell'Antica pasticceria don Gino.
4. L'Hotel Domina Zagarella di Santa Flavia.
5. Il museo dell'acciuga ad Aspra e quello di Guttuso a Bagheria.

### CLAUDIO RUTA

### GIOVANNI SANTORO

1. «Filetto di vitellina modicana scottato alle erbe con riduzione al Nerello dell'Etna». Una grande materia prima che unisce la Sicilia.
2. La salsiccia di maialino nero dell'Etna battuta al ceppo, ai semi di finocchietto selvatico, è squisita fatta alla brace.
3. Il fantastico miele di castagno dell'Etna dalle incredibili proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche.
4. Una delle nostre splendide suites allo Shalai Resort.
5. Il museo «Incorpora» e i murales fra le vie principali di Linguaglossa.

### CICCIO SULTANO

1. L'uovo Aia Gaia con gambero rosso e carciofo. L'uovo rappresenta la nascita, il gambero il mare, il carciofo l'accoglienza.
2. A' scaccia ragusana da mangiare a «I Banchi». Una semplicità produttiva. Foto: Francesco



## SORSEGGIANDO di LUCA GARDINI



## CARJCANTI DI GULFI PER RICORDARE VITO...

Vito Catania era il fondatore, il regista, la testa e le braccia, l'anima della Cantina Gulfi, una delle più belle e buone realtà del vino in Sicilia. Vito è scomparso recentemente, a 66 anni. In questa occasione vogliamo presentarvi uno dei suoi vini come omaggio alla sua memoria.

La Cantina Gulfi è nota per i rossi (Cerasuolo di Vittoria, Nero d'Avola...), ma a noi è piaciuto particolarmente il bianco Carjcanti 2013 a base di uve Carricante, quasi in purezza, con una sfumatura di Albanello. Di color paglierino scarico con riflessi verdognoli piuttosto evidenti, ha profumi che richiamano l'eleganza dei vini del nord, con fiori bianchi, agrumi e frutta, anche tropicale, a pasta bianca. In bocca ha materia, tanti agrumi dolci e melone bianco, e un finale lungo e sapido.



**CARJCANTI 2013, Cantina Gulfi; Chiaramonte Gulfi (Ragusa). UVE: Carricante e Albanello. PREZZO: circa 18 euro.**

IL VOTO **90/100**

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO **BUONO**

SI ABBINA CON **CONIGLIO AL FORNO CON PATATE, OLIVE E TIMO**

DEGUSTARE ASCOLTANDO **FRANCO BATTIATO «E TI VENGO A CERCARE»**

## LE CONSERVE

## La spaccatella zebrina con i datterini striati



SPACCATELLA NEL VASETTO DA 470 GRAMMI DA EATALY A 6,90 EURO

● La Spaccatella Zebrina di Ursini, azienda abruzzese specializzata in sughi, è fatta con pomodorini datterini striati, succo di pomodoro, sale e basilico. I pomodorini - 100% italiani - vengono spaccati a metà e appoggiati in un tavolo in acciaio. Messi nel vaso con un po' di sale e pastorizzati a 72 gradi. Basta cuocerli un attimo con gli spaghetti (o le linguine) appena scolati e un filo di extravergine. Risultato: una pasta al pomodoro piacevolmente dolce.

Francesco Velluzzi  
● [www.ursini.com](http://www.ursini.com)

## IL RISO

## Il croccante carnaroli nella cascina lombarda

● La famiglia Monti è da