

Presskit ITA

Alessandro Ingiulla è lo chef patron del ristorante **Sapio**, collocato nel cuore pulsante di Catania.

Dopo essersi diplomato all'Istituto alberghiero di Nicolosi, lo chef lascia la sua terra per arricchirsi di esperienze e collaborazioni a più ampio raggio. Il lavoro all'estero gli consentirà di tornare a Catania più consapevole e con una visione più ampia.

A soli 23 anni, nel **2016**, apre il ristorante Sapio in via Messina con Roberta, la compagna di una vita. E i risultati non tardano ad arrivare, visto che già nel **2018**, la Guida Michelin ne fa il più giovane chef stellato d'Italia. Finalmente anche la città di **Catania** viene inserita tra le tappe stellate suggerite dalla *rossa*. Contestualmente anche Roberta viene insignita di importanti riconoscimenti da parte di alcune tra le più prestigiose guide d'Italia, come Gambero Rosso e Identità Golose.

Nel **2023** Sapio si trasferisce, spostandosi in **piazza Antonino Gandolfo**, sulla via di San Giuliano, tra le strade storiche più importanti della città.

Nei vari percorsi degustazione il **rispetto della materia prima** e della **tradizione etnea** si fondono con la cucina francese. Cura ed eleganza sono i marchi di fabbrica delle portate firmate dallo chef. Eppure, la vita del ristorante non si ferma alla cucina. C'è la **cantina**, dove la ricerca non si ferma mai e dove i **vini dell'Etna** guardano quotidianamente quelli provenienti da tutto il mondo. Con lo stesso rigore, alla ricerca della combinazione perfetta, è sempre viva l'attenzione sulla **sala**, curata nei dettagli dalle varie figure che vi operano e che condividono con lo chef l'amore per il lavoro e l'attenzione verso l'ospite.

La storia di Alessandro parte dalla cucina di nonna Alfina e dal loro legame. Qui, aveva luogo un vero e proprio teatro d'emozioni che, ogni giorno, portava con sé qualcosa di nuovo da scoprire. E di questi legami forti è figlio il suo amore per la **terra**, "l'altra" passione che lo porta fuori dalla cucina a prendersi cura dei vari appezzamenti a **Santa Maria di Licodia**. Qui viene coltivata parte della frutta e della verdura che quotidianamente è impiegata in cucina: prime tra tutto le olive **Nocellara dell'Etna**, con cui viene realizzato **Elaia**, l'olio extravergine d'oliva firmato Alessandro Ingiulla e dedicato ai suoi nonni.

In questo percorso, prendono senso e ne trovano applicazione concreta parole come tradizione, interpretazione e sostenibilità.