



## Toro, la cucina è come una bella donna

ROCCO MOLITERNI

«**L**a cucina è come una donna, o ti piace a prima vista o meglio che lasci perdere. Questo direi a un giovane che volesse fare il mio mestiere»: a parlare è Roberto Toro, 37 enne chef di Palagonia, la località siciliana (famosa per le arance) da cui è partito per una lunga esperienza in giro per il mondo, prima di approdare al ristorante del Timeo, uno dei più prestigiosi hotel di Taormina. «Se la cucina ti piace, nei piatti si percepisce l'amore per il tuo lavoro, che è fatto di sacrifici e rinunce. Una cosa diversa da ciò che certe trasmissioni tv lasciano credere. Nei piatti ci sono i tuoi stati d'animo e la gente capisce se ti diverti, perchè anche il divertimento è importante». Così lunedì Toro è stato protagonista al Timeo d'una serata di «Cinegustologia» con il critico Marco Lombardi, che di questa è il teorico. «È stato un gioco: Lombardi ha associato i miei piatti ai film di Tornatore». Si sono gustati tra l'altro una intrigante insalata liquida di riccia con scampi, burrata e pane all'acciuga o sontuosi spaghetti con ostriche, crema di prezzemolo e briciole di mare. «Parto - spiega Toro - dalla tradizione, ma cerco di innovarla con tecniche di cottura che da un lato alleggeriscano i piatti e dall'altro esaltino i prodotti del nostro territorio. Il tonno in crosta di quinoa con agrumi ne rappresenta un po' la sintesi. La quinoa risolve problemi nutrizionali, il tonno e soprattutto gli agrumi rimandano alla mia Palagonia». E direi che Toro riesce nei suoi piatti a raccontare non meno di Tornatore una terra di contrasti com'è la Sicilia, ma per fortuna senza la retorica del regista.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

