

I LOVE *Sicilia*

Magazine di stile, moda, casa, consumi
Anno 17 - n. 155 - 2009 - € 3,00

100 POTENTI SICILIA 2009

TORNA LA CLASSIFICA PIÙ ATTESA DELL'ANNO
C'È CHI SALE E CHI SCENDE, CHI ESCE E CHI ENTRA
E IN TESTA I TEMPI IMPONGONO UN GRANDE RITORNO

GIUSEPPE RACITI,
EXECUTIVE CHEF DI ZASH



LA NUOVA STELLA

Giuseppe Raciti, executive chef di Zash, ha ottenuto l'ambito macaron Michelin. "Una crescita esponenziale", racconta lui

di Rossana Brancato

Essere l'anima di un team, essere propulsore d'entusiasmo ed di audace creatività compositiva, ispiratore di una brigata che è soprattutto una famiglia, la grande famiglia di Zash: le doti da leader tratteggiano la personalità di Giuseppe Raciti, executive chef del ristorante fulcro di ricerca, avanguardia e di quel classicismo contemporaneo espressivo dell'attitudine ad interpretare la raffinatezza. Zash ha l'aura onomatopoeica della brez-

"Offriamo ai nostri clienti la possibilità di degustare la biodiversità e la qualità degli ingredienti siciliani"

za dello Ionio che attraversando gli agrumi della tenuta di Giare, si fa musicale respiro, ha la fragranza della zagara e delle rose in fiore anche in inverno, lì dove il microclima tropicale dona al territorio alle pendici dell'Etna un fascino che non fa meta d'elezione.

Giuseppe Raciti lo scorso novembre è stato insignito di un riconoscimento che corona un prestigioso percorso professionale: la stella della guida Michelin è specchio dell'innato talento artistico, che lo ha portato a concorrente per un biennio al premio internazionale Bocu-



"La mia creatività si interfaccia anche agli ingredienti internazionali, che da sempre vengono apprezzati dalla clientela, come la pluma iberica o il wagyu giapponese"

se d'Or, la più prestigiosa competizione gastronomica mondiale, e che nel 2014 lo ha visto emergere tra i giovani chef italiani.

La cucina di Giuseppe Raciti si integra in un contesto di ricercata ospitalità che valorizza la dimora storica della famiglia Mangeri, il design hotel che nel 2020 s'impresziona delle iconiche SPA Pool Villas, situate in totale continuità con l'eden dell'agrumeto del parco botanico di Zash, unità residenziali di lusso ricercato e di armonia sensoriale.

Pochissimi anni sono trascorsi dalla tua formazione al fianco dei Maestri Ezio Santini e Massimo Mantarro, ed oggi la tua accademia di cucina è in Sicilia un importante polo formativo per molti giovani aspiranti cuochi. Quanto è importante per te trasmettere i tuoi valori?

"La divulgazione del sapere, delle tecniche, il fidejussorio del patrimonio culturale per



me è vitale, la condivisione delle ricette in cucina nella massima libertà, edifica il futuro. Insegnare ai più giovani tutto ciò che ho acquisito e confrontarmi quotidianamente, mi porta a maturare esperienze sia professionali che di vita". È stata fondamentale per te la sinergia con la famiglia Mangeri, Federica Eccel ed il tuo team?

"Davvero fondamentale. Nel 2014 proprio Federica Eccel mi ha introdotto a Luigi Cremora e alla competizione *Chef Emergent*, è stato l'inizio della mia carriera: oltre all'ottimo risultato, abbiamo conseguito un deontario plauso dei giornalisti, dei giudici e della critica

di settore, ho avuto la netta percezione della capacità di trasmettere la mia creatività. In questi anni Zash è cresciuto esponenzialmente, abbiamo lavorato con dedizione e costanza, soprattutto con determinazione. Il propulsore della mia cucina è la gioia, l'obiettivo mio e della mia brigata è che al cliente resti il valore evocativo di un ricordo. Fin dal primo momento Carla e Renato Mangeri mi hanno supportato sotto ogni profilo, tecnico, professionale, morale ed umano: la nostra stregia è totale e lo scorso novembre ci ha portato a raccogliere il frutto più prezioso, la prima stella Michelin".



Sai modulare l'espressività della gastronomia siciliana al cosmopolitismo del tuo stile, quali sono i sapori più amati dalla clientela internazionale?

"Offriamo ai nostri clienti la possibilità di degustare la biodiversità e la qualità degli ingredienti siciliani, come il gambero rosso di Mazara del Vallo o la polifonia degli agrumi del giardino di Zash, dal mandarino, all'arancia, al limone verdello; la clientela internazionale ha davvero l'opportunità di acquistare la consapevolezza dell'autenticità del gusto siciliano e mediterraneo. La nostra carta non trascura però il dest-

derio di far viaggiare attraverso le contaminazioni dei più pregiati ingredienti di ricerca, proponiamo menù che sappiano anche esporre avanguardia".

Il brio dei fritti, la dolcezza delle more dell'Etna, la passionalità dei crostacei e dei ricci di mare, la biodiversità delle erbe spontanee accentano i tuoi menù, qual è l'ingrediente che più ti appassiona in questo periodo?

"La ricotta, ingrediente tipico e identitario siciliano. Nel catanese, si apprezza il valore di un latticino che sa trasporre la stagionalità dei pascoli etnei. Abbiamo la ricotta ai ricci di mare, al gambero, al caviale, al mandarino e agli agrumi. La sua versatilità e la sua digeribilità la rendono ideale fin dalla prima colazione. Custodisco il ricordo di mio padre che mi portava ad assaporarla calda appena allorata".

Quale preparazione familiare hai reinterpretato attraverso la tua maestria tecnica?

"L'agnello affossato, una preparazione materna che esprime la dolcezza dei legumi verdi: ho affinato l'elaborazione di un tortello di farina di Tiriula che nel suo ripieno cela la sintesi di questa preparazione classica. Viene servito con delle fave, cipollotto primaverile, pecoretto, polvere di caffè e limone candito. Una ricetta che ho presentato

ad un'importante competizione e che ha avuto grande riscontro".

Alla passione per i viaggi, la tecnologia ed i motori quale altra si è aggiunta?

"In pochi conoscono la mia passione per il calcio balilla, dai campionati di calcetto in parrocchia non mi sono mai fermato, è una passione autentica, seconda solo a quella per la cucina".

Il tuo sorriso esprime anche la condivisione della ricerca culinaria con Roberta. Qual è la prossima meta gourmet che desiderate visitare?

"I piatti del mio menù nascono dal confronto insostituibile con mia moglie, insieme a lei si affina gli abbinamenti. La sensibilità di Roberta per gli ingredienti è molto particolare, anche lei è una cuoca professionista. Desideriamo visitare il Giappone, ci affascina la cultura di questo popolo, la perfezione tecnica della cucina e la possibilità di degustare l'autentico sushi".

La valorizzazione enogastronomica del territorio può dare linfa vitale all'economia, lo noti dal tuo rapporto con i produttori e gli agricoltori locali?

"In Sicilia è ancora complicato avere la costante reperibilità degli ingredienti, con rigore e ricerca seleziono i produttori e gli artigiani locali che mi possano garantire il miglior pescato, carni, latticini, miele e uova, il mio contributo all'economia locale e alla salvaguardia dell'unicità territoriale. La mia creatività si interfaccia anche agli ingredienti internazionali, che da sempre vengono apprezzati dalla clientela, come la pluma iberica o il wagyu giapponese".