

IL VALORE DEL TEMPO SECONDO CUTTAIA

Cucina Artigiana, Custode di Tradizione e Memoria



TESTO di LORENZO SANDANO
FOTO di ANDREA DI LORENZO

*“Pane,
con farina, acqua
e fuoco t’innalzi.
Spesso e lieve,
ripiegato e tondo,
riproduci il ventre
della madre.*

*Pane,
come sei semplice
e profondo:
Azione d’uomo,
miracolo ripetuto,
Volontà della vita.*

Pablo Neruda - da *Ode al Pane*

La volontà di tornare indietro, chiedendosi il perché. Un cuoco capace di riavvicinarsi alla figura dell’artigiano, in un nuovo spazio, con nuove regole, riscoprendo il valore del tempo.

Pino Cuttaia, uno di quei cuochieri che hanno contribuito al rinascimento della cucina italiana, ha intrapreso ormai da anni questa nuova strada, ricercando se stesso attraverso pensieri, gesti e applicazioni inedite. Occhi vispi a disegnare uno sguardo fumettistico, perennemente attento e curioso, lo stesso sguardo che ritrae l’animo fanciullesco insito in ogni espressione culinaria capace di generare emozioni sincere e ancestrali. Lo chef bistellato dello storico ristorante La Madia, non ha scelto di farsi largo nella frenesia della metropoli o nei convulsi ritmi cittadini che non possono concedere tempo alla riflessione. No, Pino Cuttaia ha da sempre preferito una missione culturale, una palestra di idee dettata dai tempi della sua amata Licata. Piccolo paese più che una città vera e propria: anni addietro importante esportatrice di zolfo e legno per Inghilterra e Nord Europa, oggi un centro urbano in parte dimenticato, in quella culla splendente di Mediterraneo che è la Sicilia. La sequenza di antiche ville in stile Liberty, che predominavano la pianta cittadina come in poche altre località sicule, ora viene spezzata da palazzoni abbandonati in cemento e scorci che profumano di vecchie glorie, ancora apprezzabili nei riflessi dorati del sole, che irrompe tra i vicoli del centro. Pino però possiede una fede incondizionata per Licata, e dopo aver ribaltato gli equilibri della ristorazione siciliana con il successo del suo ristorante gourmet, ha investito sulle risorse umane e temporali che solo un piccolo paese riesce a dare, inaugurando una bottega artigiana traghettata da conoscenza ed esperienza immagazzinate negli anni: il laboratorio Uovo di Seppia.

Gusto, gioco e memoria. Tre concetti chiave della filosofia di Cuttaia, vanno a colorare il claim del laboratorio aperto a pochi metri dal ristorante madre. Spazio creativo, pregno di vitalità pulsante. Un profilo in perpetuo divenire, che prende il nome in eredità da uno dei piatti simbolo de La Madia, l’emblematico finto Uovo di seppia al nero, ricreato con l’ausilio dell’albumina. I valori primari della cucina di Pino, in questa bottega dai richiami vintage, trovano nuova identità e applicazione, sommandosi al culto della ricerca. Rispondendo a nuove richieste da parte di un differente target di commensali. Un’innovativa capacità del cuoco di tornare a mettersi in discussione in chiave artigianale, analizzando fattori già metabolizzati in una veste più profonda, intima e riflessiva. Soprattutto riappropriandosi di mezzi, gesti e tempi differenti. “Mentre nella ristorazione comanda un po’ il pensiero del cuoco e l’idea creativa riportata nei piatti, qui i ruoli sono ribaltati” - spiega Cuttaia con il suo inconfondibile tono professionale e goliardico al tempo stesso - “In questo luogo invece comanda il cliente e l’esperienza diviene sartoriale. Ognuno vorrebbe un prodotto più consono ai propri bisogni quotidiani. Lavorare qui concede la possibilità di entrare in contatto con un altro mestiere, e questo mi piace. Così abbiamo cominciato a esaminare due nuovi concetti frutto delle nostre esperienze pregresse, adattandoli a un nuovo contenitore e a nuove esigenze temporali. Esportare il nostro quotidiano da cuochi e riversarlo in un prodotto vendibile a tutti e apprezzabile ogni giorno. Studiare il gusto della trasformazione e dell’essiccazione su un elemento cardine della cultura alimentare come il grano”.

