Lo chef siracusano Maurizio Urso protagonista sulla Rai con “L’isola del gusto”

Tenace creativo e cultore della cucina siciliana, lo chef siracusano Maurizio Urso sarà protagonista di tre puntate del format televisivo “L’isola del gusto”, in onda su Rai 3. Padroneggiando competenze variegate – che vanno dalle sculture vegetali alle decorazioni in marzapane, dalla cucina macrobiotica e vegetariana alla tradizionale cucina mediterranea – Urso è stato Chef executive di Gianfranco Vissani per otto anni e oggi è Presidente regionale dell’Accademia Nazionale Italcuochi.

Nonostante i numerosi riconoscimenti a livello internazionale, ama definirsi un “Cuciniere”. Urso è un professionista discreto, grande interprete dell’alta cucina mediterranea siciliana. “Ogni piatto preparato deve essere pensato come un viaggio di incredibili contrasti”, racconta lo chef siracusano. “Colori, odori e sapori con maestria hanno il compito di raccontare pagine di storia, di cultura di un territorio, conservando sempre note di semplicità”.

Nella sua cucina si riconosce grande attenzione e conoscenza della materia prima, immancabilmente di alta qualità, oltre a una spiccata sensibilità per i prodotti della terra e del mare. “Traggo ispirazione dalla tradizione siciliana – continua Urso – attingendo allo stesso tempo dagli insegnamenti e dai valori di chef brillanti che ho affiancato nel corso della mia carriera come Gualtiero Marchesi, Sergio Mei e Giorgio Nardelli”. La cucina di Maurizio Urso è un romanzo ammaliante sulla terra di Sicilia.

Grande attenzione alla leggerezza e al benessere oltre a un ampio studio di un passato ben radicato nel territorio, ricco anche di influenze e contaminazioni internazionali. In sintesi, per l’atteggiamento meticoloso nei confronti delle

sue radici e dello spazio che le le erbe aromatiche sicule occupano nei suoi piatti, la cucina dello chef siracusano si potrebbe definire una sorta di archeologia alimentare. Dopo un master in Medicina culinaria “Applicazioni scientifiche sulla base della dieta Mediterranea”, oggi Maurizio Urso collabora con la Fondazione Artoi, l’Associazione ricerca terapie oncologiche integrate, con dei menu votati al benessere e a migliorare la qualità di vita sia di pazienti in iter che non. Campione mondiale di cucina a squadre “Kremlin Cup”, oro agli Internazionali d’Italia, oro ai Campionati di finger food d’Italia, 1° classificato a Isola della Scala con la vittoria del Chicco d’Oro – Chef del risotto 2021, argenti alle Olimpiadi di cucina e ai Mondiali di cucina a Istanbul, oggi Maurizio Urso è l’executive chef de I Carusi a Noto in provincia di Siracusa.