

Giuseppe Sparacio ovvero la ricercata semplicità della cucina di Ramo D'Aria

DI ANTONIO IACONA • PUBBLICATO 7 APRILE 2017



C'è una ricercata semplicità che contraddistingue la cucina di **Giuseppe Sparacio**, alla guida del volto gastronomico di **Ramo D'Aria**, il Country Hotel alle pendici dell'Etna. E quando scriviamo "ricercata semplicità" non è una contraddizione in termini, né il senso di emulazione che la struttura potrebbe vivere guardando al suo elegante gemello, quel Country Boutique Hotel di Riposto che ormai la clientela raffinata da tutta Europa (e non solo) identifica con Zash! Perché questa è un'altra storia... Ramo D'Aria ha voluto definire da subito il proprio carattere e lo ha fatto identificandosi con il proprio Chef, il palermitano Giuseppe Sparacio appunto, classe 1985, nei giorni scorsi protagonista della cena inaugurale della sua stagione e di quella dell'Hotel. Per compagno di viaggio si è scelto un altro giovane dinamico siciliano, **Pierpaolo Messina**, titolare dell'azienda vinicola **Marabino**. Dal febbraio scorso Sparacio è stato chiamato dalla **famiglia Maugeri**, creatrice di Ramo D'Aria (e di Zash!), per gestire la cucina, lasciando così " 'A Putia dei Sapuri" a Catania, dove lo Chef era anche titolare. "L'obiettivo - ha spiegato Giuseppe durante la nostra intervista - è quello di puntare su una ristorazione che abbia ancora più rispetto per i prodotti del territorio. Un aspetto importante, questo, che spesso oggi si è perso. Lavoro da quasi undici anni con grandi produttori e che dal punto di vista qualitativo sono molto attenti. Trovo un grande supporto anche in mia moglie, che è una dietista, e quindi mi aiuta nella scelta della freschezza e stagionalità dei prodotti, oltre che per il loro apporto nutrizionale. Mi piace collaborare principalmente con produttori locali e infatti stasera, non a caso, abbiamo invitato Messina ed i suoi vini Marabino, oltre che i produttori di tartufo siciliano". Cura dell'accoglienza, dialogo con i clienti, capirne le esigenze, sono gli altri aspetti che secondo il Cuoco non vanno assolutamente trascurati. "Il menù di stasera - ha aggiunto Sparacio - nasce dalla collaborazione con l'azienda vinicola con cui dialogo da tempo, conoscendo l'acidità dei loro vini del Val di Noto, creando così piatti freschi con un forte richiamo al territorio. Tra gli ingredienti, la bufala modicana, il tartufo, il coniglio, l'asina (carne ricca di fibra e ferro)". E sulla presenza molto vicina di Zash a Ramo D'Aria, con l'ormai noto a livello internazionale Chef **Giuseppe Raciti**, di cui Sparacio è amico e collega, lo stesso dichiara: "Abbiamo voluto creare due linee e due percorsi indipendenti, ciascuno con il proprio carattere, dove guardiamo molto al territorio unito ai principi nutrizionali, ciascuno però con la propria filosofia di cucina". Ed infatti Giuseppe Raciti non è mancato alla cena inaugurale del collega, mentre il menù veniva degustato dai commensali. *Fiore di zucca ripieno di ricotta, caprino e timo con guanciale croccante e acqua di datterino*, in abbinamento al vino Eureka 2015; *Crocchetta di brasato di bufala ragusana, crema di ragusano, crescione e ristretto di Nero d'Avola*, con il vino Don Pasquale 2015; *Tortelli di coniglio su vellutata di piselli*,





tartufo siciliano e nocciole tostate, in abbinamento all'etichetta Noto 2014; Tagliata d'asina siciliana al moscato di Noto, con patata schiacciata al rosmarino e cristalli di sale, con il vino Archimede 2013; e in chiusura, Tortino di mele di Bronte con crumble alla mandorla, su crema al cioccolato bianco e fiori eduli. Seby

Santonocito, Andrea Failla, con Michela, Elisa ed i ragazzi di sala: questa la squadra che ha coadiuvato Sparacio durante la cena. "Abbiamo cercato di dare un connotato tutto siciliano, puntando stasera soprattutto sul vitigno principe che è il nostro Nero d'Avola – ha spiegato ai nostri microfoni Pierpaolo Messina, dei vini Marabino -; siamo in una zona molto arida della Sicilia e quindi abbiamo una gestione dei vigneti differente rispetto al resto dell'Isola. Siamo comunque a pochi chilometri dal mare e in una zona ricca di luce. Il bianco scelto stasera, come aperitivo, è stato invece il nostro Chardonnay. Per i rossi ci siamo basati sui piatti realizzati dallo Chef".