Non scherza affatto Cuttaia, il lavoro messo in cantiere da lui e dal suo team, supportato dal profilo scientifico del suo assistente Francesco (ex-medico specializzato in gastroenterologia), traspare appena varcato l’ingresso dell’Uovo di Seppia. Un piccolo mulino in legno posto dinanzi alla vetrata principale, si alterna a strumenti antichi di mestieri artigiani, insieme a barattoli di condimenti casalinghi che sono il riassunto degli *staff meal* consumati giornalmente nei pasti di Pino e del personale in brigata. “L’italiano medio ha sempre mangiato i funghi porcini secchi, inconsciamente convinto di mangiare i funghi porcini freschi. Così come ha usato il latte in polvere per fare il gelato, pensando di usare il latte fresco”, approfondisce Cuttaia, “La verità è che essiccazione e trasformazione hanno un gusto proprio. Anche la pasta fresca, o facendo un passo indietro il grano stesso, posseggono un gusto completamente diverso prima dell’essiccazione. Qui all’Uovo di Seppia abbiamo voluto riabilitare la possibilità di conoscere il sapore del grano, dei grani antichi in particolare, partendo dal chicco e dalla macinazione in varie forme, prendendo spunto dal concetto della torrefazione del caffè. Selezionare le tipologie di grano da macinare proprio come scegliere diverse varietà di caffè in chicchi per poi macinarli. Grazie alla collaborazione con Molini del Ponte di Filippo Drago, produttore simbolo di grani e farine siciliane, diamo la possibilità a chiunque, dal panettiere alla massaia, di scegliere la tipologia di grano e macinarla in chiave espressa, dalla crusca al grado di farina più raffinata. Grani di varietà dimenticate come Madonita, Rossello, Tumminia o la vera semola di grano duro. Facciamo la pasta fresca trafilata al torchio, in vari formati, ogni giorno, la stessa che usiamo a La Madia. La pastorizziamo per stabilizzare gli amidi e concedere una resa migliore in cottura, fornendo condimenti che fanno parte della nostra tradizione, sughi e salse che proviamo noi stessi durante pranzi e cene prima dei servizi al ristorante”.

Nella pagina seguente dall’alto in senso orario:
La preparazione dei *Plin di tenerumi* con salsa di acciughe e bottarga di tonno
Pennoni al “sugo di papà”
Pane cunzato stile “Uovo di seppia”







Un progetto colossale, capace di tornare indietro con la consapevolezza delle nozioni moderne, coniando un nuovo concetto artigiano, in equilibrio mirabile tra passato, presente e futuro. Così ogni prodotto degustabile all’Uovo di Seppia (in loco nei tavolini che richiamano il materiale delle lavagne di scuola o anche take away), possiede quel sapore evocativo e antico, proiettato però in un’evidente lettura contemporanea. I gesti artigiani sono riportati in auge, con candore e coerenza stilistica. Dalle mandorle spaccate al tavolo con gli utensili di un maniscalco durante l’aperitivo, alle rustiche cartate dei mercati paesani: rettangoli di carta alimentare sui quali viene disposto o spalmato ogni tipo di alimento, in essenziale e confortante ritualità casalinga. Dolcissima e aromatica conserva di pomodoro datterino al 100%; ventresca di tonno homemade; acciughe di Sciacca messe sott’olio; pane appena sfornato; ma anche meravigliosi plin ripieni alla crema di tenerumi conditi con salsa di alici e bottarga di tonno fatta in casa. Apparentemente spogli, nudi e brutalmente poggiati su carta, lasciando in realtà padroneggiare il gusto in tutto il suo veritiero splendore. Possente trionfo mediterraneo made in Sicily.

Parliamo di ravioli del plin, proprio quelli piemontesi, perché il pasato professionale di Pino ha radici in Piemonte e lui ha deciso di onorare coerentemente la sua memoria in ogni fattore visibile e assaporabile nel locale, donandogli un tocco tutto siciliano. Dalla ricca quantità di soli tuorli adoperata per le sue pappardelle, in stile tajarin; ai grissini ‘stirati’ con farina di tipo Mediterranea; la seducente torta sbrisolona arricchita da un cuore di ricotta fresca e cioccolato; il profiterole della Domenica acquistato da ragazzo nelle pasticcerie torinesi; fino al folcloristico trenino elettrico poggiato sul bancone, che riproduce il treno preso oltre 30 anni fa per andare a Torino e scoprire il suo amore viscerale per la ristorazione.

