

## RISTORANTI

### I giovani chef emergenti della Sicilia

by Nicola Sprelli, Monday 22 August 2011



Ciro Pepe, Giuseppe Causarano e Gianni Zichichi sono bravi e giovani chef emergenti della Sicilia. Da provare, parola di Luigi Cremona! Ristoranti in Sicilia.

Ormai è tempo di nuovi giovani chef emergenti, questa volta dalla saporita Sicilia. Tre cuochi, tre giovani in ascesa, tre nuovi intriganti ristoranti in Sicilia che raccontano la cucina tradizionale del sud in modo fresco e innovativo. Chi sono e cosa combinano? Lo abbiamo chiesto al giornalista enogastronomico Luigi Cremona, ormai esperto indiscusso nel trovare i nuovi astri nascenti della primavera gastronomica del Belpaese. Lo scrittore romano infatti, attraverso il suo concorso "Chef Emergente" ([www.migliorchefemergente.it](http://www.migliorchefemergente.it)), sta girando l'Italia e incontra personalità moderne, piene di talento, che hanno voglia di comunicare una cucina diversa. Ecco allora **Ciro Pepe**, **Giuseppe Causarano**, **Gianni Zichichi**.



Si comincia dal siciliano **Ciro Pepe**, ventinovenne palermitano, chef del ristorante "La Veranda" a Misilmeri (PA), dal 2005, insieme alla moglie Jessica, che si occupa della sala. Dopo aver lavorato per 6 anni nel campo della tipografia, nel 2002 entra volontario nell'esercito, partendo in missione per l'Albania, in cui si diletta a cucinare per i suoi compagni. Da qui capisce che il suo mondo è la gastronomia, infatti dal 2003 inizia a lavorare nei ristoranti come chef autodidatta. Molto attaccato alle sue tradizioni, ai sapori e alle materie prime eccellenti, cerca di utilizzarli per rielaborare vecchie ricette della nonna, come la Scatola di giri, i Fussiloro con ragù di baccalà e il Monoscopio (Via Gaetano Pellingra 18, 90036 Misilmeri Palermo, Tel. 091 872 2737)



Un altro giovane chef siciliano è **Giuseppe Causarano**, sous-chef al ristorante la "Fattoria delle Torri", a Modica (RG). Dopo il diploma presso la Scuola Alberghiera e diverse esperienze, per migliorare le sue competenze gastronomiche, torna nella sua terra, a cui è molto legato. «Amo molto il mare e la terra, pensando che sono una cosa sola, da cui bisogna solo imparare e rispettare». Questa è la base anche della sua cucina, legata alle tradizioni e rivisitata sempre con rispetto per la memoria come Pasta ca' muddica restyling, Companatico Matto, Beccafico made in Sicily e Norma "Fuori Norma" Multicolors (Vico Napolitano 14 I, 97015 Modica Tel. 0932 751 286)



Ultimo chef emergente per la Sicilia consigliato da Luigi Cremona è **Gianni Zichichi**, ventisettenne, ma già con una certa esperienza nel campo della gastronomia siciliana. Chef-Patron del ristorante "Nanni", ad Erice (TP), dopo il diploma all'IPSSAR, inizia a lavorare nelle brigate di rinomati chef siciliani. Collabora, attualmente, con i corsi di formazione professionale in qualità di docente cuoco e con l'Istituto Alberghiero di Erice. La sua è una cucina che rivisita quella mediterranea, in cui gli ingredienti semplici e tradizionali della sua terra si trasformano e si reinventano in un gioco di accostamenti e di profumi sempre più nuovi e ricercati. Il suo motto è "l'innovazione della tradizione" come nei suoi piatti: Piramide di cous cous con ristretto di scorfanetti allo zafferano, mandorle tostate e coriandoli, Nido di trenette con purea di melanzane al basilico, dadolata di pesce spada, pomodori ciliegini e granella di mandorle tostate, Scaloppine di palamita in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche, su letto di germogli e spuma di bieta ([www.ristorantenanni.it](http://www.ristorantenanni.it)).