

L'AIA GAIA
**UN UOMO
NEL POLLAIO**

RAGUSA

Carmelo Cilia è un uomo di qualità nel senso che intendeva Leonardo Sciascia quando parlava dei siciliani. Agronomo, produce insieme a Ciccio Sultano, lo chef due stelle Michelin del ristorante Duomo a Ibla (Ragusa), **le migliori uova della Sicilia.**

Tutto inizia da come tratta le 1500 galline livornesi del suo pollaio: con amore. Le pennute vivono all'aria aperta, si nutrono di carrube, farro, pomodori, zucca, portulaca ed erbe spontanee coltivate a pochi metri. «Ogni gallina produce circa 190-200 uova l'anno e vive fino a quattro, contro le 300-350 di una gallina "industriale" che non sopravvive oltre i 12 mesi», spiega. Il risultato sono uova eccellenti che trovate anche sulla tavola di Sultano. Presto acquistabili online in tutta l'Italia. cicciosultano.it

*Tratto le mie galline con amore
lasciandole razzolare all'aria aperta
e le nutro con la verdura dell'orto.*