

In evidenza

Lo show cooking di Pino Cuttaia a Etna Wine Forum, l'eleganza moderna di una intramontabile tradizione

di: Gianmaria Tesei

12 ottobre 2025



Al termine della degustazione alla cieca dei vini di Walter Massa, guidata da Daniela Scrobogna di FIS (di cui vi abbiamo raccontato qui), ecco un altro momento molto atteso di Etna Wine Forum: lo *show cooking* dello chef Pino Cuttaia moderato da Ruggero Sardo. Il titolo: “Dalla tavola al bicchiere: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio”.

Rientrato nella sua terra dopo un lungo viaggio interiore e professionale, Pino Cuttaia ha trasformato la cucina siciliana in un linguaggio nuovo, dove memoria e finezza convivono in armonia definitiva. Ma ecco il resoconto delle portate:

Apertura con una **crème brûlée di polpo**, attraverso cui lo chef ha voluto elevare il polpo ad un'eleganza superiore, connessa alla sicilianità, ispirandosi al "pizzo siciliano". Il polpo, nobilitato da acqua, aceto, una crema di olio, patata, panna e cavolfiori, e un croccante che vela e disvela al contempo il suo nuovo status, si traduce in un raffinato modo di percepire un protagonista del mare.

Il piatto è stato accostato al **DOC Etna Bianco Nettare di N'ettaro 2023 di Masseria Setteporte** (Carricante 100%, con affinamento di 9 mesi per il 70% della massa in tonneau e per il 30% in acciaio), che ha giocato con equilibrio tra polpo e cavolfiore, e al **DOC Etna Rosso Feudo di Mezzo 2021 di Cottanera** (Nerello Mascalese 100%, che affina 14-16 mesi in botti di rovere francese e, successivamente, un anno e mezzo in bottiglia) che ha creato un accostamento peculiare e intimo con il polpo.



Dopo il salato il dolce. Un simbolo della cucina tipica sicula, la **cassata** viene **rivisitata**, nella forma, – plasmata su quella di un piatto piano – e nei colori, con prevalenza di verde e accenni gialli, a rappresentare un elemento particolare presente nella preparazione e aggiunto anche al momento del servizio: l'olio extravergine d'oliva. La storia del piatto è ben mantenuta nella ricotta, che ha però un ruolo meno centrale, nella frutta candita e nel marzapane. L'accostamento è con un altro vessillo della sicilianità, ossia il **DOC Passito di Pantelleria Ben Ryè 2022 di Donnafugata** (Zibibbo 100%, con affinamento in vasca per 4 mesi e almeno 10 mesi in bottiglia), che vive di luce propria ma sa dare risalto a chi lo sa affiancare con bilanciamento degli ingredienti, come avvenuto in questo caso.

di Gianmaria Tesei

a **Etna Wine Forum**

Biancavilla (Ct)

<https://etnawineforum.it>

Foto ©DegustEtna