

Encuentro de los Mares

El mar inesperado

Pino Cuttaia

Ristorante La Madia (Licata, Italia) 2 estrellas Michelin

“El cocinero no tiene que exigir al mar, tiene que adaptarse a lo que éste le ofrezca”.

Pino Cuttaia cree en una sostenibilidad más allá del mar, en una cadena que una y retroalimenta todos los recursos que nos ofrece el entorno: la huerta, la montaña con su pastoreo y el mar.

El cocinero contemporáneo es el responsable de custodiar todo el saber que antaño atesoraba la figura de la “mamma”. Un saber tradicional que no debe perderse porque, entre otras cosas, en él reside el conocimiento de cómo aprovechar muchos productos del mar.

Para el biestrellado chef italiano Pino Cuttaia el cocinero contemporáneo es un embajador de su territorio, el encargado de comunicar sus valores y su tradición. Es por ello que, según Cuttaia, los chefs actuales tienen “la responsabilidad de recordar de dónde venimos y custodiar el conocimiento del pasado, como antaño hacía la figura de la mamma”.

Un discurso que para el siciliano enlaza con la necesidad actual de preservar nuestros recursos naturales; pues antes ya era sostenibilidad comer lo que se pescaba aquel día o lo que el payés llevaba ese día al mercado. Cuttaia incluso va más allá y asegura que hemos de recuperar no sólo la temporalidad sino también volver a ese vínculo que existía antes entre los diferentes productores. “Se creaba una comunión entre el pescador y el hortelano, todos llevaban al mercado lo que tenían aquel día, e incluso si eras pescador te asegurabas que el padrino de tu hijo fuese el payés para que no faltasen los tomates, y al revés. Así, todos acababan cenando lo mismo y cerrando el círculo”. Esa cadena es la que, en opinión de Pino Cuttaia, se tendría que recuperar porque además de ser un ciclo cultural es también una cultura de aprovechamiento y puesta en valor de los ingredientes. Es así como nacieron muchos platos ahora tradicionales, de la necesidad, necesidad de unir esfuerzos que ahora ha convertido a esa gastronomía en expresión de un territorio.

En su restaurante de Licata, Cuttaia aplica esta filosofía en sus platos en los que utiliza aquello que el mar o la huerta le ofrece. “El cocinero no puede exigirle al mar, tiene que adaptarse a él”. Si el mar no ofrece lo que el cocinero espera, éste debe repensar qué hacer con aquello que se le ofrece. Muestra de ello ha sido la crema de sepia que Cuttaia ha presentado en Encuentro de los Mares, un plato surgido de sepias de tamaño menor

para servir, pero absolutamente válidas para una crema de sepia con ricota y brotes de calabacín.

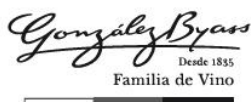
Expresión de territorio y conciencia servidas en mesa.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES
GARÇONS
DE CAFE

www.encuentrodelosmares.com
FB: @encuentrodelosmares
IG: @encuentrodelosmares
TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero
lucia@grupgsr.com – 628 555 464