

## Da Modica a Bora Bora fino a Donnafugata: lo chef Gerratana inaugura la stagione "col botto"



*(la brigata de Il Carrubo di Donnafugata)*



*(Giovanni Gerratana)*

Non tutti, in realtà, fanno dei giri immensi e poi ritornano. Lui sì. Lui è partito dalla sua casa di Modica quando non era ancora nemmeno maggiorenne, è salito in Trentino, poi si è trasferito a Torino, dopo ancora a Milano, da lì ha fatto un salto di 16 mila chilometri fino a Bora Bora e infine a Doha: dopo questo giro immenso, è ritornato a casa. Più per caso, che per scelta.

“Tutte le novità a cui sono andato incontro sono state in fondo una scommessa e un azzardo”, racconta Gianni Gerratana, che dallo scorso mese di marzo è il nuovo chef del Donnafugata Golf Resort e, nel gestire il complesso sistema ristorativo della nuova acquisizione di Sheraton in provincia di Ragusa, ha tutte le intenzioni di ritagliarsi un piccolo ma qualificato spazio gourmet sulla torre del Ristorante Il Carrubo.

E se questi primi mesi gli sono serviti a rimettere ordine, ora Gerratana sembra pronto al grande salto, approfittando dell'estate ormai iniziata e di una serie di eventi che, insieme al nuovo direttore del Donnafugata Giulio Polegato, ha in mente per “accendere” questo nuovo segnaposto sulla mappa della food valley ragusana.

“Ho girato il mondo, eppure qui ci sono dovuto arrivare col navigatore”, racconta Gianni, che dopo le esperienze da executive chef in Polinesia e in Qatar era tornato a Modica per riposarsi un po': “Ma non ne ho avuto il tempo, perché mi hanno subito chiamato qui per il colloquio”. E così, dopo aver cucinato ravioli di ricotta al sugo con vista sul Pacifico, aver imparato qualche segreto sul pesce crudo e aver imparato due lingue, si è trovato a misurarsi nuovamente con una vera cucina di territorio.



Il primo evento, quasi a voler segnare sin da subito non solo gli elementi identitari, ma anche gli orizzonti cosmopoliti di questo posto e della sua cucina, è stato l'altro giorno con una cena in abbinamento ai vini di due aziende del Nord: i "giganti" di Valdobbiadene, Gianluca Bisol con i suoi Prosecco e il suo Cartizze, e la "piccola" Maeli dei Colli Euganei, dove Elisa Dilavanzo, un'audace giovane produttrice, ha deciso di produrre tutte le versioni del Moscato Giallo.

E alla sinfonia di freschezza, struttura e mineralità di questa "Venetian Wine Experience", Gianni Gerratana ha intessuto la delicata armonia dei suoi piatti siciliani, sì, ma essenziali, trasparenti. Nella sua cucina sembra prevalere infatti la ricerca di un risultato essenziale, leggibile, semplicemente godibile, che non ostenta mai pretese di sofisticazioni tecniche e creative, che pure vi sono sottese. Così un risotto carnaroli con gamberetti rosa baby e vongole diventa un primo di mare sottile e delicato, mentre una ricciola stracotta alle erbe dell'orto, mantecata in olio extravergine su un letto di tenerumi saltati all'aglio e peperoncino riesce a far incontrare in ogni boccone la terra e il mare.

E poi - giacché Gianni Gerratana nasceva così, pasticciere - il dolce: una pesca in bavarese con gelatine al Bisol, tenue ed elegante, una vera chiusura in bontà e bellezza. (**Santina Giannone**)



*(L'aperitivo di benvenuto)*



*(Il risotto con gamberetti rosa)*



*(Ricciola stracotta)*



*(Pesca in bavarese)*

Link: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/316-levento/19598-da-modica-a-bora-bora-fino-a-donnafugata-lo-chef-gerratana-inaugura-la-stagione-qcol-bottoq.html>