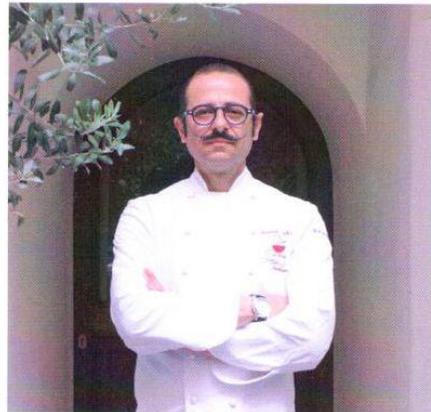




Io mi appassiono alle persone. Ancora prima alle loro storie. Mi ci affeziono con lo stesso entusiasmo che metto in quello che cucino e in quello che ho la fortuna di assaggiare. E' sempre la solita storia della passione, quella che non passa mai di moda. Quella che ti permette di riconoscere un piatto da colui che l'ha creato per il solo amore, rispetto ed essenza che riesce a trasmettere all'ingrediente stesso. La storia di Mimmo Alba è la storia di un Siciliano di Caltagirone, cresciuto con un nonno pasticciere e una voglia di "trafficare con pentole e pentolini" mettendo le mani in pasta fin da subito. Ma la sua strada è la danza. E dall'età di 5 anni inizia un percorso che lo porta ad esibirsi nei principali teatri nazionali e internazionali, ballando con Carla Fracci all'Arena di Verona e con altri grandi artisti della danza. Lui balla e sogna la cucina. La sua strada è la danza ma il suo talento è la cucina. Quasi trentenne, un giorno, abbandona tutto. Qualcosa gli suggerisce di partire per Parigi e di tornare a quella che era la sua vera vita. La cucina faceva parte di lui e da Siciliano che sogna di portare la sua regione ovunque, non esiste modo migliore per farlo che ... cucinarla.

Mimmo Alba



Quando chiedo a Mimmo Alba cos'è la Sicilia, lui mi risponde sorridendo "Sole, sale, mare". E grande amore, aggiungo io

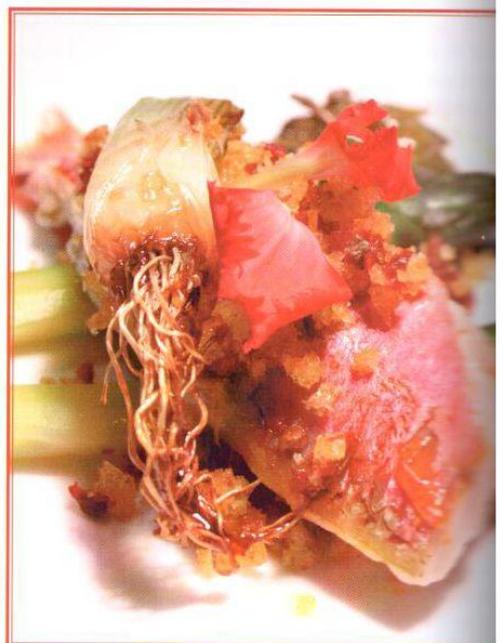
di CHIARA MACI
foto di FRANCESCO DALEMA

Storia di un **BALLERINO** e di un grande **GUSTO** per la Sicilia



LA PRIMAVERA NELL'ORTO

Tagliolini all'uovo realizzati con trentacinque "rossi" con verdure miste disidratate al forno, poi saltate: melanzane, zucchine, carote...



TRIGLIA IN AGRODOLCE

Asparagi al vapore spadellati come letto per una triglia al vapore con pomodorini secchi, capperi e buccia d'arancia...



“Sono andato a lavare pentole” mi dice. “E sono arrivato a diventare chef saucier nei principali ristoranti di Parigi”.

Ma Parigi dura il tempo di perfezionarsi. E dopo diverse esperienze, è il Cappero di Taormina a renderlo conosciuto alla gente. E ancora di più il format delle “Cene a casa di Mimmo Alba”, da lui creato nella sua casa di Catania, facendo provare ai commensali, direttamente nella propria casa, una Sicilia fatta di sapori autentici, tradizionali, con un cuoco d’eccezione riservato solo a pochi intimi.

Oggi Mimmo Alba è lo chef della Cantina San Teodoro, a Napoli. Riviera di Chiaia, per intenderci.



**“Sono andato a lavare pentole” mi dice.
“E sono arrivato a diventare chef saucier nei principali ristoranti di Parigi”**



IO CON LA CAPONATA

• all’olio fatto in casa con caponata siciliana e sgombrò al vapore su foglia di limone.
Cantina San Teodoro si trova in una traversa di Riviera Di Chiaia

Un locale piccolo e minimalista. “E’ come una bella donna, deve indossare l’indispensabile”.

Cinque tavoli e una penombra in cui l’unico protagonista è il piatto. E non l’ospite.

Il bianco come colore essenziale e un unico tocco di colore destinato al bicchiere dell’acqua.

Di giorno, negozio gourmet in cui trovare i prodotti da lui stesso utilizzati dell’Azienda Agricola Micillo.

Di sera, ristorante chic ed essenziale che unisce due grandi terre e due grandi cucine. Sicilia e Campania.

E così la cucina dei Monzù di Sicilia incontra quella dei Borboni di Napoli, in cui tradizioni popolari italiane si fondono con abitudini aristocratiche francesi.

E l’insalata di tarocco siciliano con petali di pesce spada e colatura di alici si unisce ad un crostino di pane cafone, mozzarella di bufala e alici. L’immancabile caponata di verdure dei monzù diventa antipasto obbligatorio per assaporare la vera Sicilia e il baccalà con friarielli, liquirizia e caffè ricorda tanto la veracità partenopea quanto i ricercati sapori gourmet.

