

Il Ficodindia di San Cono entra nell'alta cucina, Martina Dodeci vince il contest dei giovani chef

4 Ottobre 2026

di Redazione



SAN CONO – È **Martina Dodeci**, chef e patron del ristorante Demenna-Luogo di ristoro di San Marco d'Alunzio, nel Messinese, la vincitrice di "Spine di Gusto-Young Chef Contest", la competizione curata dal quotidiano enogastronomico *Cronache di Gusto* che ieri ha portato tre giovani chef a confrontarsi con il Ficodindia di San Cono.

A convincere la giuria presieduta dallo chef **Ciccio Sultano** del ristorante Duomo di Ragusa – due stelle Michelin – è stato "Giri sul fico d'India", un piatto nel quale la chef ha lavorato il

frutto insieme a bieta, ricotta di pecora e grano saraceno, costruendo un equilibrio tra dolcezza, acidità, sapidità e consistenze.

“Abbiamo preparato una salsa di fico d’India sulla quale abbiamo adagiato un raviolino ripieno di bieta e ricotta di pecora. Con le coste della bieta, invece, abbiamo realizzato una sorta di kimchi al fico d’India, inserito all’interno di un croccante di grano saraceno – racconta Martina Dodeci –. Era la prima volta che lavoravo il fico d’India in un piatto e inizialmente non è stato semplice: la sua dolcezza richiede di trovare il giusto equilibrio con gli altri ingredienti. È stata una bella sfida e vincere è stata una sorpresa, non me l’aspettavo. Sono emozionata e contenta di aver partecipato, anche perché non conoscevo questo territorio. Esperienze come questa sono un’occasione per confrontarsi, scoprire prodotti nuovi e mettersi alla prova”.

Una prova che per Ciccio Sultano ha mostrato soprattutto maturità tecnica e capacità di trasformare un prodotto fortemente identitario in un piatto contemporaneo.

“Quello di Martina è stato un piatto intelligente e completo, con una struttura precisa: un piatto che potrebbe stare tranquillamente in un menu e che, soprattutto, invitava al boccone successivo. Ne avresti mangiato ancora. Aveva tutte le qualità che deve avere un piatto di cucina. Il fico d’India, del resto, come qualsiasi ingrediente, può trovare spazio anche nell’alta cucina se viene interpretato con consapevolezza. Nel piatto vincitore si percepiva una cucina più matura, una mano più consapevole”.

Dodeci si è confrontata con altri due concorrenti: **Luca Fichera**, chef del ristorante Da Rinuccio di Milo, sull’Etna, con “Incontro di Terre”, e **Gaetano Pirrera**, chef e patron del ristorante Malerva di Borgo Cascino, nell’Ennese, con “È solo un fico d’India”. Tre interpretazioni differenti che hanno mostrato come il frutto simbolo di San Cono possa uscire dagli utilizzi più tradizionali e misurarsi con tecniche, ingredienti e linguaggi diversi.

Accanto a Sultano, hanno valutato i piatti **Giulia De Sanctis**, giornalista de *Il Gusto* – *la Repubblica*; **Alberto Lupini**, direttore di *Italia a Tavola*; **Angela Petroccione** di *Luciano Pignataro Wine Blog*; e **Alessandro Russo**, chef e docente dell’Istituto alberghiero “Carlo Alberto Dalla Chiesa” di Caltagirone-Mineo. A condurre il contest è stata **Giada Giaquinta** di *Cronache di Gusto*.

La competizione, tra gli appuntamenti centrali della 40ª Sagra del Ficodindia, ha acceso i riflettori sulle potenzialità gastronomiche di un prodotto che rappresenta una parte importante dell’economia agricola locale. San Cono conta circa 150 ettari di ficodindieti su una superficie comunale di 650 ettari, mentre il comprensorio produttivo, che comprende

anche Piazza Armerina, Mazzarino e San Michele di Ganzaria, raggiunge circa 2.500 ettari coltivati e una produzione annua stimata in 400 mila quintali.

Fondamentale per la riuscita del contest è stato anche l'impegno degli studenti e dei docenti dell'Istituto alberghiero "Carlo Alberto Dalla Chiesa" di Caltagirone-Mineo, che hanno affiancato l'organizzazione e gli chef durante la gara, contribuendo al lavoro dietro le quinte e alla gestione delle diverse fasi della competizione. A loro sono andati i ringraziamenti degli organizzatori per la disponibilità, la professionalità e la partecipazione, che hanno trasformato il contest anche in un momento di formazione e confronto diretto tra i giovani e i professionisti della cucina.

"Spine di Gusto" chiude così la sua sfida con un risultato che va oltre il verdetto: tre piatti hanno mostrato altrettante possibilità di leggere il Ficodindia di San Cono in cucina, mettendo al centro tecnica, territorio e ricerca gastronomica.