



Amazon
Made in Sicily

Il Made in Italy di Amazon si apre ai prodotti siciliani. La tradizione artigianale e gastronomica dell'Isola va a formare l'ottava sezione regionale della vetrina lanciata nel 2015, che solo nell'ultimo anno ha visto crescere le vendite del 300 per cento. Più di duemila i prodotti disponibili, dal limoncello al pistacchio dell'Etna al cioccolato di Modica (foto di Anna Romano)



Verdura di stagione
Il mondo dei fagiolini

Non sono altro che i baccelli acerbi del fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) i fagiolini, tra le verdure disponibili in primavera e in estate. Ricchi di vitamine, fibre e sali minerali, sono ottimi bolliti e conditi con olio e limone. Buoni anche quelli della varietà "corallo" (per la loro forma detti anche "piattoni") da cucinare — come tradizione — col pomodoro



BOCCALE

di Eugenio Signoroni

Profumo di limone e zenzero

Nella campagna di Modica, a pochi chilometri dalle facciate barocche e dalle botteghe che vendono la nota cioccolata, si trova uno dei birrifici siciliani che più ha scommesso sulla valorizzazione del proprio territorio attraverso un utilizzo intelligente delle materie prime distintive dell'area e un rapporto costante con alcuni dei principali attori della zona. Tari apre nel 2010; sono Luca Modica e Fabio Blanco a investire su un prodotto, la birra, che in Sicilia in quegli anni è ancora considerato poco più che un sostituto dell'acqua per mitigare la sete estiva. Oggi il birrificio si è ampliato e accanto alla sala cottura si trova un'accogliente area per la degustazione. Sin dagli esordi Luca e Fabio pescano dalle principali tradizioni brassicole europee, anche se è il Belgio quella in cui trovano maggior corrispondenza. Nascono birre che profumano di Sicilia e che sono pensate per accompagnare la cucina e la pasticceria dell'Isola. Tra le prime creazioni c'è la Trisca, una blanche profumata con scorza di limone, basilico, zenzero e coriandolo, che vede lo zampino di Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto, un luogo sacro per la pasticceria siciliana e nazionale. Curiosa è la Malvarosa, profumata con l'omonima varietà locale di geranio. Di grande intensità è la Moak, una stout prodotta in collaborazione con una torrefazione locale, che fornisce al birrificio caffè etiope in grani che poi Fabio e Luca mettono in infusione nella birra qualche ora prima dell'imbottigliamento. Un omaggio alla propria storia e alla storica pasticceria modicana Bonaiuto è, infine, la Quirat, la prima birra speciale prodotta da Tari, che viene impreziosita dalle note dolci e speziate del succo di carruba, frutto che in un passato nemmeno così lontano è stato il principale nutrimento di questa parte di Sicilia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Malvarosa
Malvarosa è una delle birre prodotte dall'azienda di Modica, Tari. Profumata con l'omonima varietà locale di geranio

Orizzonti

Rinascimento siciliano

Materie prime, pasticcerie e cantine d'eccellenza. Mai come oggi l'Isola ruggisce
Con un progetto molto ambizioso: dare a tutto il Sud la terza stella Michelin

di LICIA GRANELLO, RAGUSA IBLA

fotografie di ROSELENA RAMISTELLA per RFood, illustrazione di SAM BREWSTER



Tante Sicilie, perché? Perché la Sicilia ha avuto la sorte di ritrovarsi a far da cerniera nei secoli tra la grande cultura occidentale e le tentazioni del deserto e del sole, tra la ragione e la magia, le tempe-
rie del sentimento e le canicole della passione. Soffre, la Sicilia, di un eccesso d'identità, né so se sia un bene o sia un male».

Deve essere stato ispirato da Gesualdo Bufalino il ragusano Ciccio Sultano quando lo scorso inverno ha deciso di insufflare nuova energia nella cucina del Duomo con il menù "Dominazioni", dedicato all'evoluzione storico-gastronomica dell'isola, impronta delle invasioni che si sono succedute e degli ingredienti diventati parte integrante della cultura culinaria siciliana. Un progetto così tosto, imponente, fortissimamente voluto, da far tremare le vene dei polsi ai cultori del pessimismo isolano.

