

Primo Piano Ristoranti

L'Osteria di Tenute Nicosia entra nell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food

di: Gianmaria Tesei

15 marzo 2025



«L'ingresso nell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food rappresenta un ambito e ambizioso traguardo che è stato sempre all'orizzonte». In tal modo il resident executive chef Salvo Baudo ha sintetizzato la meta raggiunta da Tenute Nicosia con la sua attività di ristorazione. E proprio nell'Osteria di Cantine Nicosia, il 14 marzo scorso, con la serata intitolata *Il Gusto di fare Alleanza*, l'azienda di Trecastagni ha voluto condividere questo approdo con giornalisti e clienti, proponendo un menù pienamente rappresentativo dei valori promossi da Slow Food.

L'intervista allo chef Salvo Baudo

D. Può raccontarci qualcosa della sua formazione e delle sue esperienze precedenti?

R. La mia formazione poggia sugli studi fatti alla scuola alberghiera. Il mio percorso lavorativo parte dalla gavetta pura. Infatti, poco dopo la metà degli anni '90 ho incominciato facendo le pulizie al ristorante catanese dello Sheraton, avendo però in testa l'obiettivo di diventare chef. Poco dopo, sempre a Catania, sono passato dal ristorante Selene all'Alioto, dove ho acquisito le tecniche per la cottura e la lavorazione del pesce, dei crostacei e dei frutti di mare. Le esperienze successive a Villa Paradiso dell'Etna e al Giardino di Bacco mi hanno lasciato tanti insegnamenti sul come trattare la materia prima, in modo particolare la selvaggina e la verdura. Inoltre, ho potuto, in quel periodo, sviluppare una particolare attenzione anche al pesce e alle carni, sempre con la massima attenzione alla stagionalità dei prodotti, e al concetto del chilometro zero. Ho voluto poi accrescere le mie conoscenze conseguendo il diploma di sommelier professionista e il diploma di sommelier dell'olio e facendo due corsi di barman e mixology. Le tappe seguenti al ristorante romano Orlando, nuovamente a Catania, da Cook, poi come head executive all'Hotel villa Del Bosco e in un ristorante sulla costa francese, sono state la premessa per giungere all'Osteria di Cantina Nicosia.

D. Cosa rappresenta l'ingresso dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food in Tenute Nicosia?

R. L'ingresso dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food costituisce un ambito e un ambizioso traguardo che è stato sempre all'orizzonte sia per me che per l'azienda. Da quando lavoro qui, ossia da circa un anno, abbiamo puntato a raggiungere questo obiettivo perché abbiamo sempre voluto puntare sui prodotti di Slow Food, sulla cucina bio, a chilometro a zero e stagionale.

D. Qual è la sua filosofia di cucina?

R. Quelli che ho appena elencato sono i pilastri fondamentali della mia filosofia di cucina e costituiscono anche il mio stile di vita. Io dico sempre che la mia è una cucina che abbraccia la stagionalità e che insegue madre natura. Cerco di fare una cucina biologica che possa dare un valore aggiunto ai prodotti del territorio. Io propongo in Osteria un menù ogni tre mesi. Per cui ogni menù asseconda una stagione. Quindi, ad esempio, non troverete a giugno o luglio la verdura selvatica, le fave fresche, i piselli, i carciofi. Inoltre, la mia, è una cucina rivisitata in chiave moderna. Ma il focus importante è mantenere i sapori integri, sperando di poter suscitare un trasporto temporale nei commensali. Infatti, io e Santi Natola, sommelier e brand ambassador di Tenute Nicosia, definiamo la mia cucina come una "cucina della memoria e del ricordo", perché speriamo sempre di rievocare nei commensali un ricordo a tavola, riuscendo a dare il giusto valore ai prodotti del territorio.

D. Qual è l'ingrediente che preferisce? E quello che vorrebbe utilizzare e che ancora non ha usato?

R. Alcuni degli ingredienti che amo molto utilizzare sono protagonisti stagionali, di questo periodo. Sto parlando della fava fresca e del carciofo di Niscemi. In genere amo le colture selvatiche. Mi piace lavorare il suino nero dei Nebrodi. Mi piacerebbe, in futuro, dare spazio alla selvaggina e avventurarmi nel cucinare il piccione. Ma quello che desidero sia evidente e che guidi la mia cucina è il rispetto della materia prima che è poi anche il rispetto verso chi assaggia i miei piatti.

L'EVENTO

L'anteprima per i giornalisti, guidata dalla presidente della Condotta Slow Food di Catania **Anastasia De Luca**, affiancata da **Santi Natola** e dal responsabile commerciale e marketing **Antonio Marino**, ha fatto da apertura alla serata, grazie ad un'attenta selezione di **Presidi Slow Food**. Nel corso della degustazione guidata, con abbinamenti con i vini dell'azienda ospitante, si è spaziato dal **pistacchio di Bronte** del produttore di presidio **Luigi Paladino** e **Biagio Schilirò**, presenti alla masterclass, al **Piacentinu ennese** prodotto dalla **Tenuta Bubudello** di Luigi Faraci. Gli assaggi hanno riguardato anche i salumi de **La Paisanella** di **Sebastiano Agostino Ninone**, il **Tarese Valdarno**, pancetta dalle dimensioni inusuali e dalle origini antiche della macelleria aretina dei **Fratelli Sani**. Ospite extra-sicula è stata l'**Axrida di Escalaplano**, un pecorino unico al mondo interamente ricoperto di argilla. **Rino Farci** lo produce in un paesino di due mila abitanti, nell'entroterra sud-orientale della Sardegna.

Successivamente si è svolta la festa aperta al pubblico con un sostanzioso buffet di specialità dell'Osteria, a base di prodotti di stagione e presidi Slow Food (la fava Cottoia di Modica, la lenticchia nera ennese, la ricotta di Capra Girgentana, la salsiccia al ceppo di Linguaglossa, il latte d'asino ragusano, etc. ...), Non sono mancati gli assaggi delle etichette di Tenute Nicosia selezionate sull'edizione 2025 della guida Slow Wine, prima della cena finale arricchita dall'uso dell' *Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Dop Monti Iblei* e dal racconto dei Presidi Slow Food da parte di De Luca e dei vini da parte di Natola.

I VINI DELL'ANTEPRIMA

DOC Etna Bianco, Contrada Monte Gorna 2023

Carricante 90% e Catarratto 10%

DOCG Cerasuolo di Vittoria, Hybla 2022

Nero d'Avola 60% e Frappato 40%

DOC Etna Rosato Spumante, Sosta Tre Santi Brut Metodo classico 2021

Nerello Mascalese 100%

DOC Etna Rosso Riserva, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2017

Nerello Mascalese 100%

Di Gianmaria Tesei