

PINO CUTTAIA

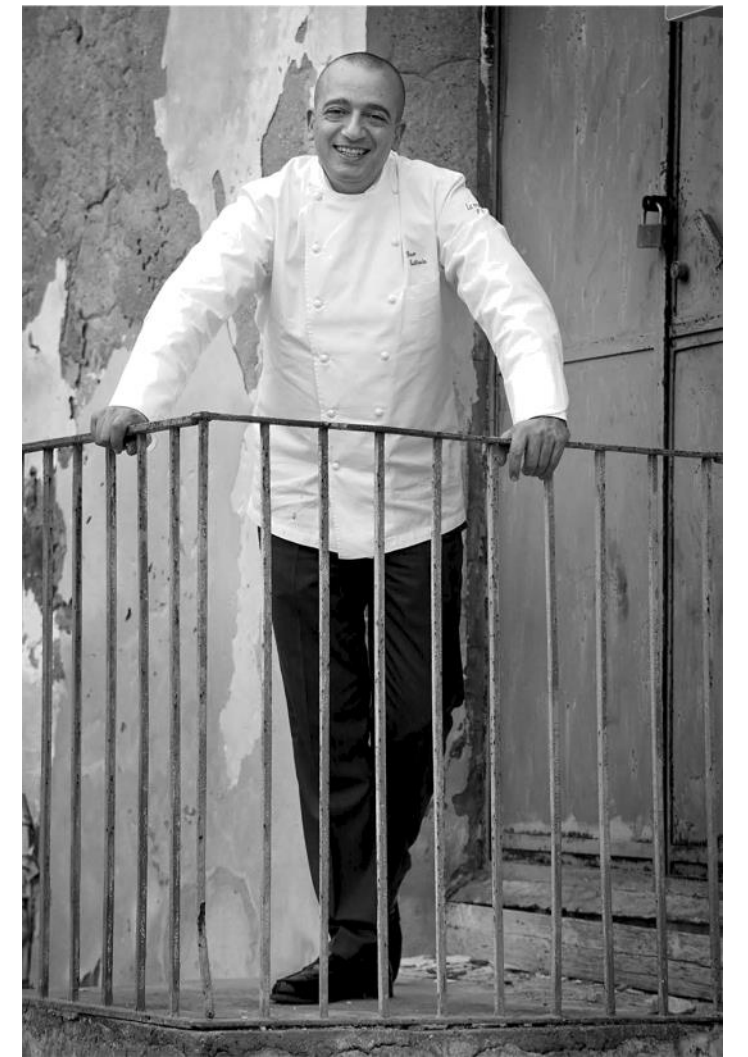
LA COCINA DE LA MEMORIA

"El cocinero debe ser el guardián de muchos gestos que no se han transmitido de madre a hija, por eso trabajo mucho en ellos". El camino de Pino Cuttaia parte de la cocina casera, de la recuperación y del mantenimiento de valores, gestos y modalidades que el tiempo suele ofuscar o incluso olvidar. En esta imperecedera investigación, como un viaje sin fin, el Chef Pino Cuttaia describe un movimiento circular en el que partimos del "reino del cuidado amoroso donde se encuentran la sabiduría y la belleza antiguas" como él mismo define el hogar, para volver a él a través de una precisa y penetrante investigación hecha con alta técnica culinaria y atención a la contemporaneidad.

