

“Mi sento un pensatore, uno che si adegua in base a ciò che accade. L’evoluzione? Qualcosa di confortevole”. Parola allo chef Ciccio Sultano

1 Luglio 2026



TARANTO - “Io? Sono territorio, faccio parte dell’arredamento tra una pianta e una statua, noi italiani il buono e il bello l’abbiamo nella carne”.

Ciccio Sultano (Torino, 1970) e il suo concetto di antropologia gastronomica con al centro la Sicilia, sua memoria, carne e sangue.

“Di Ragusa mi cibo e non potrei vivere d’altro” dice lo chef-patron del Duomo, il ristorante bistellato Michelin che ha fondato in anni coraggiosi nel 2000, 26 anni fa, facendo scoprire la monumentalità di Ragusa Ibla (Ragusa), un posto finis terrae nel Mediterraneo.

Il suo pensiero citrico (“Mi sento citrico, penso come un limone” il suo manifesto) catalizzatore di un modo di essere, pensare, vivere, “qualcosa di confortevole”. Un impegno

da portare avanti in parallelo al recupero della radice gastronomica ragusana, “la nostra trattoria”, un linguaggio complesso che va oltre la tradizione stereotipata, in costante evoluzione”.

Contaminazione, connessioni, visioni. Dall’orbita di Ego Fest allo scambio con *Virtù Quotidiane*.

Chef Sultano, l’alta ristorazione è in profonda trasformazione, come la vede?

La cucina d’autore non è mai stata in crisi e mai lo sarà finché ci sarà la ristorazione fatta da chi conosce il mondo del lusso, quella che una volta si chiamava aristocrazia, le cene importanti di gala, la convivialità legata agli affari, al piacere, all’amore. Quello che è in crisi piuttosto è ciò che gli gira intorno, il falso d’autore, la cucina che non si regge sulla verità né sulla storia, né sul contenuto, la cucina che non ha identità. Finché non si acquisisce quella identity non potrà esserci futuro.

Quale futuro immagina alla luce dei fatti che accadono nel mondo?

L’essere umano deve rimboccarsi le maniche e ripartire daccapo per quanto riguarda i valori. Per fortuna in Italia, Europa e resto del mondo civilizzato, come suol dirsi, si mangia 3 volte al giorno quindi problemi in questo senso non ce ne sono.

Com’ è cambiata la sua filosofia di cucina nel tempo?

Faccio questo mestiere dall’età di 14 anni, ne ho 56 e di filosofie non ne ho per fortuna. Mi sento un pensatore, una persona che si adegua e cresce in base a quello che accade intorno.

Approccio pirandelliano?

Sono un misto tra Pirandello e Sciascia, vivo l’essere siciliano nelle sue sfaccettature. Per capirla, la Sicilia, o ci vivi e ti fai adottare oppure fai parte del sud, una cosa grande nel Mediterraneo. Ogni italiano porta in sé qualcosa di rinascimentale che lo distingue, noi siciliani il genio dei commerci, materie prime, semi, preziosi.

Lei è molto amato dai suoi correghionali.

Molto, sono molto riconosciuto, e sono contento di tutto questo.

Progetti?

Potrei dire mantenere quello che già abbiamo raggiunto e farlo diventare futuro.