L' Uovo di Seppia di Pino Cuttaia

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Febbraio 2013 18:10

L'**Uovo di Seppia** è un noto piatto di **Pino Cuttaia**, Chef bistellato de **La Madia** di **Licata** (AG), ma anche il nome del suo nuovo locale inteso come concept store, come esso può aver preso il nome di una ricetta mi è stato spiegato con semplicità da **Pino** stesso nei pochissimi minuti di video che ho inserito qui sotto: storia del piatto e del nome, da vedere!

{youtube}WnFIXxqsVg0{/youtube}

Il locale è composto da due livelli, il piano terra, accessibile dal piano stradale, è stato impostato con una simbologia naif, come a risvegliare il bambino che c'è in noi, completo di lavagna appesa al muro ma anche di un particolare pavimento, disegnabile coi gessetti e completo di gioco dei numeri, sembra quasi che sia possibile girarsi e incontrare il Piccolo Principe, ingenuo personaggio del noto romanzo di Saint Exupéry. In tale spazio sarà possibile acquistare le materie prime utilizzate dallo Chef ed altri accessori. Il primo piano, invece, raggiungibile dopo aver percorso una scaletta a chiocciola, è stato arredato in modo moderno e fa bella mostra di scintillanti piani di acciaio inox, forni e piani ad induzione. Qui sarà possibile assistere delle lezioni di cucina tenute da **Pino** o da altri, piuttosto che visionare e/o usare gli elettrodomestici per poi acquistarli. La formula del concept store, però, si presta ad evoluzioni future e pare che **Pino** voglia seguire proprio questa strada, lasciando libere le modalità di utilizzo presenti e future.

Dalla chiacchierata effettuata con **Pino Cuttaia** sono emerse delle interessanti sfaccettatura dell'uomo visto come tale e non più come chef. Innanzi tutto ho avuto le prove della sua monolitica sicilianità, che già traspariva dai suoi piatti, ma che viene ulteriormente confermata anche dal suo ritorno a **Licata**, dopo tanti anni al nord, grazie a quel benedetto/maledetto cordone ombelicale che lega ogni siculo alla sua amata isola. Infine, la sua grande capacità di progettazione dei piatti, studiati, provati e codificati, potrebbero invece rivelare una forte istintività, abilmente mascherata dalla perfezione che esso raggiunge in cucina.

Ogni piatto di **Pino**, costruito dalle sue influenze di nouvelle cuisine e un po' spagnole, è una trasformazione da illusionista, l'uovo di seppia, il polpo nella roccia ed altri, inducono a credere delle cose piuttosto di altre. Ed ecco che la carne di seppia prende la forma di un uovo, oppure che un'acqua di cottura diventi una roccia, questa non è solo manipolazione e trasformazione di un ingrediente, poichè i sapori rimangono puri, ma ciò che l'occhio vede non è la realtà, bensì una gastronomica visione. Ancora una volta ci viene in aiuto Saint Exupéry con due citazioni del suo Piccolo Pincipe che calzano a pennello coi piatti di **Pino**: *"L'essenziale e' invisibile agli occhi"* , ed ancora: *"E' il tempo che tu hai perduto per la tua rosa che ha fatto la tua rosa cosi' importante"*. Citazioni che tempo fa avevo inserito nella presentazione del mio sito.

Pe capire bene cosa sarà e cosa diventerà il negozio **UovodiSeppia** bisognerà frequentarlo sin dalla sua apertura, prevista per metà **Febbraio 2013**, solo così si potrà capire e toccare con mano ciò che il miglior Chef del sud ha pensato di realizzare a due passi dal suo ristorante.

ANTEPRIMA ESCLUSIVA !

Le foto dell'Uovo di Seppia ancora in fase di realizzazione

moocasa_albumid=5837529620857548673