

Sapori. Nuovi

Terre di Sicilia. Meno olio e non soltanto pesce l'Isola ha cambiato strada

“L

LICIA GRANELLO

E LASAGNE SI SCODELLAVANO NELLE MADIE LARGHE COME TINOZZE”, annota Giovanni Verga nella novella *La roba*, esaltando l'abbondanza delle porzioni, oltre alla bontà del sapore. Perché in Sicilia il buono e il tanto vanno a braccetto, a dispetto di diete e bilance. Più che un problema di fame atavica, una connotazione caratteriale. Se il cibo è condivisione, la generosità nel dispensare cibo che attraversa la California d'Italia da Mazara del Vallo a Messina appare come uno stile di vita, una predisposizione naturale, un marchio genetico casualmente applicato alla cucina. Così, negli anni, il processo di modernizzazione della cucina siciliana è stato un susseguirsi di passi cauti e diffidenze reiterate, di fat-

ticosa risoluzione. Un po' come se rimodellare una ricetta fosse un'infedeltà doppia, nei confronti di chi aveva tramandato intatti ingredienti e dosaggi, e di chi riceveva a tavola una copia non conforme del piatto agognato. Non a caso, entrambi i libri made in Sicily che esordiranno negli scaffali delle librerie nelle prossime settimane rimandano a specchio l'un l'altro il travaglio interiore dei cuochi e dei loro ispiratori. Perché mai come in questa terra la cucina è rito collettivo e di memoria, dove ogni giro d'olio trattenuto, ogni impanatura evitata si scontra con palati dall'educazione millenaria. All'inizio fu Nino Graziano, col suo *"Mulinazzo"*, collocato un passo fuori Palermo, direzione Agrigento, primo ristorante sull'Isola a fregiarsi della stella Michelin (che diventano poi due). Grazie a lui, i buongustai locali scoprirono che si poteva gustare una superba minestra d'aragosta senza emigrare in Sardegna. Ma i suoi successori hanno fatto ancora meglio, regalando splendore assoluto agli ingredienti più usurati della tradizione e riducendo il giro-vita ai piatti storici, senza intaccarne il gusto. Da una parte Ciccio Sultano, dall'altra Corrado Assenza — l'uno cuoco, l'altro pasticciere — capaci di domare i condimenti e gli zuccheri come nessuno prima. Un'accelerazione di freschezza e contemporaneità, arricchita da un rapporto leale e riconoscente con i produttori locali. Dalì in poi, nulla è stato più uguale, dai piatti succulenti e amorosi di Carmelo Chiaromonte a quelli visionari di Accursio Craparo, su su fino a Pino Cuttaia, con la sua cucina pulitissima, che il palato riconosce come ricca e colma di rimandi. Una rivoluzione capace di trascinare anche la cucina di casa,

se è vero che i nuovi libri di ricette tradizionali esibiscono contenuti affinati nelle cotture e nella *mise-en-place*, riuscendo svincolati perfino dall'assioma Sicilia uguale pesce. I piatti di terra, infatti, stanno diventando i fiori all'occhiello dei migliori ristoranti siciliani, come la lasagnetta di suino nero dei Nebrodi al timo della *"Locanda Don Serafino"* guidata da Vincenzo Candiano, o il vitellone di razza modicana con patè di fegatelli di pollo nel menù del *"Principe Cerami"* di Taormina (chef Massimo Mantarro).

Se leggere di tante squisitezze vi ha fatto venire l'acquolina in bocca, consultate date e portafogli per una gita gourmand, e regalatevi un buon bicchiere di Cattaratto. Il sole di Sicilia vi solleticherà gola e palato, preparandovi a una parmigiana indimenticabile.

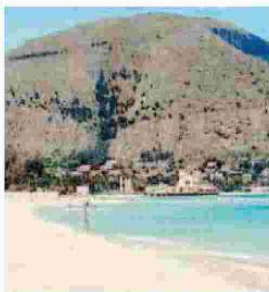
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LASAGNETTE
DI SUINO NERO,
VITELLONE
DI MODICA
E PARMIGIANE
STANNO
DIVENTANDO
IL FIORE
ALL'OCCHIELLO
DELLA RIVISITATA
SCUOLA DI CUCINA
SICILIANA.
CHE RIMANE RICCA
E SUCCULENTA
ANCHE QUANDO
NON ESAGERA
CON I CONDIMENTI**

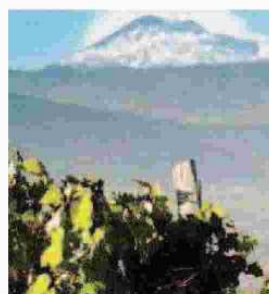


**Il libro**

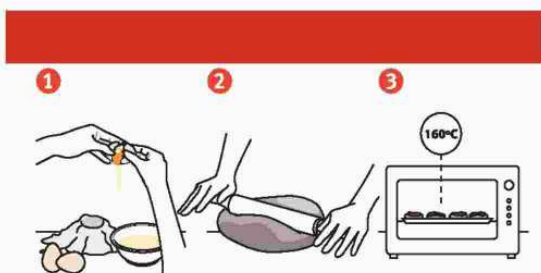
“Coming home to Sicily” è il libro di cucina per il mercato americano di Fabrizia Lanza, erede di una grande famiglia di vignaioli, i Tasca d’Almerita. Grazie alla passione condivisa con la madre, Anna Tasca Lanza, celebrity della cucina siciliana negli Usa, Fabrizia gestisce la scuola di Regaleati

