

L'EMERGENTE

## ELIA RUSSO



«Volevo ricordarle di aggiungere anche mia moglie alle persone che mi sono state vicino e mi hanno sostenuto. Senza di lei non sarei qui oggi.» Chiude così Elia Russo, chef del ristorante Le Dodici Fontane all'interno del Villa Neri Resort a Linguaglossa (CT), una lunga chiacchierata sulla sua cucina e il suo lavoro in cui i ringraziamenti e i riferimenti a chi ha creduto in lui e lo ha affiancato nel percorso di crescita e affermazione professionale sono stati una costante, una specie di mantra. La nonna, provetta cuoca presso alcune strutture alberghiere della zona; la mamma che lo accompagnava e tornava poi a riprenderlo a notte fonda quando, da giovanissimo allievo della scuola alberghiera, faceva le cosiddette "stagioni" nei ristoranti degli hotel della zona; il padre che gli consigliava di non pensare al denaro ma a imparare il mestiere anche a costo di privazioni e sacrifici; il professore/amico/cuoco che ha saputo cogliere le sue capacità e non ha mai smesso di stimolarlo e guidarlo. «Non sono mai stato selettivo, in quegli anni, delle esperienze fatte ho poi saputo sempre prendere il meglio e scartare l'inutile.» Nelle cucine d'albergo Elia si forgia, plasma un carattere docile ma risoluto, determinato. Impara a selezionare le carni e il pesce, a gestire con perizia e oculatezza i tagli in modo da sfruttare al meglio la materia prima, limitarne gli scarti e diversificare – di conseguenza – l'offerta. Nelle cucine d'albergo impara il rigore, il senso e la gerarchia delle brigate, il rispetto dei ruoli e dei colleghi. Nelle cucine d'albergo, infine, impara a essere trasversale ed eclettico nell'offerta, a essere locale e globale, ad accontentare le esigenze di ogni tipo di clientela, ossigeno per il turismo e la ristorazione di un territorio che da qualche anno vive un successo internazionale dopo essere stato a lungo periferia della centralità egemonica di Taor-



L'EMERGENTE



mina e del suo mare. E sì, perché qui, man mano che si lascia la pianura e si guadagnano metri di livello sul mare - tornante dopo tornante - il colore e il fulgore della costa cedono il passo al silenzio, alla durezza della pietra lavica e della terra nera, a un'architettura severa e senza tempo, alla suggestiva antropizzazione di un'orografia fatta di terrazzamenti, di vecchie trazzere e di antichi vigneti riportati faticosamente in vita, a un certo understatement che attira e affascina un turismo colto, esigente e motivato alla ricerca di una Sicilia ancora autentica e incontaminata. Un mondo aulico, restio a cedere alla lusinghe della modernità e del turismo rapace, ma capace di aprirsi alla sperimentazione, all'eleganza contemporanea dei boutique hotel, a una cucina d'ispirazione internazionale ma legata a doppio filo con le migliori espressioni della tradizione, con gli straordinari prodotti della terra a cui Iddu, "a muntagna", l'Etna, conferisce caratteristiche uniche e preziose e un artigianato eno-gastronomico orgogliosamente esibito. «La mia cucina è il mio territorio, per fare altro dovrei andarmene altrove» controbatte Elia alla mia provocazione sui limiti della provincia. «Questa è terra di agrumi, la mia passione, la nota fresca con cui mi piace dare spinta e vigore a molti dei miei piatti. Di ulivi. Di verdure spontanee di campagna che in primavera arricchiscono e rendono uniche le ricette della tradizione, come la "sasizza e caliceddi" che, stravolta e reinterpretata, è diventata una delle proposte in carta al mio ristorante». Proposte che grazie a una sensibilità e una mano affinate nel lungo e determinante apprendistato con Massimo Mantarro, chef 2 stelle Michelin del ristorante Principe di Cerami del San Domenico di Taormina - il mito, la mecca di ogni bravo chef della costa orientale sicula - hanno sì nomi ammiccanti e impiattamenti virtuosi, rimandano certamente a un coté fatto di lusso e raffinatezza, ma svelano al tempo stesso un tenace e orgoglioso abbarbicamento alle radici, una malcelata ostentazione della bellezza e bontà della propria terra, un'appassionata dichiarazione di amore nei suoi confronti. Da qui, in alto, circondati da agrumeti, vigneti e uliveti, nelle giornate terse di primavera Taormina e il suo mare si toccano con un dito e - c'è da credergli - "non c'è veramente bisogno d'altro per essere felici".

“

*“Mi piacerebbe essere sponsor del mio territorio, perchè la mia cucina è quello che voglio e riesco a fare degli ingredienti, noti e meno noti, e tra i meno noti ci sono certamente quelli poveri e semplici della cultura in cui sono cresciuto.”*

”



**Hotel Villa Neri Resort & Spa**  
 Contrada Arrigo  
 95015 - Linguaglossa (CT)  
 Tel. +39 0958133002  
 info@hotelvillaneri.it  
 www.hotelvillanerietna.com