Una storia di gavetta serissima, vissuta da autodidatta che dopo le scuole medie e la scomparsa del padre decise, appena diciassettenne, di partire per andare a lavorare e studiare vicino Vercelli. Il fascino per l’euforia, altra caratteristica caratteriale dello Chef, lo avvicina per la prima volta al contesto di un ristorante: quando un suo compagno di istituto tecnico gli propose di aiutarlo a lavare i piatti durante il veglione di Capodanno in cambio di un assaggio di Champagne da stappare alla mezzanotte. “Tutto per colpa delle bollicine” - scherza ridendo Cuttaia - “da quel momento le cucine sono diventate parte integrante della mia vita”. Bottiglie di bolle, tra Italia e Francia, che dominano ancora oggi la cantinetta enologica dell’Uovo di Seppia, quasi come un insolito e romantico porta fortuna. “Quando evadi dalla tua terra, dalla tua casa, non affronti realmente il tuo io, ma puoi far frutto di esperienze formative” - sottolinea Cuttaia motivando il suo ritorno dal Piemonte - “Quando scegli di tornare a casa invece e non puoi più scappare, allora superi gli ostacoli e ritrovi finalmente te stesso. Così solo a Licata, solo attraverso La Madia e attraverso questa bottega potevo riscoprire il ruolo dimenticato del cuoco che diviene custode dei gesti domestici. Questa città è per me una periferia di creatività dove uno chef riprende possesso del tempo per riappropriarsi del valore primigenio del cibo”.

Gli esercizi casalinghi, dunque, ereditati prima dalla memoria di nonna e madre, poi trasmutati nel suo ruolo di cuoco padre, sono la chiave di volta per il “Cuttaia pensiero”. Nell’asse di congiunzione filosofico, da La Madia fino all’Uovo di Seppia, tutto questo trova la forma di una dispensa di mestieri. Non la dispensa firmata da uno Chef stellato, bensì la dispensa di idee scaturite dalla tradizione di Licata. Attraverso un cuoco che ha di nuovo il tempo di pensare e rinasce evolvendo ogni giorno. Il momento di festa vissuto nel preparare la pasta fatta in casa in famiglia, corredato dal profumo di farina sparsa per la cucina, rientra prepotente nel vissuto di Pino, che anche per questo motivo ha scelto l’elemento del grano come start produttivo per il progetto del suo mulino. Il rito conviviale e condiviso del ragù della Domenica da mangiare rigorosamente tutti insieme a tavola con i ragazzi della brigata, si riassume in un saporoso sugo in barattolo usufruibile da tutti. Condimento conturbante, che veste rigatoni artigianali cotti in pentola a pressione, per non stressare la fibra della pasta e gestire il giusto quantitativo di acqua da assorbire in una cottura molto più veloce, adatta anche alle esigenze dei clienti frettolosi. “Metodo promosso dal grande Davide Sabin” tiene a sottolineare Cuttaia “ma anche il metodo dei pescatori licatesi che cucinano in barca”. Importantissimi i sughi, gli intingoli e i condimenti, vero patrimonio della cultura sicula e italiana. Così, traendo modernità dalle conoscenze attuali, la Caponata dell’Uovo di Seppia non è fritta ma gestita impeccabilmente in un affilato agrodolce con miele e un quantitativo rilevante di sedano che fa la differenza all’assaggio. O ancora, tornando all’esaltazione della memoria dei bambini (palati puri e incontaminati secondo Pino), arrivano in tavola i pennoni con “sugo di papà”: ovvero salsa di pomodoro dolce e profumatissima ideata per i suoi figli. Sugo dalla densità vellutata e corroborante, grazie alla gestione dell’amido in cottura e alla presenza di un battuto finissimo del canonico trito aromatico presente in ogni contesto casalingo. Semplicità definitiva, veicolata da un gesto d’amore concesso da padre a figlio, perché citando sempre Cuttaia “Cucinare significa amare. Un cuoco deve essere generoso e deve saper sempre donare spassionatamente. Non può esistere un ristorante di successo con un cuoco tirchio”.

