

Dal Duomo con Ciccio Sultano al Mercato del Porto: la nuova sfida di Angelo Di Stefano dopo il ritorno in Sicilia

17 Luglio 2026



RAGUSA – Il porto turistico di Marina di Ragusa è uno dei luoghi che negli ultimi anni hanno accompagnato l'evoluzione dell'offerta gastronomica della costa iblea. Tra i locali che hanno contribuito a questo cambiamento c'è Il Mercato del Porto, progetto nato sei anni fa da un'idea dell'imprenditore **Gabriele Cannata**, fondatore di Cannata Food, azienda specializzata nella produzione di prodotti frozen per la prima colazione e la ristorazione, partner di importanti marchi della distribuzione e del food service.

Pensato fin dall'inizio come listening bar e ristorante, Il Mercato del Porto ha costruito un'identità che mette in dialogo cucina, vino, mixology e musica.



Stefano

Angelo Di

Un format che oggi trova una nuova maturità grazie al lavoro del general manager e

www.virtuquotidiane.it Dal Duomo con Ciccio Sultano al Mercato del Porto: la nuova sfida di Angelo Di Stefano dopo il ritorno in Sicilia

responsabile dell'accoglienza **Angelo Di Stefano** e dello chef **Giovanni Cortese**, tornato alla guida della cucina nell'autunno scorso.



Giovanni Cortese

Di Stefano è una figura storica della ristorazione siciliana. In passato è stato socio di **Ciccio Sultano** e tra i fondatori del ristorante Duomo a Ragusa Ibla. Oggi guida sala e ospitalità, in sinergia con il direttore di sala **Peppe Leone**, con un approccio costruito in anni di esperienza, ponendo particolare attenzione al rapporto con gli ospiti e all'equilibrio tra cucina, servizio e cantina.

“La proposta è sempre rimasta legata al mare e alla cucina mediterranea”, racconta. “Non

volevamo essere una trattoria del territorio, ma un ristorante capace di partire dalle materie prime locali aprendosi anche a tecniche e contaminazioni contemporanee”.



Da questa impostazione nasce un menu costruito intorno alla convivialità. Molti piatti sono pensati per essere condivisi, con porzioni che invitano gli ospiti ad assaggiare preparazioni diverse prima di scegliere un primo o un secondo. Una formula che, secondo Di Stefano, ha cambiato anche il modo di vivere la tavola.

Per chi desidera un'esperienza più articolata vengono realizzati percorsi degustazione su misura: “Quando una tavolata ci contatta in anticipo ci confrontiamo con lo chef e prepariamo un menu personalizzato, pensato esclusivamente per quegli ospiti”.



Alla guida della cucina c'è Giovanni Cortese, agrigentino, una formazione iniziata a quindici anni e costruita attraverso esperienze in alcune delle cucine più importanti d'Italia e all'estero. Nel suo percorso figurano collaborazioni con **Fulvio Pierangelini** e **Pino Cuttaia**, esperienze tra Londra, Saint Moritz, Kuala Lumpur e Los Angeles, oltre a un periodo come chef privato sul lago di Como per famiglie internazionali.

Amante della letteratura e della filosofia quanto della gastronomia, Cortese interpreta una cucina essenziale, riflessiva, nella quale tecnica e memoria dialogano costantemente. Le radici affondano nella sua terra d'origine e in una famiglia che da generazioni gestisce un panificio a Lucca Sicula, nell'Agrigentino: un legame con il pane, con i tempi della lavorazione e con la materia prima che continua a influenzare il suo modo di cucinare.



“Avevo bisogno di tornare in Sicilia”, racconta. “Dopo tanti anni trascorsi fuori ho trovato in questo progetto la possibilità di costruire una cucina profondamente mediterranea, nella quale far convivere tecnica e memoria”.

La sua idea gastronomica parte sempre da un ricordo. “Ogni piatto nasce dalla tradizione. Poi arrivano le tecniche, i contrasti, le consistenze e tutto quello che permette di dare una lettura contemporanea senza perdere l’identità”.

