

Primo Piano

A Mediterraria sapori di Sicilia nel racconto degli chef Mirabella e Baglieri

di: Gianmaria Tesei

19 settembre 2024



È un appuntamento che si rinnova di anno in anno ponendo al centro il gusto, la tradizione, i prodotti biologici, la sostenibilità e la dieta mediterranea, tutte figlie della produzione e della creatività sicule. **Mediterraria**, strutturato in più segmenti, fatti di masterclass dei prodotti (dal vino all'olio) siculi, meeting, aperitivi e cene esclusive, trova il suo fulcro nel **villaggio del sapore** allestito in piazza Università di Catania. Questo salone open-air, dal 18 al 20 settembre, è meta di esperti del settore, appassionati e neofiti della cultura enogastronomica siciliana.

Ad arricchire il programma sono stati vari eventi formativi, con il coinvolgimento delle più grandi catene alberghiere dell'isola, oltre alle interazioni tra le aziende più note della Trinacria. Protagonisti dell'evento sono stati, tra gli altri, gli chef **Jonathan Mirabella**, resident di **Palazzo Sangiorgio**, luogo deputato ad ospitare le due cene gourmet, e **Marco Baglieri** del **Crocifisso**, ristorante stellato di Noto. Entrambi hanno raccontato la loro storia e il rapporto con la manifestazione.

Jonathan Mirabella, classe '96, si forma alla scuola alberghiera Cnos-Fap di Catania, lavorando in alberghi rinomati del taorminese, quali il **Belmond Grand Hotel Timeo** e l'**NH Collection**, e del catanese, quale il **Romano Palace**. Queste esperienze hanno consentito a Jonathan di approdare, sin dall'apertura, a **Palazzo Sangiorgio** come resident chef portando avanti la sua visione culinaria. **Mediterraria**, per il giovane chef, è un'occasione per porre l'attenzione sulle eccellenze sicule e, in particolar modo, sulle peculiarità etnee. È anche un modo per valorizzare, con due cene esclusive a quattro mani (giorno 18, con il su citato **Marco Baglieri** e, giorno 20, con **Ivano Ricchebono** del ristorante stellato **The Cook Restaurant**), una zona di Catania che è stata di recente rivalutata – **Piazza Duca di Genova** – salvaguardando anche alcune antiche vestigia storiche emerse nel corso della ristrutturazione. La collaborazione con Baglieri e Ricchebono è di grande ispirazione. La filosofia culinaria di Mirabella è improntata all'esaltazione della cucina siciliana, non disdegnando quella internazionale, con una volontà di rivisitare le ricette tradizionali, utilizzando in modo innovativo le materie prime proposte dalla tradizione, senza smarrire i sapori antichi tramandati da varie generazioni. Tra i piatti "rinnovati", il suo preferito è la **Norma**, un tortello di melanzana con una coulis di ciliegino rosso, mousse di ricotta salata e olio al basilico.

Marco Baglieri è lo chef patron del Ristorante Crocifisso di Noto (Sr). Cresce in Germania e riapproda in Sicilia per seguire l'università. I genitori, titolari di una trattoria aperta nel 1985, veicolano in lui la passione per la cucina. Assunta la conduzione del locale, lo trasformerà in pochi anni in un ristorante fine-dining dalla tradizione locale, con lo stile contemporaneo. Tra le sue esperienze, il Duomo di Ciccio Sultano (Ragusa), sua ispirazione principale in ambito gastronomico, e a Milano da Matias Perdomo. Sostanzialmente, il suo percorso nell'ambito dell'arte della cucina nasce da autodidatta. Per Baglieri ogni pietanza ha una storia intensa e profonda di sperimentazione e pensieri che ricadono sul piatto, un'esperienza sensoriale unica per chi assaggia. Particolare l'attenzione per la panificazione, come ricerca del gusto tra passato e futuro.

di Gianmaria Tesei