En este viaje lo acompaña su tierra, Sicilia, que es al mismo tiempo su "patria", lugar de la infancia y por lo tanto, de la memoria, pero que también representa el tiempo, el lugar donde hay tiempo para pensar en las recetas, donde se puede probar y tener tiempo para comprender, para metabolizar. En una cocina de la memoria, el tiempo es obviamente un elemento clave. "Hay que revalorizar todos los momentos que componen un plato a partir de la materia prima", insiste el chef: el tiempo, los tiempos de un producto o un procedimiento pueden determinar no sólo su valor sino también su éxito. "Un plato nace de una pista, pero luego hay que dejarlo que se asiente y metabolice para entender cuál es la forma correcta que tendrá que tomar". Un tiempo para crear, por lo tanto, que no depende de cualquiera urgencia, sino que sólo responde al deseo de crear algo nuevo vinculado a un recuerdo, el inicio de un viaje que nadie y mucho menos el cocinero, sabe adónde llevará y cuándo llegará. Al mismo tiempo, ciertas soluciones creativas y técnicas están ligadas a la madurez de un chef. Un tiempo del hombre que se superpone con el del cocinero en un todo que lleva la creatividad a lugares inesperados. "En uno de mis platos que recuerda el filete que mamá nos daba cuando éramos pequeños, creo intencionalmente una imperfección, una pepita de limón que es lo que mamá siempre olvidaba sacar. Pero se necesitaron años para llegar a esta solución. La idea de la pepita que evoca el hueso del filete es un punto de llegada que revela una madurez no sólo profesional sino también emocional del chef donde los recuerdos emergen con mayor esencialidad. "Nunca hubiese hecho tal elección a los veinte años", asegura Pino Cuttaia.

Otro elemento esencial es la materia prima y a esto, se vincula la estacionalidad. "El cocinero debe respetar la estacionalidad, pero no sólo eso, ¡debe usar su máxima expresión!". Este enfoque es importante por dos razones: primero, por el territorio.

"Sólo conozco una forma de crecer como Chef: hacerlo junto con mi territorio. Y esto sólo significa una cosa: dar valor a la estacionalidad, incluso a través de la espera" dice lapidario. Y luego por el recuerdo. "La primicia no evoca la memoria. ¿Sabes cuándo me doy cuenta de que es la culminación de la estacionalidad de un alimento? Cuando lo veo en la calle, en cada ventana, en la casa de todos como chumberas. Cuando era pequeño mi abuela nos traía chumberas y nosotros, mi hermana y yo, desayunábamos y nos peleábamos por el higo rojo o blanco. Este es el recuerdo que me evoca el higo chumbo, y cuando veo los vendedores con las furgonetas llenas de higos en cada esquina, entiendo que es el momento de la madurez estacional". Por último, el tiempo necesario para crear u obtener un alimento. Este tiempo es esencial para comprender su valor y hacer un uso ético de él. "Déjame darte un ejemplo: si vas a pescar y te levantas temprano en la mañana, vas por millas en el Mediterráneo y luego te quedas allí todo el día colgando pescado, obviamente tendrás una percepción muy diferente del valor de ese pescado comparado con lo que podrías haber comprado en el puesto del mercado porque sabes el tiempo que tomó, además del esfuerzo, en recuperarlo". Desde este punto de vista, el desperdicio de una materia prima también disminuirá, aumentando la sostenibilidad y el impacto del consumo actual, a menudo irrazonable.



Por eso, el tiempo tiene un modus operandi que determina la calidad del trabajo de un chef. Pero esto no es sólo sobre el pasado. Cada cocinero debe ser parte de su tiempo, continuar evolucionando, mantener vivo el impulso hacia el futuro, la curiosidad que lo distinguía cuando era niño. "Cada cocinero vive una edad diferente, como decía, y cuenta cosas diferentes según la edad que viva, pero debe tener un temperamento por el que siempre se inclina a aprender." La figura del chef es para Pino Cuttaia como una piedra en una honda: el tenedor se fija en el presente pero el elástico te lleva primero al pasado para cargarte de conocimiento y recuerdos, proyectándote así hacia el futuro de nuevas experiencias y soluciones.

