

Appuntamenti

L'estate 2026 dello chef Lorenzo Ruta con tre bellissimi appuntamenti di gusto

di: Redazione

18 giugno 2026



Lo chef Lorenzo Ruta ha deciso di vivere in tre diverse e trasversali occasioni l'estate 2026. Firma tre eventi, diversi l'uno dall'altro, che hanno in comune la ricercatezza delle materie prime, la profonda aderenza con il territorio del sud est siciliano, l'esaltazione del binomio cibo-divertimento, e soprattutto il piacere assoluto di uscire fuori dall'ordinario per offrire tre proposte enogastronomiche singolari e con partner d'eccezione.

Nel suo ristorante 'Lorenzo Ruta' in contrada Zimmaro, in territorio di Modica, si celebreranno 'Spighe, raccolti raccontati', in collaborazione con Minardo Pastificio Agricolo in programma il 4 luglio.

Torna la seconda edizione di 'Fuochi d'estate', l'8 agosto in collaborazione con Diego Radenza. E si chiude, simbolicamente, la bella stagione con 'Chef in Festa' la sera del 31 agosto.

Tre appuntamenti che faranno uscire l'anima di Ruta in altrettante e differenti proposte dedicate alle preparazioni in modo conviviale e in assetto ludico, in cui si degusterà, si branderà e ci si diventerà fino a tarda ora.

Il primo evento **'Spighe, raccolti raccontati'**, il 4 luglio, avrà anche un momento didattico alle ore 19.30 con **GranoLab**, uno spazio in cui sarà scandagliato il mondo dei panificati, le produzioni, le qualità del frumento e le tecniche di raccolta, produzione e conversione. Previsti interventi legati alle qualità organolettiche, al valore nutrizionale, alle tipologie di utilizzo e alla versatilità delle produzioni dei grani antichi siciliani, operati dal pastificio agricolo Minardo e messi nel piatto, in modo sapiente, dallo chef Lorenzo Ruta.

"L'obiettivo – ha argomentato lo chef – è conoscere lo studio eseguito e le tecniche adottate nella realizzazione di un panificato. Il pane e la pasta non sono tutti uguali e l'eccellenza di entrambe le produzioni consentono ad un cuoco di esprimere la propria interpretazione, senza limitarla sia nella tenuta che nella proposta finale. Non sarò solo in questa avventura per cui ringrazio, certamente, la lungimiranza e la passione del pastificio agricolo Minardo. Insieme a me ci saranno Daniele Baglieri con le sue strepitose pizze e la degustazione di dolci siciliani del grande pasticciere Andrea Giannone. In prima linea Oleificio Ruta, i formaggi di Albacara, la linea di conserve gourmet di Nonna Tina, i vini della cantina Pianogrillo e i piatti in degustazione proposti dalla brigata di cucina del nostro ristorante. Insomma ci divertiamo con gusto e per il piacere di farlo".

La stessa attenzione sarà riservata alla costruzione degli altri due appuntamenti. **'Fuochi d'estate'** sarà la sublimazione del gusto in bbq, sia di carni che di vegetali, tra le passioni dello chef Ruta. Anche in questo caso, accanto a Lorenzo Ruta troveremo dei veri e propri maestri macellai: Diego Radenza, Roberto Giannone e Giovanni Giardina. La parte dolce sarà firmata da L'Artigianale di Pozzallo.



In via di definizione gli artisti del gusto protagonisti della terza edizione di **'Chef in Festa'**, il 31 agosto. Hanno già garantito la presenza il Maestro Corrado Assenza, Pierpaolo Ruta dell'Antica Dolceria Bonajuto, lo chef del ristorante Stella Michelin Cortile Spirito Santo a Siracusa, Giuseppe Torrisi, lo chef Franco Sgarlata del ristorante Zèfiro a Marina di Ragusa, il pizzaiolo Daniele Baglieri di Rione Mulino a Modica e tanti altri amici e colleghi di Ruta che si aggiungeranno nei prossimi giorni.

"Anche in questo caso, in un clima di assoluta festa – ha concluso Lorenzo Ruta – vogliamo celebrare insieme, la grandezza della tavola siciliana e lo faremo nel giardino del ristorante che, per l'occasione, accoglierà molte postazioni di show cooking per degustare, brindare, divertirsi e stare bene, festeggiando, idealmente, la fine della bella stagione anche se in Sicilia durerà e ancora per molto".