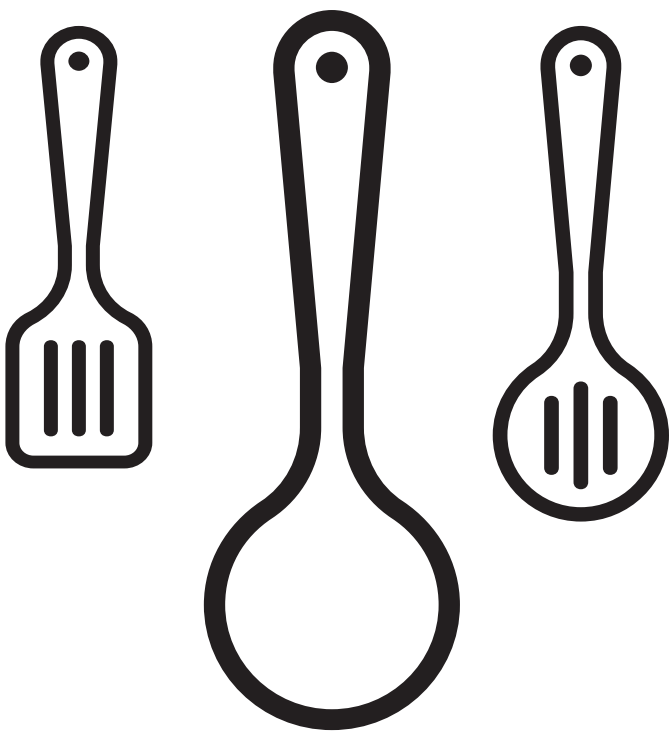


# Oggi cucino io

Tradizione e innovazione si incontrano nei piatti del due volte stellato chef siciliano, come mare e terra, che “non possono mai fare a meno l'una dell'altro”

## CICCIO SULTANO

**«Amo la cucina sartoriale, fatta a misura di cliente»**



Di **Anna Parodi**  
e **Antonio Iacona**

“Il cuoco è un trasformatore. Cucinare è l'arte di variare, alterare, manipolare consistenze, temperature, natura degli ingredienti che la nostra terra, il mare, il cielo ci offrono”. Parola di un moderno alchimista dei sapori, ovvero Ciccio Sultano, chef due volte stellato del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, talento gastronomico noto ormai anche al di fuori dei nostri confini. Innamorato della sua terra, abile a muoversi fra tradizione e innovazione, Ciccio Sultano ha colto al volo l'elemento di sfida e lo stimolo alla creatività che arrivano dalla cucina senza glutine, che richiede proprio continue trasformazioni e manipolazioni. Il Duomo è ormai una meta d'obbligo per i visitatori che arrivano sempre più numerosi nel ragusano, zona di Sicilia un tempo ai margini dei flussi turistici e ora riscoperta grazie anche alla fiction sul commissario Montalbano. Qualcuno si è spinto addirittura a parlare di “Ragusashire”, in virtù dei tanti turisti inglesi che comprano casa in questi luoghi. La cucina di qualità è uno degli elementi trainanti del turismo in Sicilia e in Italia in genere e tutti possono sentirsi

buongustai. Come sottolinea lo chef Sultano, anche in un ristorante prestigioso “l'ospite che mangia senza glutine non deve sentirsi discriminato e deve avere la possibilità di godere delle gioie della tavola”.

**Chef, oggi anche gli addetti ai lavori e alla ristorazione vivono una consapevolezza diversa rispetto alle intolleranze alimentari, come la celiachia?**

Il mio staff di cucina, ma anche di sala, non solo è aggiornato sulla manipolazione degli alimenti per celiaci, ma è anche attento e scrupoloso quando abbiamo degli ospiti con altre intolleranze alimentari. Abbiamo sempre pronta una ricca paniera senza glutine, oltre alla pasta.

**Quanto è importante la formazione per gli chef, sia come docenti che come partecipanti ai corsi di aggiornamento?**

È fondamentale la formazione perché il personale abbia conoscenze tecniche e scientifiche.

**Quali alternative propone nella sua cucina per chi mangia senza glutine?**

L'alternativa sono prima di tutto le farine e i prodotti senza glutine. E poi per esempio una panatura alternativa al pangrattato può essere la polvere di verdure che faccio io o le tanto



«Creare un  
piatto è come  
improvvisare nel  
jazz: rispecchia  
le emozioni di un  
momento»

### **Identikit**

Se volete incontrarlo o assaggiare la sua cucina dovete andare nella parte storica di Ragusa, a Ibla: è lì, infatti, che il due volte stellato chef Ciccio Sultano possiede il suo regno, il ristorante Duomo. Sultano inizia la sua carriera a soli 13 anni lavorando alla pasticceria Sweet di Vittoria. Tra il 1994 e il 2000 gira per le cucine di mezzo mondo e finisce per lavorare anche a New York con Lidia Bastianich. Pubblica articoli su giornali nazionali e internazionali e nel 2005 è autore del libro "La mia cucina siciliana", edito da Gamberorosso Editore. Suo anche il film documentario "La variante Sultano". A corredo della sua attività professionale si dedica anche all'insegnamento.



NELLE FOTO: Da sinistra, lo chef Sultano guarnisce un dolce, mentre ritira un riconoscimento da parte di AIC e in cucina finisce la preparazione di un piatto

saporite polveri di spezie.

**Appetitive davvero... quindi la sicilianità - nel suo caso - e in generale le tradizioni legate al territorio si possono rispettare anche in un menù senza glutine?**

Certamente, basta aguzzare l'ingegno e avere una buona conoscenza delle materie prime e poi anche il mercato ci aiuta con validi prodotti.

**Quale ruolo ha la panificazione nella cucina senza glutine?**

La panificazione non può essere esclusa, è sempre fondamentale, come dicevo prima si può avviare con

l'impiego delle farine prive di glutine.

**Quindi la scelta non manca nel suo locale per chi deve mangiare senza glutine...**

Nel mio menu per ogni categoria di antipasti, primi, secondi e dolci ci sono almeno due piatti che gli intolleranti al glutine possono scegliere.

Volete qualche esempio, nel caso vogliate andare a trovare lo chef Sultano? Patata fondente, salsa verde all'arancia e capperi iblei canditi per cominciare il

pasto. Gnocchi di patate al ragusano dop con polpettine di seppia come primo, seguiti da ricciola con fiori di capperi iblei e olive nere. E come dessert, sarà difficile scegliere: meglio le lingue di gatto con nocciole dell'Etna con biancomangiare di mandorla pizzuta d'Avola o il sorbetto di cacao con salsa alla vaniglia Bourbon e polvere Kawa? Mentre riflettete, tenete però la mente aperta e pronta alle sorprese, perché lo slogan del ristorante Il Duomo, assicura Sultano, "è che i menu sono 'sartoriali' e quindi

vengono realizzati secondo le esigenze di ogni ospite". E il motto dello chef non lascia dubbi: "Creare un piatto è come improvvisare nel jazz: puoi rifarlo mille volte, ma rispecchia sempre emozioni e umori di quel momento". ♦

***Nelle pagine successive, tre ricette dello chef Ciccio Sultano. Sono tratte dal Ricettario di AIC Sicilia "Celiaco: Prego si Accomodi - Celiachia e Turismo Accessibile", come parte di questa intervista***