



# CUSUMANO

COMUNICATO STAMPA

Elogio della grande cucina e dei vini del Sud Italia

## TRE CHEF DONNA STELLATE, TRE CENE ABBINATE AI VINI CUSUMANO PER GLI INTERNAZIONALI DI TENNIS FEMMINILE A PALERMO

Accanto al torneo di tennis si disputa un vero e proprio torneo di odori, sapori, colori. Tre serate nel segno della cucina di qualità: **Martina Caruso** il 23, **Caterina Ceraudo** il 24, **Patrizia Di Benedetto** il 25 luglio al Country Time Club. **Filippo La Mantia** apre la rassegna con una festa il 22 luglio.



22 luglio – *Opening Party – Filippo La Mantia*

23 luglio – *Martina Causo (Signum)*

24 luglio – *Caterina Ceraudo (Dattilo)*

25 luglio – *Patrizia Di Benedetto (Bye Bye Blues)*

*Palermo, luglio 2019* – Il ritorno del grande tennis femminile a Palermo con il **30 Ladies Open** in programma dal **20 al 28 luglio**, sarà celebrato con tre cene firmate da altrettante chef donna stellate, accompagnate dai vini delle cinque tenute siciliane di Cusumano che si svolgeranno in una lounge realizzata a bordo piscina del Country Time Club. Tre 'Stelle' accomunate dall'amore per la grande cucina del sud Italia e da una stella Michelin. Il 23 luglio sarà la volta di **Martina Caruso** del Signum di Salina, quindi il 24 toccherà a **Caterina Ceraudo** del Dattilo di Strongoli in Calabria, mentre chiuderà la mini - rassegna **Patrizia Di Benedetto** del Bye Bye Blues di Palermo giovedì 25 luglio. Sarà il cuoco e oste palermitano **Filippo La Mantia** ad aprire e presentare il calendario degli appuntamenti con una **festa prologo** lunedì 22 luglio. I piatti, gli abbinamenti con i vini Cusumano, le ricette sono raccolti in un **libro "Il sapore della rinascita"** del fotografo Pucci Scafidi.

\*\*\*

**Cusumano.** Fondata da Alberto e Diego Cusumano nel 2001 a Partinico dove ha sede, produce vini eleganti e identitari in cinque tenute: Ficuzza a Piana degli Albanesi in provincia di Palermo, San Giacomo a Butera (Caltanissetta), Presti e Pegni sulle colline di Monreale, Monte Pietroso a Monreale, San Carlo a Partinico (Palermo). Nel 2013 la famiglia Cusumano ha creato Alta Mora racchiudendo sotto un unico nuovo marchio le contrade di Guardiola, Pietramarina, Verzella, Feudo di Mezzo e Solicchiata sull'Etna.

[www.cusumano.it](http://www.cusumano.it)

## Da IL SAPORE DELLA RINASCITA, il libro che accompagna la rassegna

### CATERINA CERAUDO

“Il mio obiettivo è di rendere felici i clienti”. Lo ripete spesso Caterina, ultima dei tre figli di Roberto, che, a Strongoli, nella provincia più povera della Calabria, lanciò una scommessa che sembrava una pazzia. Quando il “bio” non era come adesso materia quotidiana delle nostre ricerche a caccia del prodotto lontano dai rischi dei pesticidi, Roberto volle provare che il buon cibo, il buon vino, il buon olio sono necessità assoluta per vivere sani.

Di Caterina colpisce il sorriso, ma soprattutto tenacia e pragmatismo. Quando le chiedono quale sia l'ingrediente base del suo lavoro, risponde in maniera disarmante: “Rimanere con i piedi per terra”. C'è tutta la cultura meridionale nelle sue parole, c'è la consapevolezza che non si è mai arrivati alla meta, ma che bisogna sempre provare a migliorarsi. Detto da una che poco più che ventenne ha conquistato la Stella Michelin, sembra quasi un paradosso. Detto da una che nel 2017 è stata incoronata “Migliore chef donna dell'anno” per la Guida Michelin, forse lo è ancor di più, ma Caterina ha studiato e lavorato per fare dell'oggi solo una tappa di passaggio verso nuovi traguardi, consapevole che nella vita non ti regala niente nessuno. A lei e alla sua famiglia piacciono le sfide e piace realizzarle lì dove sono nati e cresciuti. La sfida più grande è di trasformare ciò che ti circonda nella scenografia ideale dei tuoi sogni da realizzare. Ci accomuna questa voglia di non arrenderci davanti alle difficoltà, di provare a dimostrare (soprattutto a noi stessi), che nel “profondo sud” volontà, carattere e tenacia possono e devono essere le vere armi vincenti per fare qualcosa. Caterina ha dimostrato che Strongoli può essere una delle capitali della ristorazione internazionale facendone un punto di attrazione, così come noi vogliamo tornare a dimostrare che si può e si deve provare ad organizzare grandi eventi sportivi a Palermo. La rinascita passa dalla voglia di impegnarsi in prima persona, senza sentirsi mai arrivati. Caterina mi ha raccontato che “costanza, studio e passione” sono alla base del suo lavoro. Un lavoro che ha nel ristorante Dattilo a Strongoli la sua sede naturale. Realizzato in un vecchio frantoio all'interno di un casolare del '600, è gestito dall'intera famiglia Ceraudo. Un'oasi di paradiso diventato anche luogo di attrazione “celebrato” dal New York Times che, nel 2017, aveva inserito il Dattilo tra le 52 mete imperdibili.

