

BIOGRAFIA FAMIGLIA SORCE

Quando si dice avere qualcosa “nei geni”! E’ il caso dell’epica famiglia Sorce in cui si rinnova, da tre generazioni, uno straordinario talento e un amore insuperabile per la cucina siciliana.

Decenni di arte culinaria confluiti nell’ultima generazione di chef: quattro giovani tutti sotto i trent’anni, freschi, vitali, fantasiosi e ben consci delle proprie possibilità e della strada da seguire.

Una strada che li ha condotti a Σιτάρι (“grano” in greco moderno).

Sitàri che è Agrigento, Sitàri che è Sicilia, Sitàri che è gusto autentico e tradizioni immutate nei secoli, misti a quella innovazione e rigogliosità che ne fanno un’eccellenza italiana.

Infatti, con i fratelli Giorgio, 29 anni, Filippo, 28, e Alberto 20, e loro cugino Giorgio, 22, la tradizione dei Sorce si perpetua, ma rinnovandosi in uno stile tutto giovane e moderno, in un locale dove convivono, in un incredibile equilibrio, storia, identità, fantasia e sperimentazione.

Tutto parte da molto lontano, da quel 1990 quando nonno Giorgio sfodera al pubblico la sua incredibile maestria in cucina a “Noce Macute” che ad Agrigento è un locale di riferimento certo, e che conduce insieme a papà Lino e zio Salvatore.

La familiarità nei locali dei Sorce è una regola vincente e, non a caso, irrinunciabile.

I “piccoli” di casa crescono così, in locali inondati di profumi inebrianti, ammaliati dai colori ipnotici di una terra prodiga di meraviglie, immersi nello sferragliare di pentole e mestoli in cucine operose. Poteva andare in un solo modo: Giorgio, Filippo, Alberto e il più piccolo Giorgio si susseguono nel frequentare la scuola alberghiera.

Finiti gli studi Giorgio e Filippo cominciano a lavorare nel nuovo locale di famiglia, "Cezanne", che andrà felicemente avanti per 15 anni.

Poi decidono di lanciarsi in un’avventura tutta personale, e quando si allontanano dall’Italia, Giorgio per un anno in Australia, e Filippo in Francia, è papà Lino a occuparsi del locale che hanno aperto. Al loro ritorno i fratelli Sorce si consultano e, ancora una volta, non hanno dubbi. Decidono di stravolgere la loro attività e puntare tutto sulla pizza, sulla qualità, sull’innovazione.

C’è un solo modo per eccellere, è studiare, studiare, studiare. Giorgio e Filippo lo hanno appreso dai loro nonni, dai loro genitori, che gli hanno insegnato il valore del sacrificio, dell’impegno, del duro lavoro.

“La competenza fa la differenza”. Oggi il loro motto dice tutto.

E così, la loro competenza arriva presto a fare la differenza.

In 10 anni di attività a Sitàri i quattro giovani Sorce hanno stravolto il mondo della pizza così com’era conosciuta all’ombra della magnifica Valle dei Templi.

Una dopo l’altra si affermano le caratteristiche distintive del locale: nascono gli impasti alternativi, frutto di ricerca e sperimentazione, per la creazione di una base pizza che si inquadra in un contesto tendente allo stile napoletano arricchito da un mix di Sicilia.

La prima “voce” nella carta d’identità di Sitàri è la qualità: ogni materia prima è selezionata con cura, ogni prodotto espressione di eccellenze soprattutto del territorio siciliano, alcuni ingredienti sono a

"tiratura limitata" per via del loro valore in termini di genuinità. L'80% di ciò che entra nella cucina dei Sorce è un prodotto locale.

Studio, ricerca, impasti a lunga maturazione e materie prime di alta qualità, in un perfetto equilibrio fra tradizione e innovazione fanno di Sitàri una delle migliori realtà culinarie siciliane. Il locale offre un viaggio esperienziale nella cultura e nelle eccellenze del territorio che sono la punta di diamante di ogni proposta, ma con un occhio sempre rivolto all'innovazione da parte di chef giovani ma con alle spalle tanto studio, un'immensa dedizione, e una formazione continua con i maestri dell'arte bianca.

Un viaggio che riaccende la voglia di riscoperta di una tradizione che non può essere dimenticata, lungo un percorso culinario in continua evoluzione, ma sempre connesso a radici profonde.

I prodotti unici e il lavoro appassionato degli chef di Sitàri hanno portato ad importanti risultati di pubblico e riconoscimenti nazionali e internazionali.

Già nel 2016 si registra la partecipazione a "Il Boss delle pizze", trasmissione di Alice Tv che li vede arrivare alla finalissima.

Del 2017 il premio "Best Pizza" assegnato ad Agrigento.

