

Giuseppe Bonsignore, lo chef-sarto che crea piatti su misura per i commensali

scritto da Annamaria Virone | 01/10/2018



L'Oste e il Sacrestano di Licata è la realizzazione del sogno di due giovani che hanno preferito seguire la passione per la Sicilia e le sue tradizioni, rinunciando ad un lavoro più sicuro. Abbiamo incontrato lo chef licatese che della moglie Chiara rivela: «In osteria io sono le mani e lei le mie orecchie e i miei occhi».

Siamo a Licata, in provincia di Agrigento, un paese di circa 40.000 abitanti affacciato sul mare della costa meridionale siciliana. Ed è proprio in una delle piccole e strette stradine del centro storico, che incontriamo lo chef **Giuseppe Bonsignore**. Ci accoglie, con l'inseparabile panama color latte macchiato, in via Sant'Andrea 19 presso il suo locale "[L'Oste e il Sacrestano](#)".

Prima di iniziare l'intervista, riceve una telefonata dal suo fornitore di pesce e non posso far altro che ascoltarlo ed osservarlo. Per tutta la durata della conversazione, si concentra su un punto esatto della sua esposizione di vini come se da essi traesse i suggerimenti su cosa dire e come esprimersi con determinazione, nel minor tempo possibile.

Si scusa con garbo e la chiacchierata parte con la più classica delle domande, quella che rompe il

ghiaccio in qualsiasi delle situazioni. L'Oste oppure "Peppe", come lo chiamano gli amici, accenna un leggero sorriso e inizia a parlare mentre gli occhi gli brillano di entusiasmo.

Come nasce tutto questo?

Da una scommessa, una scommessa nata 14 anni fa e che ancora va avanti. Io e mia moglie Chiara, allora la mia fidanzata, avevamo un contratto a tempo indeterminato per un'importante catena di supermercati d'Italia. Vivevamo a Firenze da 4 anni, dal 2000 al 2004, e la mia mansione in questo punto vendita era consigliare alla gente quale pesce acquistare e come cucinarlo nel migliore dei modi per esaltarne il gusto. Ma la passione per la cucina era sempre lì, dall'età di 11 anni, nascosta in un angolino che ogni tanto aprivo per coltivarla e dividerla con i miei amici. Abbiamo deciso di inseguire questa passione anche se siamo stati presi per pazzi ed incoscienti per aver voluto investire in una realtà imprenditoriale locale sempre più difficoltosa.

Hai frequentato o studiato con qualche grande professionista?

No, nessuna scuola, nessun grande professionista. Sono un autodidatta, ma ho studiato talmente tanto dal punto di vista teorico che è come se fossi andato a scuola. La mia scuola è nonna Tina, punto cruciale della mia formazione; si parte da lei per poi arrivare ai giorni nostri. La nostra cucina è una cucina per promuovere il territorio, Licata, la mia terra d'origine, valorizzare quello che il territorio offre. Per fare questo, servono, oltre alle tecniche siciliane o autoctone, altre conoscenze per cercare di creare un vero e proprio connubio tra moderno ed antico che deve essere sempre presente e per questi "preziosi pizzini" non finirò mai di ringraziare mia nonna.

Quali sono le altre fonti di ispirazione?

Oltre ai consigli di nonna, adoro e mi ispiro alla cucina basca, fatta di materia prima poverissima, ma allo stesso tempo ci si trova sempre quel pizzico di innovazione che si trasferisce in ogni mio piatto.

Uomo di mare, osteria in un luogo con delle coste meravigliose. Qual è l'ingrediente che ti descrive e che ti rappresenta?

L'ingrediente che mi rappresenta di più è il [polpo](#). Abbiamo iniziato a studiarlo nel 2009, quando si presentò l'occasione di ideare un piatto che avesse come tema il barbecue, ma non avevamo la possibilità di posizionarlo in cucina, quindi ho voluto ricreare una cosa che sapesse di barbecue senza utilizzarlo. Quindi è nato il **polpo cotto nel thè verde**, tecnica della cucina giapponese, piastrato in padella, agrumato, affumicato nel legno di mandorlo e servito con una crema di carota, una bietolina dolce ed una patata fritta tre volte con ripieno di una insalatina di mare anni '80. È un piatto innovativo, studiato per riprodurre i sapori degli acetelli, ma allo stesso tempo si ritrovano tutti i gusti di una volta.

Da quale stimolo o esigenza è nato il polpo cotto nel thè verde?