Impensabile oggi, per tutto l’ampio ventaglio di esperienze e suggestioni, immaginare Pino lontano da Licata. Lontano dalle passeggiate riflessive lungo le sue spiagge nascoste; lontano dalla sua bottega e dal rapporto quotidiano con gli abitanti della città, scambiando battute con personaggi che hanno saputo prima accettarlo al rientro in terra natia e poi apprezzare la sua personalità vulcanica e profondamente umana. Onorando il motto dello chef “Siamo persone, ancor prima di essere cuochi”. Comunicare memoria, gusto, e pensiero attraverso i gesti, rappresenta per Cuttaia una ricerca quotidiana attuabile solo nella sua terra e negli elementi culturali che ne fanno parte. Per questo l’energia da lui investita emerge così evidente mangiando le sue creazioni.

A fianco: *Plin di tenerumi, salsa di acciughe e bottarga di tonno*

Nella pagina seguente dall’alto in senso orario:

Polpo sulla roccia

Plin di cipolle e falso magro

Cocktail di gamberi

Maialino e sugo della Domenica

Nella pagina seguente a destra: *Quadro di alici*



Un'energia pura e cangiante, che pervade anche gli ambienti de La Madia: ristrutturata esteticamente negli interni da circa 3 anni. Siamo seduti con i ragazzi del personale mentre lo staff dinner giunge in tavola in forma di cotoletta di alalunga e insalata di pomodori. Un momento inestimabile, genuino e conviviale, che concede uno spaccato dello spirito autentico di questa realtà. Come due anime simbiotiche, mai sovrapposte, ma strettamente collegate, il ristorante gourmet e l'Uovo di Seppia, ritraggono il dualismo professionale di Pino ogni volta che varca le porte di uno dei due locali. Dopo averlo infatti osservato in veste fanciullesca e scanzonata nella sua bottega di idee, il cambio di atmosfera e di esperienza accomodati nelle sale de La Madia rivela un Cuttaia concentratissimo, ascetico e posato: immerso nel ruolo più rigoroso del suo mestiere da Chef, con l'apporto fondamentale in sala di sua moglie Loredana. Così anche piatti degustati in laboratorio mutano forma in sincronia con l'approccio del cuoco, lasciando intatti memoria, gioco e sapore. Basti pensare al Pane cunzato assaggiato in veste rustica e immediata in bottega, che viene riassunto in una poderosa e minimalista pennellata di concentrato di pomodoro, non più disposto sulla cartata ma inciso sul piatto. Nettare da adagiare su pane caldo appena sfornato, con acciughe e olio di cultivar Biancolilla. Atavicamente essenziale.

Il ricordo d'infanzia dello chef, evocato dal fuoco acceso con le pigne da bambino, ritrae invece l'esaltante Merluzzo affumicato alla pigna con spuma di patate, carnosì porcini dell'Etna crudi e una circonferenza di pane croccante che richiama alla vista un'insolita pizza mare e monti dall'inebriante allungo affumicato. L'elogio agli anni '80 e alla combo di ingredienti di terra e di mare, vissuta da Pino durante gli anni di gavetta ai fornelli, si materializza anche nel suo Cocktail di gamberi. Il desueto guscio di capasanta ornamentale, preso in prestito agli impiattamenti di trend passati, viene ricreato in forma edibile con le capesante stesse, a preservare gamberi rossi e una raffinata salsa di corallo invece dell'inflazionata salsa rosa. Impatto estetico e aromatico ammaliante nel Quadro di Alici, che riproduce l'ecosistema dei fondali marini durante le gite in barca dei pescatori illuminate dal plenilunio. Assolo di sapori e profumi mediterranei, con un ritratto iodato incorniciato da un'intensissima maionese alla bottarga di tonno. Ancora spazio alle mura domestiche, ai gesti culinari d'amore e al valore inestimabile delle madri ai fornelli. Nel piatto Memoria visiva, l'effetto sorpresa va a ripescare il ricordo del bambino che torna a casa trovando un piatto confezionato con amore materno. La classica fettina al limone, assume una forma dalle sfumature marine e ancestrali. Fettina di alalunga, olio, limone, gambi di prezzemolo e aglio: la nota musicale della cucina secondo Pino che con il suo sapore sa diventare terra e sa diventare mare. Pochi bocconi di prorompente gusto Proustiano, dove il seme di limone adagiato nel centro del piatto vuole ricordare la mamma, che non si preoccupa mai di tirarlo via, ma in quel gesto imperfetto c'è tutto l'amore verso la famiglia.