**L'appuntamento**

Una cuoca di talento, Patrizia Di Benedetto chef stellata del “Bye Bye Blues” di Mondello, e una giovane promettente, Giusy Madonia del “Seven” dell’hotel Ambasciatori, guidano la pattuglia di chef che si esibirà con piatti inediti nei weekend di ottobre a Palermo, al festival “Le Vie dei Tesori”

**La vendemmia**

In Sicilia si preannuncia un’ottima vendemmia, grazie a una primavera fresca e un’estate calda, ma non arsa. Bianchi eleganti e profumati, rossi «dai bouquet fruttati e strutture da lunghi affinamenti», secondo Antonio Rallo dell’azienda Donnafugata, presidente della Doc Sicilia

**La ricetta/1****Lasagne di melanzane al nero**

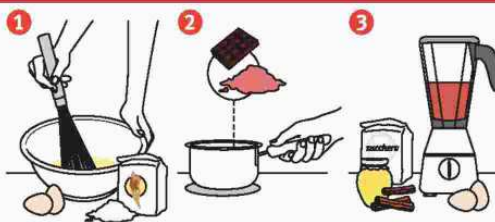
14 MELANZANE LUNGHE, 1 UOVO SODO, 2 FETTE SOTTILI DI MORTADELLA, 1 MOZZARELLA A FETTINE, 50 G. DI RAGUSANO DOP GRATTUGIATO, 1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO, 4 POMODORI RAMATI (TUFFATELI IN ACQUA BOLLENTE E POI IN QUELLA FREDDA, SPELATELI, ELIMINATE I SEMI E DIVIDETELI IN SPICCHI), 125 G. DI FARINA 00, 1 SACCA DI NERO DI SEPPIA, 4 TUORLI D’UOVO, 1 SPICCHIO D’AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE, QUALCHE FOGLIA DI BASILICO

Impastare farina, tuorli e contenuto della sacca della seppia per 10’. Formare una palla e farla riposare 1/2 ora nella pellicola. Passare i pomodori in forno a 60° per un’ora, quindi metterli sottovuoto con 100 ml. d’olio, il basilico e l’aglio, cuocendo 1/2 ora a bagnomaria a 60°. Intanto, pelare e tagliare a metà le melanzane, friggerle e asciugarle. Farcire ogni melanzana con mezza fetta di mortadella, spicchi di pomodoro confit, uovo sodo e mozzarella, basilico, sale, pepe e Ragusano, poi richiuderle. Stendere la pasta al nero sottile divisa in 4 parti, avvolgerci le melanzane e spennellare con il concentrato di pomodoro. Spargere il Ragusano e infornare 15’ a 160°.

**LO CHEF/1**

PINO CUTTAIA, DUE STELLE MICHELIN, GUIDA “LA MADIA” DI LICATA. QUESTA È UNA DELLE RICETTE DEL SUO PRIMO LIBRO, PER LE SCALE DI SICILIA (IN USCITA A FINE OTTOBRE)





La ricetta/2

'Mpanatigghi o dolce di carne

800 G. DI FARINA 00, 200 G. DI STRUTTO (O BURRO), 200 G. DI ZUCCHERO, 160 G. DI TUORLI, 80 ML. DI ACQUA, 60 G. DI UOVA INTERE. RIPIENO: 320 G. DI CONTROFILETTO DI MANZO TRITATO, 1 TAVOLETTA DI CIOCCOLATO DI MODICA ALLA CANNELLA, 500 G. DI MANDORLE SGUSCIATE, 900 G. DI ZUCCHERO, 150 G. DI CACAO IN POLVERE, 10 G. DI CANNELLA, 1 CUCCHIAINO DI MIELE, 1 CHIODO DI GAROFANO, 140 ML. DI ALBUMI, 3 UOVA INTERE, PASSITO DI NOTO DOC

Unire alla farina, lo zucchero, lo strutto o il burro, i tuorli, le uova intere e l'acqua impastando fino a ottenere una pasta liscia e amalgamata. Lasciare riposare in frigo per 2 ore. In



un tegame fare asciugare la carne tritata rosolandola bene, quindi aggiungere la tavoletta di cioccolato. Tritare nel mixer le mandorle con lo zucchero, il cacao, la cannella, il miele, 1 chiodo di garofano, gli albumi e le uova. Unire la carne al ripieno e fare riposare in frigo per 12 ore. Trascorso questo tempo, stendere la pasta, formare dei piccoli ravioli a mezzaluna e farcirli con l'impasto. Prima di infornare, fare una piccola fessura sulla parte superiore di ognuno. Mettere in forno 10' a 220°.

LO CHEF/2

ANGELO PUMILIA, CUOCO DI CASA PLANETA (MENFI), HA IDEATO LE RICETTE RACCOLTE DA ELISIA MENDUNI IN *SICILIA - LA CUCINA DI CASA PLANETA*. QUESTA UNA DELLE SUE PREFERITE