Più che altro è nato dal ricordo di una ricetta di mia madre, la classica insalata di polpo che io non mangiavo; per ironia della sorte, è diventato uno dei miei piatti preferiti e tra i più conosciuti. La materia prima del territorio è basilare per i miei piatti, sia per il pesce fresco sia per la verdura, ingrediente sempre presente in ogni mia preparazione.

Quale altro piatto sei orgoglioso di proporre nel tuo menù?

Uno dei dessert che sembra abbia eclissato il classico cannolo siciliano: è una **nuvola di cannolo**, servito in una sfera di cristallo, dove al suo interno si riassapora tutta la Sicilia. Nascosto all'interno di un cuore di gelato al pistacchio si racchiude un tesoro che si scoprirà poco per volta. La mandorla di Barrafranca, il [pistacchio di Bronte](#), al cioccolato di Modica, alla ricotta di Casalgismondo, alla marmellata al mandarino tardivo di Ciaculli; un mondo della Sicilia nascosto in questa sfera. Noi viviamo per la materia prima del territorio; i nostri fornitori sono le punte di diamante del nostro ristorante.

Quando sono iniziati i primi riconoscimenti per il vostro impegno?

Nel 2011 avevamo già 2 gamberi sulla prestigiosa [guida Gambero Rosso](#) che ci ha inserito tra le migliori osterie d'Italia. Il 14 agosto di quell'anno, una data impressa nella mia mente, venne a cena il direttore del Gambero Rosso e ci aspettavamo il terzo gambero, per il servizio svolto durante la serata e il lavoro precedente, per raggiungere l'olimpico delle osterie. Ma così non fu. Passammo da due gamberi a due forchette con un punteggio di 80/100, evento mai successo ed inaspettato da parte nostra. Fu una grande soddisfazione, personale e lavorativa, conoscendo il nostro punto di partenza.

Come nascono i tuoi menù? Quanto tempo impieghi per progettarne uno?

Il menù è una cosa empatica, molte volte nasce dall'istinto, nulla di calcolato. Lo sistemi, lo risistemi, lo rielabori, ma muta anche in base alla giornata. Non esiste un vero e proprio spazio temporale; può durare giorni o cambiare prima d'iniziare il servizio. La maggior parte dei piatti che acquisto sono bianchi, per poi essere decorati con le mie creazioni. Lo prendo, mi siedo, lo osservo e penso a quello che vorrei trovare e gustare all'interno di quella porcellana. Questo ha sia i pro che i contro. Un giorno mi sveglio con la voglia di lavorare e portare a termine il mio servizio, un giorno mi sveglio artista. Infatti ho due personalità, Peppe e Giuseppe che vivono entrambi dentro di me.

Mi sembra di capire che è un menù abbastanza "dinamico"

Sì. Il piatto che si propone può variare anche in base alla persona che si ha davanti, è come se fosse un abito che deve vestire perfettamente quel commensale e lo chef è il sarto che riesce a renderlo unico per la specifica fisicità. Questo è possibile proprio perché a **L'Oste e il Sacrestano** abbiamo dato un'immagine diversa all'osteria, altrimenti avremmo dovuto seguire un vero e proprio iter da menù prestabilito.

Ci spieghi meglio di questa organizzazione?

La gente che lavora in cucina con me, deve seguire a pieno i miei ritmi, ma allo stesso tempo io seguo i loro. Per questa ragione ho scelto di gestire e portare avanti una location con 22 posti a sedere, un numero ristretto per "accudire" i clienti che possono gustare il loro menù tra le mura di un'antica sacrestia consacrata dal 1936.

Per fare tutto ciò, avrai sicuramente qualcuno al tuo fianco. Chi si occupa di gestire i clienti?

In cucina potrai anche creare delle sculture, delle opere d'arte, ma se in sala non c'è qualcuno che ti spiega, ti propone e ti fa assaporare il piatto ancor prima di vederlo, hai fallito la tua missione! Il servizio è una componente fondamentale del lavoro e del percorso che propongo alla mia gente. Mia moglie Chiara si occupa del servizio ai tavoli, ma è importante avere al tuo fianco una persona che segua le tue idee e ti asseconi ancor prima di aprire bocca. Io sono le mani e lei le mie orecchie ed i miei occhi.

Dopo questa dichiarazione, oltre ad esserci ubriacati d'amore, non ci resta che ubriacarci con le prelibatezze che ci proporrà lo chef! Un grazie speciale a Giuseppe Bonsignore per questa breve ma intensa intervista.