Tra gli ingredienti ai quali è più legato c’è il pomodoro: “Per me rappresenta il Mediterraneo. Mi affascino le sue acidità, le dolcezze, le consistenze. È un ingrediente che ritorna continuamente nei miei piatti”.



Anche una preparazione apparentemente semplice come la pasta al pomodoro diventa un esercizio di ricerca. Cortese lavora con varietà differenti di pomodoro, diverse consistenze e oli, completando il piatto con una mantecatura al Ragusano. Un equilibrio costruito attraverso piccoli dettagli che restituiscono complessità senza tradire la riconoscibilità della ricetta.

Il menu viene rinnovato indicativamente ogni tre mesi, ma non mancano piatti fuori carta che nascono dalla stagionalità e dall'ispirazione quotidiana. Tra quelli che meglio rappresentano questa filosofia c'è la minestra di fregola con astice, una preparazione che unisce eleganza e immediatezza. Servita direttamente nella zuppiera, con il mestolo al centro della tavola, invita naturalmente alla condivisione e richiama il calore della cucina di casa, pur mantenendo una costruzione tecnica raffinata.

Grande attenzione viene riservata anche ai fornitori. Verdure, ortaggi e prodotti del territorio arrivano da aziende agricole selezionate, mentre la filosofia della cucina privilegia lavorazioni essenziali e una materia prima sempre riconoscibile.

Lo stesso approccio ha guidato la revisione della carta dei vini.

“Quando sono arrivato”, spiega Angelo Di Stefano, “la selezione era molto più ampia. Ho preferito ridurre il numero delle etichette e concentrarmi su produttori che raccontano davvero il territorio e lavorano in modo artigianale”.

La cantina conta oggi circa duecento etichette, prevalentemente italiane, affiancate da una selezione internazionale.

Da luglio, inoltre, prende il via Rooftop Kitchen estate 2026, il progetto che accompagnerà tutta la stagione estiva con una speciale guest collaboration tra Giovanni Cortese e **Luca Stracquadanio**. Due chef, due percorsi e due visioni che si incontrano in un dialogo gastronomico capace di mettere in relazione il Mediterraneo e l'Oriente, tra memoria, tecnica, ricerca e spirito di scoperta.

Le serate del Rooftop Kitchen offriranno agli ospiti un'esperienza immersiva: sarà infatti possibile assistere dal vivo allo show cooking, osservando il lavoro dei due chef e della brigata mentre prendono forma i piatti, trasformando la cena in un racconto che unisce alta cucina e spettacolo.

Durante la bella stagione il locale amplia infatti la propria offerta con gli spazi esterni. La terrazza panoramica affacciata sul porto accompagna il servizio della cena, mentre il Giardino Botanico rappresenta l'anima dedicata alla miscelazione. Più che un semplice cocktail garden, è uno spazio pensato per vivere il locale con ritmi diversi, tra aperitivo e dopocena, in un'atmosfera rilassata e immersa nel verde.

La drink list, curata dal bartender **Simone Greco**, segue l'alternarsi delle stagioni e affianca ai grandi classici una selezione di signature cocktail studiati anche per dialogare con la cucina. A completare la proposta è una carta di circa cinquanta etichette di piccoli produttori, selezionate da **Terenzio Girasa**, dedicata al mondo del vino artigianale.



Simone Greco e Terenzia Gerasa

Mercato del Porto vive inoltre momenti diversi nell'arco della giornata. Oltre alla proposta serale, il locale accoglie gli ospiti fin dal mattino con colazioni e brunch che spaziano tra preparazioni dolci e salate, confermando una vocazione versatile che accompagna il pubblico dal primo caffè fino al dopocena.

Le sale interne ospitano una sessantina di coperti, ai quali si aggiungono il giardino e la terrazza estiva, che ampliano sensibilmente la capacità del locale.

Nei fine settimana, quando la programmazione musicale richiama dj di fama internazionale, Il Mercato del Porto cambia ritmo e accompagna la cena verso la notte senza perdere la

propria identità gastronomica. Una formula in continua evoluzione che mantiene come filo conduttore la cucina mediterranea contemporanea e il dialogo costante tra sala, cucina, vino e mixology.