

In evidenza Ristoranti

Accursio è Stella Michelin. Per la seconda volta

di: F.P.

15 novembre 2016



Accursio ritrova la stella Michelin e la va a ritirare (oggi) a Parma. La scelta di un locale tutto suo lo aveva distratto – ma non c'era altra soluzione – dal famoso riconoscimento della guida rossa. A quanto pare, la nuova configurazione di locale, molto bella e sul corso principale di Modica, ha convinto gli ispettori della Michelin i quali non hanno potuto non dargliela. Finalmente.

Racconta: *“La riconquista della Stella Michelin, questa volta con il ristorante che porta il mio nome e a soli due anni dal giorno dell'apertura, è un enorme incoraggiamento che alimenta sempre di più il desiderio di portare avanti un progetto senza alcun genere di compromesso”. “Quando lo abbiamo creato abbiamo pensato ad Accursio Ristorante come ad un luogo in cui ogni giorno viene raccolto e custodito un patrimonio di memorie e dove si sperimenta l'emozione con cui la cucina può spingere verso il futuro il racconto di un territorio”.*

Accursio Craparo è nato a Sciacca ma ormai parla il modicano: *“Mi chiamano il cuoco delle due Sicilie, perché le suggestioni dell'infanzia e le ispirazioni dell'esperienza mi hanno portato a viaggiare tra quella dell'ovest e quella dell'est”,* spiega. Il locale è nel centro storico, recuperando con una complessa opera di restauro i bassi di un antico palazzo nobile ai piedi della scalinata del Duomo di San Pietro.

Il progetto è fortemente identitario: *“è un percorso in continua evoluzione, animato dall'incessante esplorazione di tutte le possibilità che il territorio mi mette a disposizione, per poter scegliere quelle più autentiche e offrirle ai miei ospiti con una filosofia tutta mia. C'è, innanzitutto, l'essenza della materia, che ogni ingrediente rivela: non è un caso se in questi anni ho scelto di lavorare intensamente con gli artigiani del luogo, con i contadini, studiando le modalità di recupero di materie prime antiche e preziose, che spesso rischiano di scomparire, grazie anche alla consulenza di agronomi e ricercatori. E poi c'è il linguaggio, che vuole essere contemporaneo e comprensibile a livello internazionale, ma che non transige sull'esigenza di restare autentico, radicato nel luogo in cui nasce, coerente con gli elementi che lo definiscono”.*

Sulla Michelin 2017 si legge: **“Cucina originale, creativa e policroma in un ristorante che suggerisce l'identità di una casa privata nelle sue salette interne mentre l'ampio dehor affacciato su corso Umberto si apre alla vivacità della città”.**

Accursio, complimenti vivissimi! E benarrivata Michelin, noi non avevamo dubbi.