

## Migliore Chef Emergente Sud 2015. Giuseppe Raciti ottiene il secondo posto al Cooking for Art



Unico siciliano presente tra gli undici partecipanti scelti per il sud Italia, il ventinovenne Giuseppe Raciti, executive chef del Zash Country Boutique Hotel di Riposto, in provincia di Catania, ha brillantemente dato prova di un tipo di cucina in cui non c'è spazio per sperimentazione e artifici, essendo il gusto a dominare incontrastato.

Al Circolo Canottieri di Napoli, dal 30 maggio al primo di giugno, si è svolta la selezione de "i migliori" per il centro e sud Italia, in vista della sfida finale che avrà luogo a Roma, alle Officine Farneto, dal 3 al 5 ottobre, e che premierà il miglior chef emergente e il miglior pizzaiolo emergente d'Italia.

Questo è Cooking for Art, la kermesse di Luigi Cremona giunta alla sua decima edizione e che, anche quest'anno, si avvale della collaborazione di una prestigiosa giuria, di cui fanno parte giornalisti del settore enogastronomico, blogger e chef stellati. "Per noi il secondo posto è stato un risultato grandissimo. – dice Federica Eccel, responsabile dell'ufficio commerciale e marketing del Zash – Giuseppe ha avuto tante conferme ed attestati di stima. Per lui, questa, è stata una grande occasione.

E io sono molto felice del suo risultato: qui, è uscita la sua vera cucina, la vera sostanza del suo lavoro." Durante la prima giornata di gara, il cui tema obbligato era il "Recupero della pasta avanzata", il giovane chef etneo ha rivisitato un classico della tradizione culinaria siciliana, la norma.

Con la pasta avanzata ha creato uno gnocco, poi chiuso nella pellicola, lo ha passato nell'abbattitore, e spianato fino a farlo diventare un disco.



Quindi, l'ha riempito di ricotta e l'ha impanato con una panatura verde alle erbe, guarnendolo con mezza melanzana perlina fritta, e pomodorini rossi e gialli.

“Tutta la materia prima impiegata per questo piatto è stata portata dalla Sicilia. Giuseppe è partito per Napoli con la macchina piena di roba.” – ci racconta, sorridendo, Federica Eccel – “La prova era

difficile: si svolgeva fuori dalla sua cucina, con attrezzatura e strumenti da condividere con gli altri partecipanti.”

Ma, nonostante queste difficoltà, Raciti ha stravinto. Nella seconda giornata, si è misurato con il lucano Gianfranco Bruno, preparando quattro piatti. A vincere, stavolta, per soli due voti di differenza, è stato il talentuoso Bruno, ma “l'arancino di alici” – una beccafico con panatura grossolana e croccante – presentato da Giuseppe ha impressionato positivamente la giuria, ricevendo da Gianfranco Vissani il massimo dei voti.



Arancino di alici

Federica Eccel, che ha iscritto Raciti a questa selezione, non nasconde la propria soddisfazione: “La delusione per non averlo visto arrivare primo è durata pochi secondi. A prevalere, ora, è la certezza dell'ottimo risultato raggiunto, degli apprezzamenti ricevuti, dell'interesse suscitato nella critica di settore, e l'orgoglio di aver rappresentato la Sicilia nel miglior modo possibile.”

*Daniela Sammito*