A 32 anni, Caterina è tra le chef più apprezzate per la sua cucina che “rispetta” il territorio e la tradizione della famiglia, ma il percorso di... avvicinamento ai fornelli, ha origini lontane. Prima la laurea in Viticoltura ed Enologia a Pisa, poi l'esperienza formidabile nella “Scuola di alta formazione” di Niko Romito a Castel di Sangro in Abruzzo, quindi nel 2013 il ritorno al Dattilo per mantenere la stella Michelin che aveva conquistato lo chef che l'aveva preceduta, Frank Rizzuti. “La stella Michelin? La vivo come un punto di partenza” dice Caterina e non potrebbe essere diversamente per chi vuole migliorarsi sempre attingendo dalla tradizione e dal rispetto per la terra, consapevole che le difficoltà non mancano e bisogna essere sempre pronti a superarle. Ama l'essuisjamais alle di YannTiersen, e per Caterina la felicità ha il sapore del “cioccolato”, mentre sostiene che il piatto che più la rappresenta è “Triglia, pane e arancia”. I dolci preferisce mangiarli più che prepararli, anche se quasi tutti i clienti che si recano al Dattilo non si perdono il “Dolce al finocchio”, buonissimo e senza grassi.

“Il mio è il lavoro più bello” ripete e noi siamo felici che un lavoro fatto di profumi e gusto troverà ospitalità per una sera nel nostro circolo rendendo partecipi tutti coloro che lo vorranno di un evento che, siamo sicuri, rimarrà nella testa e nel cuore di chi ama cibarsi di emozioni.

### MARTINA CARUSO

Martina ha virtualmente raccolto il testimone dalla Ceraudo, anche se con un anno di...ritardo: Caterina nel 2017, Martina nel 2019. Ha ricevuto la stella in una stagione della vita per lei importante: il suo Signum ha festeggiato i 30 anni di attività e lei ne compirà 30 a dicembre prossimo. “È il riconoscimento – si legge nella motivazione – alla sua cucina strutturata, ma allo stesso tempo fresca e delicata con proposte originali che esaltano i sapori e i profumi dei prodotti locali”, ma anche alla “sua grande volontà e capacità di progredire e di rappresentare la sua isola raggianti, attraverso una grande tecnica e il tocco femminile di una giovane

donna appassionata e determinata”. C’è tutta Martina nella motivazione del Premio. C’è il suo essere figlia di Salina al 100% e c’è la sua determinazione nel fare un lavoro che aveva capito potesse essere la sua professione ad appena 14 anni. Dieci anni dopo il suo nome era già scritto nella Guida Michelin con accanto una stella: la più giovane donna italiana a ricevere il riconoscimento al quale punta chi guida un ristorante di prestigio.

Bisognerebbe andare almeno una volta al Signum, straordinario Resort a Malfa con panorama mozzafiato su Panarea e Stromboli, per capire e conoscere meglio Martina. Bisognerebbe godere di uno dei tramonti più belli al mondo per apprezzare e condividere la magia di un luogo unico. “La mia femminilità in cucina è espressione della mia terra”, sostiene Martina che ha viaggiato molto prima di tornare nella sua Salina, “isola nell’isola”. In 27 chilometri quadrati c’è il mondo di un’appassionata sognatrice che si è imposta una missione, e cioè di “far crescere e valorizzare il patrimonio isolano attraverso la sua cucina”.

“Salina è la mia isola e la amo infinitamente – dice Martina - ne valorizzo il territorio e ne custodisco ogni dettaglio. È una terra vulcanica, fonte di energia. Quell’energia che mi scorre nelle vene e mi spinge a fare sempre di più”. Un’energia che l’ha portata a 16 anni lontano dalla sua isola per frequentare l’Istituto Alberghiero a Cefalù, poi le esperienze professionali a Londra, Roma e Vico Equense, prima di tornare a Salina e raccogliere in cucina l’eredità di papà Michele. Molte delle sue ricette sono l’evoluzione di ciò che cucinava il padre, mentre mamma Clara, psicologa, si è sempre occupata dell’albergo. Ad unirci non c’è solo il “rimanere sempre con i piedi per terra”, ma anche l’amore per lo sport: nuoto, calcio, pallavolo e, adesso, la corsa. Ogni giorno un’ora con le scarpe da ginnastica ai piedi ed il passo sostenuto da Malfa a Capo Faro respirando i profumi di un’isola che porta poi in tavola lavorando solo prodotti locali ed eccellenze siciliane. Ama Rino Gaetano (da ascoltare rigorosamente su vinile e giradischi) ed il suo divertimento è la fotografia, mentre l’inverno è la stagione dei viaggi. A Salina l’attività va in letargo e Martina ne approfitta per soddisfare la voglia di esplorare cucine nel mondo, come quella recente dallo chef Pedro Miguel Schiaffino a Lima, anche se nella sua cucina c’è e rimane sempre il “gusto della macchia mediterranea”.

