



Giuseppe Raciti

“Amo stare con la gente ed ascoltare: chiunque ha qualcosa da trasferire. Mi piace apprendere e confrontarmi con culture diverse dalla mia.”

Chi sono

Mi è stato chiesto di scrivere qualcosa su di me, di presentarmi insomma, e allora sono stato costretto a realizzare nuovamente quanto il mio lavoro non sia nato per caso, quanto non sia stata una forzatura da parte di nessuno, o peggio, un ripiego.

Ancora una volta, in questa circostanza, mi trovo a riconfermare quanto questo lavoro sia per me una passione vera, quanto sia parte integrante e irrinunciabile della mia vita.

Quanto il rumore delle padelle e il crepitio che ne scaturisce, sia per me suono rassicurante, emozionante, indispensabile.

Potrei anche dargli il mio primo ricordo in tal senso: avevo 9 anni.

All'epoca dicevo insistentemente a mia mamma che da grande sarei stato uno chef.

Quello volevo e quello avrei fatto!

Ma, bimbo qual ero, non avevo ancora fatto i conti con difficoltà e sacrificio che questo mio desiderio mi sarebbe costato.

All'età di 13 anni ho iniziato a lavorare. Lo facevo dalla mattina alla sera nei mesi estivi, mentre nel periodo della scuola aspettavo il fine settimana per tornare a tuffarmi in cucina.

Certo all'inizio è stata dura, più di quanto non avessi mai immaginato.

Ma la mia voglia di crescere era tale che a 16 anni sono partito per la Svizzera. Sentivo il bisogno formarmi professionalmente, vivere e conoscere il mondo, quello diverso dal mio: persone, posti, sapori, paesaggi.

Libero da impegni scolastici, finalmente potevo dedicare tutto il mio tempo alla mia passione e farne un lavoro, il mio, il più bello.

E quindi subito via. A guardare, imparare, copiare e capire ciò che facevano gli altri, *“cosa si diceva”* all'estero.

In Svizzera, passando da un Cantone all'altro, dal Palace di Gstaad al Kulm Hotel a St.Moritz, da Villa Principe Leopoldo a Lugano allo Le Chalet D 'Adrien di Verbier...

E poi la bellissima esperienza con il Maestro Ezio Santin all'Antica Osteria del Ponte. Anche qui, durissimo l'inizio, ma ora non posso che continuare a ringraziare lo chef per tutto quello che mi ha insegnato.

Di nuovo in Sicilia, un'altra esperienza fondamentale per la mia carriera professionale e per la mia formazione: al San Domenico di Taormina (il tempio dell'ospitalità siciliana!) per 5 anni, di cui gli ultimi 2 da “secondo”, con la fortuna di vivere accanto allo chef Massimo Mantarro.

Un grande Maestro, un esempio di uomo oltre che una preziosa e fondamentale crescita professionale! Ed è lui che mi rispedisce fuori ...

Ancora Svizzera, gli ultimi anni a Verbier accanto allo chef Mirto Marchesi. Anagraficamente più vicino a me, da lui imparo ancora cose diverse. Pieno di vita, con infinita voglia di fare e di non fermarsi mai, mi insegna la tensione, la gioia, l'entusiasmo, il gruppo, la spinta, la vivacità, la fantasia!



In quel periodo, arriva la notizia più bella: sta arrivando un bimbo in casa nostra e il desiderio di aspettarlo con mia moglie, insieme all'idea di poter portare alla mia terra tutto ciò che ho "rubato" nel mio peregrinare, mi fa decidere di tornare.

Ed è allora che avviene l'incontro con Zash country boutique hotel.

Posso giocare di nuovo, come facevo da bambino, con le padelle.

Sentirne il rumore, il crepitio della frittura, i profumi, i colori.

Anche quelli delle mie emozioni. Perché?

Il mio sogno si è avverato!

Bocuse d'Or

Gennaio 2016: ... *"Infine devo per forza dire che sono contentissimo di avere l'opportunità di parteciparvi: dopo tanti sacrifici è la soddisfazione più grande. È la meta. Prima che nella mia testa e nelle mie mani di chef se ne presenti un'altra. So che sarà così ..."*

Così pensavo alla vigilia della scorsa edizione!

Non ho cambiato idea, e l'eventualità di essere scelto e poter partecipare un'altra volta, mi fa sentire una persona fortunata (perché il mio sogno si continua ad avverare) e, se possibile, ancora più motivato della prima.

Nonostante la sana e imprescindibile competizione che ogni atleta deve avere nei confronti della gara che affronta, credo che la "squadra Italia" debba essere unita e forte per sfondare quel traguardo a cui ancora non ha avuto accesso.

Se potrò fare la mia parte per questo obiettivo, il mio allenatore sarà Francesco Gotti e gli Enti promotore saranno la Nazionale Italiana Cuochi, di cui sono membro nella sezione Compartimento gare e la Federazione Italiana cuochi, unite per sostenermi in questo progetto.

Il progetto e le mie ricette

La mia fissazione è quella di essere la Sicilia! La voglio rappresentare, raccontare, vestire.

Nei miei due piatti c'è tutto quello che vi potrò raccontare, il mio bagaglio professionale acquisito fin qui: la cucina classica prima di tutto, come scuola di vita (da chef) e le tradizioni siciliane cucite addosso.

Le mie ricette sono già nella mia testa in ordine sparso. Le sto studiando, raddrizzando, affinando.

Come si può aver capito, affondano le proprie origini là dove si trovano le mie stesse origini. Richiamano la Sicilia più vera ma sono e saranno i MIEI piatti.

Ci metterò tutto quello che secondo me può rendere gustoso un piatto senza andare oltre i limiti del possibile ... la semplicità come ingrediente.

Chi s'intende d'ingredienti, mi ha insegnato che, con questi due, i risultati arrivano!

DICONO DI ME

Esplosione ed implosione.

Mite, apparentemente silenzioso... è in realtà divertentissimo ed estroso.

E i suoi piatti lo raccontano, stimolando tutti i sensi!

Riservato ma spiritoso

Timido ma vivace

Visionario e tradizionale

Serio e allegro

FantasiOSO e tecnicamente preparato

Silenzioso ma... la parola giusta al momento giusto!