A marzo 2021, Sitàri vince il contest "Migliori Pizzerie di Sicilia 2021" che si è svolto sul portale allfoodsicily.it.

Nel 2021, 2022 e 2023 Sitàri è sempre nella prestigiosa Guida del Gambero rosso (è la prima pizzeria di Agrigento ad entrarvi) che gli assegna i "2 spicchi" e, nell'ultima edizione, anche il premio speciale "Pizza e Territorio".

Nel 2022 Sitàri conclude con un terzo posto all'International Pizza Challenge 2022 di Las Vegas - il concorso mondiale inserito nella 38° edizione dell'International Pizza Expo – nella categoria "non tradizionale".

Sempre nel 2022 i magnifici quattro di Sitàri sono protagonisti nel programma "Mica pizza e fichi" di La7.

Vengono inoltre inseriti nella guida 50 top pizza come pizzerie eccellenti nel 2021 e 2022.

Negli ultimi quattro anni sono ospiti fissi a Taormina Gourmet, tra i più importanti eventi del Sud Italia dedicato al meglio del food & beverage.

A settembre 2023 "The Best Pizza" - spin off di "The Best Pizza Award" - inserisce la pizzeria Sitàri di Agrigento tra le 100 migliori pizzerie del mondo.

Sempre nel 2023 diventano "Ambasciatori del Gusto" e partecipano al programma "Parola di chef" su Gambero Rosso Channel.

Ma il lavoro ferve inarrestabile a Sitàri, un locale che vanta un'identità marcata e affascinante, e che si giova anche del prezioso orto creato su retro insieme a nonno Giorgio per la coltivazione di diversi tipi di pomodoro, insalata, melanzane, zucca, peperoni, basilico e finocchietto. I Sorce hanno le idee sempre più chiare, si prefiggono ulteriori obiettivi ed hanno già in cantiere nuovi progetti.

Le parole d'ordine restano sempre le stesse: qualità, tradizione e innovazione, in un locale animato da una squadra unita, effervescente e vitale, che si muove secondo un "copione" vincente, fatto di quelle riunioni "strategiche" familiari, per momenti di confronto, di condivisione, di ideazione, da cui prendono vita nuove proposte e strategie condivise.

Tutto nell'alveo di un continuo studio che già ha portato alla creazione di impasti unici nel loro genere: il Classico, con 48 ore di lavorazione per un mix di farine di tipo 0 e 1 macinate a pietra e grano duro; quello al Riso Venere, leggero e friabile realizzato con una combinazione di grano tenero tipo 0 e riso venere (biga a 18 ore. Al rinfresco si aggiunge il 10% di farina di riso venere, Idratazione 85%); quello a padellino con biga tipo 1 e 20% di farina di mais e semi di girasole tostati, idratazione 75%; e quello a padellino con biga tipo 1 e 20% di farina agricola composta da segale e cereali misti, idratazione 75%.

Immancabili le materie prime del territorio siciliano, secondo i dettami di una filosofia improntata alla circolarità e alla sostenibilità, con formaggi come la Vastedda del Belice DOP, il Piacentino ennese DOP, il Ragusano DOP, la Ricotta salata dei Nebrodi, la provola affumicata delle Madonie, il gorgonzola di capra girgentana; salumi come il Capocollo di suino nero presidio Slow Food o il Salamino ragusano; il pomodoro pelato siccagno di Valledolmo; i Capperi di Pantelleria, i Capperi di Salina, l'aglio rosso di Nubia, il pistacchio di Raffadali, la buzzonaglia di ricciola sott'olio e tanto altro che contribuisce alla creazione di un menù tutto da scoprire.

L'incanto del palato è assicurato ad ogni assaggio delle creazioni straordinarie di Sitàri, essenziali nella genuinità dei gusti, omaggio alla cucina siciliana con creazioni come ad esempio la Nubbia – la Norma sulla pizza -, gli storici Cuddiruni – la pizza ovale "di una volta" con pecorino, sarde e aglio –; o il padellino con siero di ricotta, pomodori e basilico in polvere.

E oltre alle pizze c'è di più, perché sono garanzia di sapori autentici e profumo della tradizione anche altre specialità, come gli antipasti innovativi: le Montanarine fritte farcite con ragù di polpo, le crocchette artigianali farcite con ragù di manzo e crema di melanzane, le pizze fritte e tartare di manzo di razza modicana che completano un'esperienza di gusto unica nel suo genere. Infine i dolci, tripudio di bontà e golosità.

Manifesto del made in Italy e del made in Sicily, Sitàri rappresenta un invito irrinunciabile al convivio, alla tradizione, alla memoria, ma anche all'innovazione e alla creatività di cui i Sorce sono veri maestri.