Cavalli di battaglia restano piatti come il pomodoro destrutturato su ricotta salata e crema di basilico, il panino sulla caponata e il raviolo “pasta alla norma”. Sono gli stessi clienti a chiederli, ormai, in un ristorante dove il menu cambia volontariamente ogni 15 giorni. Perché le ricette, Mimmo, se le sogna. La notte.

E il giorno successivo mette in pratica quello che la notte gli ha suggerito.

Quella di Mimmo è la storia della tradizione, riscritta e reinterpretata secondo il suo istinto di siciliano e di cittadino del mondo.

E’ un cuoco poco ruffiano. E’ un cuoco che cucina senza sale, è un cuoco che usa solo ingredienti locali, veraci,



“È un cuoco che quando ti ospita a casa e ti cucina con due fuochi e piccole padelle riesce a ricreare la vera essenza del gusto”



biologici, di stagione. E' un cuoco quando ti ospita a casa e ti cucina con due fuochi e piccole padelle riesce a creare la vera essenza del gusto. E' un cuoco che non usa grandi strumenti e senza alcun aiuto è un cuoco che ha un suo piccolo mondo e conosce bene ogni singolo ingrediente che sceglie di utilizzare. E' un cuoco che tratta "con garbo" le materie prime e che non assaggia mai quello che prepara. Perché sa quello che fa. E lo fa con uno stile e un portamento che ricordano la danza, ma che rappresentano il mare e la terra. "Il nostro mare, la nostra terra".

Story of a **DANCER** and a great **TASTE** for Sicily

I am fond of people in general even before knowing them and grow fonder with the same enthusiasm as when I cook and what I taste.

It's always the same story of passion, the one that never goes out of style. The one that allows you to recognize a dish created by someone who has made it with love, respect and essence that he's able to transmit to the ingredient. Mimmo Alba is a Sicilian, raised in Caltagirone by a pastry chef grandfather and a desire to "trade with pots and pans" putting his hands into pastry since the beginning. But his true passion is dancing. At 5 years old he started an itinerary that brings him to perform in the most important national and international theaters, dancing with Carla Fracci at the Arena in Verona and with other big dance artists.

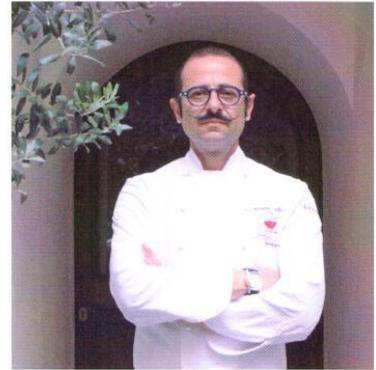
He dances and dreams about cooking. His path is dancing but his talent is cooking. At almost thirty, he suddenly abandoned everything. Something tells him to go to Paris and go back to his old life. Cooking was part of him and as a Sicilian who dreams to bring his region

Mimmo Alba

When I ask Mimmo Alba what is Sicily, he answers me smiling "sun, salt, sea". And a great love, I add

By CHIARA MACI

photo by FRANCESCO DALL'AGLIO



SWEET AND SOUR MULLET

Tossed steamed asparagus under a simple steamed mullet with sun cherry tomatoes, capers and orange peel



SPRING IN THE GARDEN
Egg Tagliolini pasta with mixed dehydrated baked vegetables then pan-fried: eggplant/aubergine, zucchini/squash, carrots...

*“I went to wash pots” he said.
“And I became chef Saucier in the best restaurants in Paris”*



everywhere there's no better way to do than cooking.

“I went to wash pots and I became a chef Saucier in the main restaurants in Paris. But Paris lasts enough to get better, an after various experiences Taormina's Capero makes him a well-known chef. Also “the dinners at Mimmo Alba's house”, set up at his house in Catania, bringing Sicily to the table made of authentic, traditional flavors with an exceptional chef reserve for a few intimate friends.

Today Mimmo is the chef of Cantina Sa Teodoro in Naples, Riviera di Chiaia exactly.

A small minimalistic restaurant. “It's like a beautiful woman who should only wear the essential”. Five tables and a dim light where the only protagonist is the plate and not the guest. White is the essential color and just a hint of color for the water glasses. During the day, a gourmet shop where you can find products of the Micillo farm that even he uses. During

the evening, a chef Saucier essential restaurant that unites two great cuisines Sicily and Campania. So the Monzu of Sicily's cuisine meets the one of the Borboni di Napoli, where popular Italian tradition merge with French aristocratic habits “I went to wash pots” he said.

“And I became

chef Saucier in the best restaurants in Paris”. It's the salad made with Sicilian tarocco oranges with swordfish petals and anchovy dressing with a piece of toasted cafone bread, bufala mozzarella and anchovies. The inevitable monzu vegetable caponata is a “must” appetizer to taste the real Sicily and codfish with friarelli, a typical green vegetable, licorice and coffee reminds us of the Neapolitan heat and the gourmet flavors. The best dishes are the decomposed tomato over salted ricotta cheese and basil cream bread over caponata and the ravioli “pasta alla Norma”. The customers ask him why the menu changes purposely every 15 days, because Mimmo dreams about his recipes during the night. The next day he realizes what he has dreamed of. Mimmo's is a story of tradition, rewritten and reinterpreted according to his Sicilian Instinct and citizen of the world. He's a cook who doesn't use salt, only local genuine ingredients.



CAPONATA BREAD
Home made olive oil bread with Sicilian caponata and steamed mackerel over lemon leaf