Quel gusto che porterà al Country in una delle magiche serate di luglio dedicate a loro, alle straordinarie chef stellate. Pensate, nel mondo sono 169 i ristoranti guidati da donne: di questi 41 sono in Italia (che è il primo paese al mondo per ristoranti a guida femminile) e noi ne avremo 3 in occasione del ritorno a casa del Torneo. Tre donne splendide e sorprendenti: se per Caterina la felicità ha il sapore del “cioccolato”, per Martina, appassionata sognatrice, la felicità è, come ha detto lei stessa, un... panino con mortadella.

## **PATRIZIA DI BENEDETTO**

Patrizia è stata la nostra Beatrice nel Paradiso dell’alta cucina. Ci ha guidato in un mondo affascinante che conoscevamo solo da avventori. Grazie a lei si è realizzato il progetto delle chef stellate per gli Open di Tennis. Patrizia è stata nel 2011 la prima chef donna in Sicilia ad ottenere la stella Michelin, riportando, con il suo Bye Bye Blues di Mondello, il riconoscimento più prestigioso a Palermo dopo 20 anni di assenza. “All’inizio è stata abbastanza dura e ho dovuto faticare parecchio ma, a poco a poco, arrivavano le prime soddisfazioni e di pari passo cresceva il mio amore per questo lavoro” ci ha detto Patrizia, nata da una famiglia palermitana in cui le donne hanno sempre coltivato l’amore per la cucina e la passione per le tradizioni siciliane. È diventata chef quasi inconsapevolmente (“un vero atto di incoscienza” sostiene lei), quando immaginava, ormai, la sua vita dietro una scrivania. Ed invece nel 1991, insieme al marito, Antonio Barraco, sommelier di professione, rileva il Bye Bye Blues ed il ristorante diventa subito un punto di riferimento per i palermitani, ma la voglia di sperimentare e sperimentarsi ha portato presto Patrizia in giro per il mondo. “Attualmente sto collaborando ad un progetto in Giappone per la valorizzazione e promozione dei loro prodotti agroalimentari, acquacoltura e zootecnica, studiando dei menù con profilo mediterraneo”.

La parola chiave e, che unisce Patrizia a Martina e Caterina, è “Mediterraneo”, cioè l’essenza del nostro essere, l’insieme di tante culture e dominazioni che hanno fatto delle nostre terre e del nostro mare qualcosa di unico ed apprezzato nel mondo. La buona cucina, la cucina di qualità sono il veicolo per far conoscere il meglio di noi stessi e della nostra tradizione.

“Due ingredienti sono sempre presenti nella mia cucina: il mangiare bene ed in modo salutare – sottolinea Patrizia - utilizzo unicamente prodotti del mio territorio e solo e soltanto prodotti stagionali, con garanzia di qualità e freschezza delle materie prime, che sono i protagonisti indiscussi dei miei piatti”. Piatti che nascono

dal cuore più che dal cervello, piatti da gustare al Bye Bye Blues, nome di un ristorante che racchiude anche un preciso intento: “Addio tristezza”, perché chi fa il suo ingresso in via del Garofalo, nel cuore di Mondello-Valdesi, lascia fuori da quelle mura tutte le difficoltà del vivere quotidiano per abbandonarsi ai piaceri della buona tavola.

“Mi propongo da sempre di raggiungere e riuscire a soddisfare la gente che viene a trovarmi, regalando ai miei clienti qualche momento piacevole e allegro come dice il nome del ristorante”. Stesso nome che Patrizia e Antonio hanno voluto dare ad un altro loro ristorante inaugurato 6 anni fa in Brasile, nello Stato di Bahia, mentre nel 2017 hanno dato il know-how per l’apertura di un ristorante di cucina italiana a Taiwan.

“La mia è una cucina decisamente femminile e per femminile intendo una cucina fatta d’istinto, sentimento e creatività”. Una cucina che fa scuola nel mondo. Patrizia partecipa ogni anno al Word Gourmet Summit di Dubai e, una volta l’anno, ad eventi in Giappone per diffondere la cultura gastronomica siciliana. Basta dare un’occhiata agli ultimi impegni all’estero per capire quale sia l’impatto della cucina di Patrizia all’estero: ha partecipato all’Italian Fair al Marriott di Osaka, al Word Gourmet Summit ad Hong Kong e Pechino ed al Creative Chef Summit in Ucraina. A luglio prossimo, con Martina e Caterina, Patrizia sarà insieme a tutti noi al Country per un torneo che vuole risplendere di luce propria e, soprattutto, vuole continuare a regalare emozioni.

## **CUSUMANO**

### **RELAZIONI CON LA STAMPA**

#### **ITACA COMUNICAZIONE**

Alessandra Perrucchini. +39 340 4212323

[press@itacacomunicazione.it](mailto:press@itacacomunicazione.it)