In questa narrazione gastro-evocativa non poteva mancare il capitolo incentrato sul mare di Cuttaia, sulle sue fughe solitarie e riflessive lungo il bagnasciuga a due passi dal porto di Licata. Gli stessi spaghetti realizzati all'Uovo di Seppia, trafilati nel torchio con grani antichi, si fondono con la brezza marina e la salsedine del Mediterraneo, nel salmastro Spaghetto alle vongole con una pungente salsa al prezzemolo e acqua di cozze; spianando poi la strada a un classico de La

Madia come il burrascoso e salino Polpo sulla roccia, con lenticchie sabbiate e succo di polpo a disegnare il fascino austero di uno scoglio aggrappato alla riva. L'esperienza termina con un'ulteriore celebrazione della Sicilia gastronomica, quella popolare e contadina, solo superficialmente etichettabile come cucina povera. Il falso magro, tradizionale arrosto associabile a un involtino ripieno, viene nobilitato dall'uovo di quaglia e trasformato in una elegantissima Terrina fredda simil-foie gras, che ricopre esplosivi tortelli del plin al sugo d'arrosto e cipolla dall'intensità magnetica al palato. La pancia di maialino siculo, tenera e fondente, si impreziosisce del sugo di carne domenicale, conferendo sapori umami e orientali a un piatto dalla verace e voluttuosa estrazione casalinga. L'ecclettico Bianco mangiare, servito come pre-dessert, esibisce il lavoro straordinario applicato sull'estrazione di sapore dalle mandorle in purezza; riservando la chiusura onoraria alla coccola familiare immancabile del Tiramisù. "Tutti lo fanno, tutti lo ordinano, alla ricerca del loro archetipo di gusto perfetto. Come nelle sfide tra le ricette di mamme e nonne, pronte a discutere su chi lo realizza meglio" afferma giocoso Pino "Così è come lo faccio io, sia qui che all'Uovo di Seppia. Non so se è il migliore ma è come piace a me". Dolce guascone, rotondo e rassicurante. Come dargli torto?

La mattinata della nostra partenza concede uno spiraglio sulle nuove avventure messe in cantiere da Cuttaia e dal suo team. D'altronde era impossibile ipotizzare un pensiero statico per questo cuoco dall'indole travolgente. In onore alla sua città, La Madia si sposterà presto in un antico palazzo a due piani situato in Via San Paolo, la via dove è nato e cresciuto lo Chef. Sarà ristorante gourmet e locanda con camere per l'ospitalità, corredate da un servizio in più, dedito solo alle colazioni mattutine. Il segmento che mancava a Pino per completare il suo spettro di gesti amorevoli ed evocativi legati al mondo della ristorazione. "La Sicilia è una battaglia quotidiana che vinci e rispetti ogni giorno" rimarca con sorriso furbetto stampato in volto. Sicuramente è così, ma mentre la macchina si allontana con il Mar Mediterraneo dinnanzi agli occhi, tutto il percorso intrapreso da Cuttaia negli anni diventa ancora più chiaro e coerente. E Licata, perché no, sembra già brillare di una luce diversa, sotto i raggi sinceri e ambrati del sole siculo.

Ristorante La Madia

Corso F. Re Capriata, 22
92027 Licata (AG) - Italia
Tel: + 39 0922 771443
www.ristorantelamadia.it

Uovo di Seppia

Corso F. Re Capriata, 31
92027 Licata (AG) - Italia
Tel: + 39 0922 894250
www.uovodiseppia.it



LINEAGOLOSA

FOOD COMMUNICATION CONSULTING

