

■ **AGRARIA****Ecco il libro
del cuoco
Pino Cuttaia**

OGGI, alle ore 11, presso il Dipartimento di Agraria, nell'ambito delle iniziative "Università aperta", Marco Poiana presenterà il volume "Per le scale di Sicilia" del noto cuoco Pino Cuttaia. Tale evento, realizzato in collaborazione tra l'Università Mediterranea ed il Club del Territorio di Reggio del Tci, sarà l'occasione per fare conoscere ai dottorandi e laureandi in Agraria dell'Ateneo reggino con una delle eccellenze della cucina italiana. Infatti il cuoco di Licata (Ag) con il suo ristorante ha conquistato i più importanti riconoscimenti da parte delle più prestigiose guide gastronomiche. Nel 2005 è il Giovane dell'Anno per la Guida dei Ristoranti d'Italia L'Espresso, nel 2006 riceve la Stella Michelin, nel 2008 conquista le Tre forchette del Gambero Rosso e i Tre cappelli della guida L'Espresso. Nel 2009 riceve la seconda Stella Michelin. Dal 2009 è fra i Cinque Baci della guida Bibenda dell'Ais. Nel 2010 viene premiato da Altissimo Ceto per il Pranzo dell'anno. Dal 2011 è fra i ristoranti Due Medaglie della guida Touring. Nel 2012 vince il Trofeo Galvanina come Chef dell'anno. Nel 2013 riceve il Premio Pommery Piatto dell'anno con la Nuvola di mozzarella per la Guida Ristoranti de L'Espresso. Per il Glosario è il "Cuoco dell'anno". Nel 2014 il suo Uovo di Seppia è stato il piatto simbolo della decima edizione di Identità Golose.