

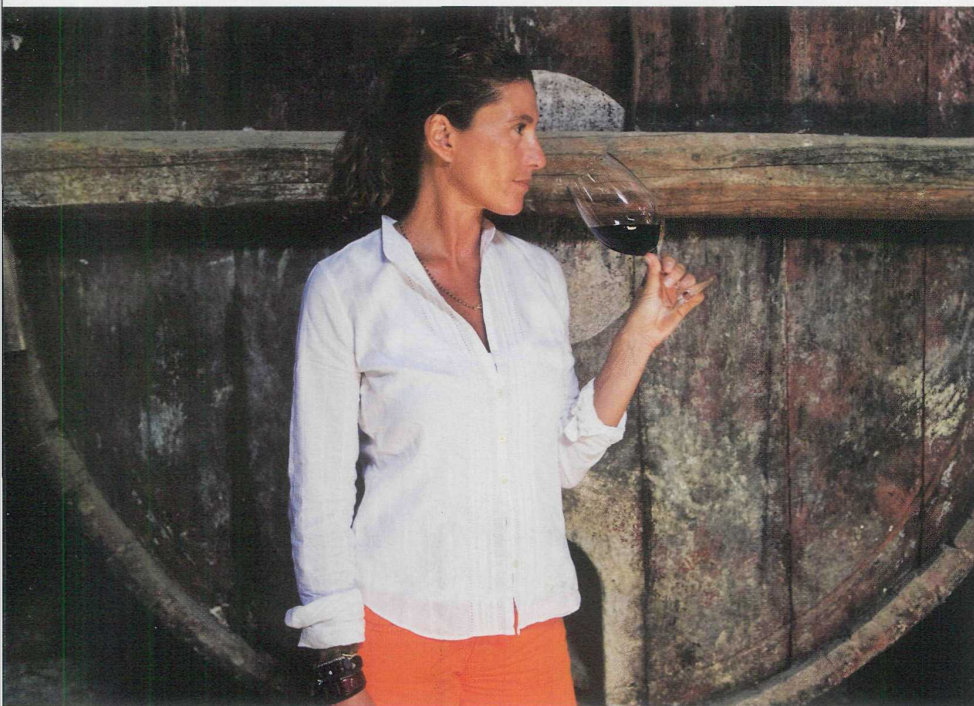
LA CUCINA
ITALIANA

people

Una SIGNORA del VINO

Ambasciatrice del Cerasuolo di Vittoria e del **TERRITORIO RAGUSANO**, è anche impegnata per WE-Women for Expo, un progetto internazionale, tutto al femminile

DI DANIELA GUAITI



GAETANA JACONO

Determinata ma insieme fresca e leggera, come i vini che produce: Gaetana Jacono è al timone di Valle dell'Acate, una tra le più importanti aziende nel panorama vinicolo della Sicilia sudorientale. Innamorata del suo lavoro e della sua terra, Gaetana è brand ambassador del Cerasuolo di Vittoria e del territorio ragusano. E ancora nel ruolo di "ambasciatrice" si impegna per Expo Milano 2015: è infatti Ambassador di "WE-Women for Expo", un progetto che vede donne di tutto il mondo agire insieme per il diritto al cibo. Sua è l'idea di raccogliere da ogni donna dell'Associazione Le Donne del Vino una "ricetta di cucina - ricetta per la vita", per partecipare a WE: piatti che vengono dalla storia di famiglia, dal legame con il territorio.

Nome Gaetana.
Cognome Jacono.
Professione

Imprenditrice del vino.

Il tuo motto Energia e determinazione, ma sempre con un sorriso!

Il tuo motto in cucina

Fantasia e intelligenza.

Se fossi un piatto saresti

La granita di limone e gelsi.

Il tuo piatto preferito Il pesce crudo e il cioccolato fondente.

Il piatto che detesti Il fegato: non riesco a sentirne l'odore, e gli odori sono tutto per me!

La tua bevanda preferita...

Che domande! Il Cerasuolo di Vittoria.

Il tuo ristorante preferito

In Sicilia ne ho tanti: i loro piatti parlano della mia terra e un po' di me...

Il tuo libro di cucina preferito

I classici, Artusi e *Il Cucchiario d'Argento*, ma il mio libro "vero" di cucina sono i quaderni di mia nonna.

Qual è la "tua" ricetta?

I geli di Sicilia, dolci semplici fatti con il succo della frutta (anguria, agrumi o mandorle) e amido di grano: dolci naturali, con un legame diretto con la terra, senza fronzoli.

Nutrire, compito storicamente femminile: come si rinnova oggi? Il cibo è etica, modernità e salute: il consumo energetico che comporta, la genuinità

degli ingredienti, la loro provenienza, il rispetto della stagionalità. Sono concetti chiave di Expo; e le donne, che da sempre fanno la spesa, sono le migliori ambasciatrici di questi concetti. Sono loro ad avere le chiavi del prolungamento della vita.

Quale opportunità rappresenta per te l'Expo? L'attenzione al binomio cibo e vino è fondamentale nel nostro Paese.

Lo strumento che non può mai mancare in cucina

Le mani.

Il tuo successo ai fornelli

Pasta con bottarga, scorza di limone e arance.

Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico e creativo, un po' come me.

Da quando conosci

La Cucina Italiana? Da tutta la vita: era il giornale di mia nonna Gaetana, da cui ho ereditato nome e carattere.

Che cosa ti piace di La Cucina Italiana?

È autorevole ma per tutti.

Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?

Consulto tutto perché sono curiosa e perfezionista.

Un saluto per la redazione?

Siate sempre pieni di orgoglio per questo nostro grande patrimonio: la cucina italiana (e il buon vino, naturalmente).