

# I piatti della tradizione rivisitati con estro

**Il progetto.** L'accademia della cucina incontra Denaro e ne viene fuori un'esperienza sensoriale unica per il gusto

**DANIELA CITINO**

Non c'è cibo che non porti con se', nei suoi sapori, nei colori, nel suo inconfondibile gusto, la traccia ben nitida delle proprie origini e, dunque, della propria storia che altro non è che quel viaggio compiuto attraversando tempi e spazi e le società. E non solo il cibo appartenuto ad una comunità, diventando così "sociale e corale", non può prescindere dall'essere anche un cibo vissuto in senso personale e familiare. Memoria e ricordo si sono incontrati con l'identità di un territorio e di una comunità nella cena d'estate che, organizzata dalla delegazione ragusana dell'Accademia italiana della cucina e il cui simposiarca è stato il vittoriese Alberto Fasiol, ha voluto omaggiare il pescato della costa ragusana e, in particolare, scoglittiese. Domenica 1 luglio gli accademici della delegazione di Ragusa, capitanati da Vittorio Sar-



Da sinistra Fasiol, Sartorio e lo chef Denaro protagonisti di questo incontro speciale all'insegna del gusto.

torio, si sono ritrovati intorno al desco di Nello'S Seafood nella cui cucina si muove con maestria la giovane chef, Marta Denaro. Ed è così che l'uovo fritto è finito in padella insieme a seppie e piselli, la bottarga a fare compagnia al sugo di scampi per condire gli italici spaghetti e la bella ricciola, figlia del

Mediterraneo, è stata accompagnata dalla salsa teryaki.

"Piatti e pietanze reinterpretate con grande equilibrio dalla giovane chef che ha saputo coniugare voglia di ricerca e "contaminazioni" senza per questo dovere tradire il gusto inconfondibile della nostra cucina marinara. Un'idea di cucina vera e pulita che da noi accademici è stata molto apprezzata perché rispettosa delle materie prime e priva di sofisticazioni; una cucina che ci è apparsa generosa e fedele alla Sicilia e ai suoi territori di mare" commenta il simposiarca Alberto Fasiol che con il delegato dell'Accademia italiana della cucina di Ragusa ha consegnato le 'insegne' della storica associazione alla brillante chef. "Ogni piatto ha la sua storia, i miei affondano le loro radici nella mia storia familiare e in particolare in quella della mia infanzia, gusto e sapori che, impressi nella mia memoria di bambina, si intrecciano ai ricordi delle persone a me più care e che hanno segnato la svolta nella mia professione" spiega la giovane chef.