En un trabajo como el del chef, la modernidad se expresa a través de la técnica culinaria, con herramientas antiguas y modernas y la habilidad de despertar la imaginación de las personas. Es lo que llamamos hoy en día "efecto wow" que cuenta cómo un chef logra combinar la creatividad con la materia y el presente. "El despertar de la memoria histórica se produce a través del gusto, es posible olvidar una imagen con el tiempo, pero un gesto o un perfume no" es la convicción del Chef Cuttaia. Para desencadenar un recuerdo, hay que trabajar en un doble efecto, el estético y el gustativo. Desde el punto de vista gustativo hay que volver a la memoria y comprender cuál es el elemento que puede resultar inesperado en el paladar y que puede estimular la memoria, siendo conscientes de que cada plato debe ser un perfecto ejemplo de equilibrio. Esta investigación resume la misión de nuestro Chef que quiere "devolver a la comida la poesía de los sabores perdidos, la emoción de los recuerdos, la calidez de los gestos conocidos" pero también "hacer invisible la perfección" como él mismo dice. Así que el poder visual de sus creaciones siempre esconde algo que sólo se puede descubrir con el gusto, la vista sólo cuenta una parte de la historia, es una especie de ilusión, un recuerdo que revela su razón sólo con el gusto. La ejemplificación de la poética de Pino Cuttaia se encuentra en sus platos más representativos, los que han marcado su éxito. Aquí están algunos de ellos: El *Pizzaiola*: el bacalao ahumado de pino recuerda cuando de niño caminaba sin hacer ruido al recoger piñas para encender el fuego, mientras que la pizzaiola le recuerda los días en que su madre aprovechaba las sobras de carne, en un gesto entre la astucia y el cuidado; el arancino con ragù de mújol e hinojo silvestre "cuenta la historia del antiguo esfuerzo por preservar los productos a través de las estaciones, llevado al extremo con el secado del hueso de mújol, a partir del cual se hace la sopa" en palabras del Chef. Platos como el Pulpo de roca evocan en todos los sentidos la Sicilia y el mar con la roca, que es el agua de cocción del pulpo hecha sólida con almidón y clara de huevo y una falsa arena hecha de mejillones y lentejas enharinadas y fritas. En el cuadro, las anchoas, tratadas con agua de mar y hielo, son espolvoreadas con tinta de calamar obtenido por secado y pulverización saco de tinta del calamar, enmarcado con mayonesa de botarga de atún. Uno de sus platos más famosos, la *Nuvola di caprese*, está formada por la piel impalpable que se obtiene al hervir la leche que, quedando parecida a una mozzarella, se pone sobre un juego de dátiles rojos y se perfuma con ajo y albahaca.



BIOGRAFIA

Pino Cuttaia nace en Licata, en la provincia de Agrigento, en 1967. En los años 70 emigra con su familia al norte de Italia y se establece en Turín. Allí estudió y comenzó a trabajar en la fábrica, cultivando la cocina como un hobby. Pronto decide convertir su pasión en trabajo y comienza a trabajar en varios restaurantes, dos muy importantes, como Il Sorriso a Soriso en la provincia de Novara y Il Patio a Pollone cerca de Biella. En el año 2000 regresa a Licata y abre su propio restaurante La Madia y desde allí empieza su ascenso como chef gracias al talento, la pasión y la técnica. En 2013 abre *Uovodiseppia*, una tienda que vende productos típicos sicilianos de su propia producción.

2000 Abre el Ristorante *La Madia* en Licata

2005 Joven del año por la *Guida dei Ristoranti d'Italia*
L'Espresso

2006 Obtiene 1 estrella Michelin

2008 *Tre forchette Gambero rosso*

2008 Tre cappelli dalla Guida *L'Espresso*

2009 Obtiene 2 estrellas Michelin

2009 *Cinque Baci* de la guida *Bibenda dell'Ais*

2011 Dos medallas de la guida *Touring*

2012 Trofeo *Galvanina* como Chef del año

2013 Premio *Pommery Plato* del año con la *Nuvola di mozzarella* por Guida *Ristoranti L'Espresso*

2014 Cocinero del año por *il Golosario*

2014 *Uovo di Seppia* se convierte en el plato-simbolo de la edición 2014 de *Identità Golose*

2017 Es elegido como Chef *porelG7 di Taormina*

2017 Quattro cappelli Guida de *L'Espresso*

2017 *Gambero Rosso 91/100 La Madia*

2018 Guide de *L'Espresso* Premio Ristorante Sostenibile *La Madia*