

## ‘NNUMARI, PINO CUTTAIA CELEBRA LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA DEL MEDITERRANEO

20 Maggio 2019



AGRIGENTO - Sul litorale di Agrigento nella località di Licata circondata da mare pulito e sapori mediterranei si è riusciti a creare, nonostante le difficoltà, un modello di sostenibilità che ha dato sviluppo al territorio e lavoro alla filiera.

È qui che nasce ‘nnumari – termine siciliano che vuol dire “nel mare”- l’evento ideato dallo chef bistellato **Pino Cuttaia** che dal 2 al 4 ottobre ha deciso chiamerà a raccolta cuochi, giornalisti, economisti, pescatori, allevatori, agricoltori, produttori, artigiani, pescatori, imprenditori, artisti e comunicatori. Si tratta di giornate di riflessioni sulla sostenibilità della filiera nel Mediterraneo con l’obiettivo di costruire modelli di sviluppo sociali e ambientali replicabili e condivisi.

“Durante il percorso della mia carriera ho capito come la Sicilia, il mio territorio, sia il frutto delle contaminazioni dei popoli che hanno vissuto in questa terra. L’arte culinaria del mio territorio non è altro che il frutto di queste diverse esperienze” spiega Pino Cuttaia in una nota.

“Mi sono accorto che i miei gesti sono simili ai gesti di altri cuochi e i miei viaggi mi hanno portato a capire che il territorio sul quale insisto ogni giorno è simile in tutti i Paesi del Mediterraneo con la sola differenza del microclima, della stagionalità, degli usi e dei costumi di ognuno di essi. E così ho capito che è arrivato il momento di realizzare un convivio che ho voluto intitolare ‘nnumari, nel mare, in cui alla stessa tavola ci si confronta su come ogni cuoco di ogni Paese del Mediterraneo lavora la stessa materia prima, come lo stesso cuoco riscontri problematiche simili e come abbia già analizzato quel problema e trovato una soluzione, coinvolgendo tutta la filiera. E non solo, ma anche altri interlocutori per far diventare quel convivio un pensatoio aperto ad artisti, comunicatori, economisti, imprenditori. Siamo parte del Mediterraneo e viviamo tutti in terre unite dal mare; abbiamo tutti problemi in comune e abbiamo il dovere di trovare soluzioni, insieme con l’unico scopo di studiare modelli comuni di sviluppo economici, sociali, ambientali sostenibili”.

Un appuntamento dunque da non perdere, unico nel suo genere e che per la prima volta permette a tutti di discutere su argomenti che stanno a cuore a tutta la comunità del Mediterraneo. Il programma di ‘nnumari è in via di definizione e maggiori dettagli saranno resi noti al più presto.

Cinquantun anni, tre figli, Cuttaia ha aperto la Madia a Licata insieme alla moglie Loredana nel 2000. Qui ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2006 e la seconda nel 2009. Ha vissuto a Torino, dove ha studiato e lavorato in fabbrica. In quegli anni si diletta in cucina, poi l’hobby diventa lavoro: dopo lunghi soggiorni nelle cucine di noti ristoranti tra cui Il Sorriso a Soriso, Novara, e Il Patio a Pollone, Biella, Pino Cuttaia torna in Sicilia.

La precisione nel lavoro, appresa al Nord, il calore, la passione, gli ingredienti e le ricette della sua infanzia ritrovati al Sud gli consentono di reinventare e di cucinare ricordando momenti passati: stagioni e simboli della storia gastronomica della sua gente. Una cucina della memoria che riscuoterà successi unanimi di critica e di pubblico. Tra gli ultimi riconoscimenti ricevuti da Cuttaia spiccano il Premio Pommery Piatto dell’anno con la Nuvola di mozzarella per la Guida Ristoranti de L’Espresso nel 2013, “Cuoco dell’anno” per il Golosario e il suo Uovo di Seppia, piatto-simbolo dell’edizione 2014 di Identità Golose.