

CUCINA SICILIANA NELLA VIVACE MILANO

La **Sicilia** di **Modica** e **Scicli** approda a Milano nel ristorante **Terrammare**, creando un ideale connubio tra la cultura gastronomica moderna e le tradizioni che ogni siciliano ama ricordare quando è lontano da casa. Qui si toccano con mano secoli di cultura e storia della cucina siciliana.



Nuvola di Cassata-Terrammare-Milano

Il nuovo ristorante che “parla” di cultura siciliana

Dopo l'esperienza ventennale dei ristoranti **Fattoria delle Torri a Modica** e di **Ammare a Scicli** e dopo 5 anni itineranti nelle **sedi italiane** di [Eataly](#), approda a **Milano** in piena **Brera** un nuovo ristorante completamente siciliano. Esplorerà la cucina di Modica e Scicli dello **chef Pepe Barone** e **Stefania Lattuca**.

“Dopo le numerose esperienze in giro per l'Italia ho voluto portare a Milano una cucina siciliana contemporanea, al passo con i cambiamenti, fatta di tanto pesce azzurro, nel rispetto della biosostenibilità del Mediterraneo, creando un'ideale unione tra terra e mare” racconta lo **chef Pepe Barone**. *“Un'isola nell'isola, la Sicilia, l'emozione di essere in cima allo stivale, con le radici ancora ancorate alla nostra terra e al nostro mare per raccontare un'identità fatta di memoria, gioco, esperienza, ambizione, percezione del bello e del buono, di una magia che unisce amore e passione”* dichiara **Stefania Lattuca**, co- proprietaria e **restaurant manager** di **Terrammare**. Tutto ciò che si trova nel ristorante è **siciliano**

al 100%. Le maestranze, i materiali che hanno costruito il locale, la brigata della cucina e il personale di sala.



Ristorante Terrammare-Milano

Cucina siciliana e tesori delle tradizioni

Cucina siciliana soprattutto. *“Un progetto di cucina creativa e mediterranea, che è partito 25anni fa come riscatto sentimentale e sociale per le donne modicane in cucina e ha trovato terreno fertile nel ristorante **Fattoria delle Torri a Modica**, a cui si aggiungono gli insegnamenti di **Luigi Veronelli**, mio mentore ormai 35 anni fa”* racconta lo **chef** **Peppe Barone**.

Senz'altro tra i primi chef di una Sicilia contemporanea che non faceva il verso a quella dei “cugini” d’oltralpe. Una cucina che però prendeva un po’ le distanze da quella tradizionale popolana. “La materia prima deve raccontare di sé, ho quindi strutturato insieme a Stefania Lattuca un menu che racconti dei tesori della nostra terra con una cucina che sia tangibile, facile, di gola, di emozioni”.

“Ritengo che il cuoco deva fare da mediatore tra l’ospite e l’agricoltore condividendo il suo saper cercare e il suo know how culinario: sta nascendo negli ultimi 5 anni un movimento di nuova ripresa agricola siciliana dove i giovani hanno iniziato a tornare a casa per coltivare i prodotti locali, autentici; questi sono quelli che vorrei portare sulla tavola di Milano” dichiara Barone.

“La carta dei vini tocca gran parte del panorama enologico siciliano. Un occhio attento verso i piccoli produttori emergenti e realtà biodinamiche tra le eccellenze di fama internazionale. Immane una selezione di bollicine tra

spumanti e champagne e uno spazio dedicato alle altre regioni d'Italia e ai vini esteri" racconta **Stefania Lattuca**.



Ristorante Terrammare-Milano

Cucina siciliana nei piatti rivisitati in chiave moderna

Inoltre, tra i piatti più iconici dello chef Peppe Barone che si trovano nel menu, compare la pasta con le sarde rivisitata in una chiave più moderna. Il "risotto milanese portato al mare" rappresenta il simbolo dell'unione tra la cucina siciliana e quella meneghina. Per non parlare dell'unione fatta di materie prime eccellenti quali il carnaroli riserva, lo zafferano, i gamberi bianchi di nassa, limone interdonato e la polvere di capperi. In particolare, tra i secondi, c'è il cosciotto di coniglio glassato alla stimpirata, ovvero in agrodolce tipico della caponata.

"L'idea è stata quella di ricreare un ambiente dove l'accoglienza fosse sovrana, come nella migliore cultura siciliana, ma che uscisse dal linguaggio canonico della ristorazione, raccontando l'esperienza della Trinacria" raccontano Viviana Pitrolo e Danilo De Maio di Dark2, architetti non a caso sciclitani.

"Abbiamo utilizzando delle cementine di recupero da antiche residenze siciliane, simbolo della nostra tradizione da utilizzare in un linguaggio moderno, per realizzare una sorta di tappeto che si abbina a un moderno pavimento di microcemento che imita l'effetto tattile del velluto. Dall'entrata si incontrano una serie di cerchi perfetti simili a un cannocchiale che indirizzano alla sala principale dall'effetto materico e dai colori scuri, a cui abbiamo aggiunto tavoli di legno di frassino ulivato a interi pezzi

singoli, per creare quel rapporto diretto con la natura tipico della cultura siciliana”.



Stefania Lattuca e Beppe Barone-Ristorante
Terrammare-Milano

Al Terrammare l'esaltazione di tutti gli elementi

Per quanto riguarda gli altri arredi, quali la boiserie e carta da parati sono sempre un'interpretazione della tradizione con un tocco moderno. Con una maglia di microcemento ad effetto 3d sono riprodotti i tipici ricami siciliani. Nei bagni l'effetto è anticato. In particolare, c'è una grande attenzione che viene data all'apparecchiatura delle tavole. Qui vengono esaltati gli elementi, in particolare il legno, il ferro, il verde acqua. Tutto quello che riprende i colori del mediterraneo e la terra e il mare da cui prende il nome il locale. E il famoso barocco siciliano? Qualcosa in questo stile non poteva mancare ed ecco allora l'enorme candelabro dei saloni antichi studiato in chiave moderna e i paralumi in vetro diverse una dall'altra che richiamano i bicchieri.

La cucina è a vista ed è il nucleo centrale e creativo del ristorante.

Anche i materiali usati per Terrammare sono siciliani. Le sedie dal design moderno sono state scelte in quattro tonalità contrastanti per creare quella nota che dà un che di frizzante e pop all'ambiente. Siciliane le ceramiche di **Cerruto di Modica** che arricchiscono il ristorante e i piatti fatti a mano da **Alessandro De Rosa di Thalass**. Siciliani l'artigiano **Roberto Savarino** per il legno fino al menu realizzato da **Pietro Bonomo della tipografia storica Molithus**

di Modica.



Pesce stocco alla messinese-Ristorante Terrammare-
Milano

INFORMAZIONI:

Via Giuseppe Sacchi, 8 – 20121 Milano tel. 348 807 4828

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/moebius-milano-cucina-davanguardia/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/grezzo-raw-chocolate-milano/>