Si può fare! L'esclamazione-culto di Frankenstein Junior vale molto più del semplice, pio desiderio di agguantare la terza stella Michelin, avendo consolidato negli anni le prime due. Riguarda un modo diverso di pensare il futuro di sé e del proprio "continente", non più regno delle occasioni sprecate, ma nuovo paradiso enogastronomico riconosciuto da una parte all'altra del mondo. Sultano non è certo un uomo solo al comando, se è vero che altri tre cuochi bravissimi condividono lo status di bistellati. E tra loro, Pino Cuttaia sta lanciando un progetto sulla pesca sostenibile nell'alta ristorazione, che vedrà la luce a settembre. Ma il progetto di Ciccio Sultano è pensato a trecento-sessanta gradi, dai nuovi concetti culinari agli standard di servizio, fino all'accoglienza in due

LEGENDA

- Ristoranti con 2 stelle Michelin
- Ristoranti con 1 stella Michelin
- Pasticcerie consigliate
- Aziende vinicole consigliate

strutture ricettive in fieri a Ragusa e a Noto, oltre alla costituzione di una rete con alcuni tra i migliori artigiani di Sicilia. Insieme appassionatamente il maestro di bottarga Alfio Visalli, che ad Acireale lavora i migliori tonni delle Eolie, e le settecento galline dell'Aia Gaia, felicemente razzolanti in un giardino aromatico sotto il borgo-presepe di Ibla, i pescherecci della famiglia Testa e le farine di Tuminia per il forno de I Banchi, l'emporio-bistrot del Duomo. Le tre stelle Michelin sono il sogno proibito del Sud intero, da quando un momento di salute precaria dentro la famiglia Iaccarino determinò la perdita della terza stella del Don Alfonso, a Sant'Agata sui Due Golfi, in costiera sorrentina. Dal 2002, il margine più meridionale del gotha gastronomico non è più sceso oltre l'Abruzzo (traguardo conquistato cinque anni fa da Niko Romito).

Il rinascimento siciliano non passa certo solo dalle valutazioni gastronomiche francesi. La viticoltura è addirittura splendente. La visione luminosa di un pugno di imprenditori locali — su tutti, Diego Planeta, Lucio Tasca d'Almerita, Gabriella e Giacomo Rallo — ha determinato la fine del tempo dei vini da taglio e delle uve vendute/acquistate a prezzi infimi, inaugurando l'era della California d'Italia (con vini mediamente molto migliori). In scia a Mille E Una Notte, Rosso del Conte e Santa Cecilia, è nato un intero firmamento di piccole produzioni virtuosissime, esteso da Pantelleria all'Etna, nuovo Eldorado enologico dove tutti i migliori (da Gaja in poi) cercano di accaparrarsi qualche ettaro di vigna. L'altra stella polare si chiama Caffè Sicilia, a una manciata di passi dalla cattedrale di Noto: il suo patron Corrado Assenza, oggi affiancato dal figlio Francesco, è il pasticciere che



La festa a Vico
Bontà da 270mila euro

Successo record per la sedicesima edizione della Festa a Vico, la kermesse gastronomica organizzata ogni anno a Vico Equense (Na) da Gennaro Esposito, chef bistellato della Torre del Saracino di Seiano: 270mila euro raccolti in tre giorni in favore di sei onlus, grazie alla partecipazione di 300 chef provenienti da tutta Italia e dal mondo e di molti produttori d'eccellenza



Abruzzo
Sulle orme delle greggi

Conoscere i prodotti d'eccellenza dell'Appennino aquilano ripercorrendo i sentieri dei pastori: è "Transumanze — Le vie dei Presidi", la rassegna organizzata da Slow Food Abruzzo che animerà i borghi attraversati dagli antichi tratturi negli ultimi tre fine settimana di giugno. Con degustazioni nei ristoranti della zona, escursioni e laboratori a contatto con contadini, norcini e casari



Sopra, da sinistra a destra Alfio Visalli che, ad Acireale, produce bottarga di tonno rosso pescato alle Eolie; lo chef Ciccio Sultano, due stelle Michelin con il ristorante Duomo di Ragusa Ibla
A sinistra La bottarga di tonno rosso
Sotto Il piatto dello chef Ciccio Sultano: spaghetti con bottarga, zucca infornata, alice marinata, arancia e gelatina di bergamotto;



BOTTARGA
A BOCCONI

La bottarga

È la sacca ovarica di pesce salata ed essiccata (come testimonia il nome arabo *batarikh*). Sicilia e Sardegna si contendono il primato di produzione, lavorando due pesci molto diversi

Il tonno di Sicilia

In Sicilia, la materia prima è costituita dal tonno rosso (*Thunnus thynnus*, o pinna blu), che percorre ogni anno la rotta delle Eolie dove depone le uova. Esiste anche una produzione di qualità inferiore, che ruota intorno a varietà come alalunga, alletterato e pinnagialla

Il muggine di Sardegna

La produzione sarda è ancorata al muggine (*Mugil cephalus*), che abita lo stagno di Cabras. Le due isole sono accomunate dalla lavorazione e dalla stagionatura, mentre i sapori sono diversi perché figli di habitat diversi: sapido e deciso il gusto del tonno, umami e più delicato quello del muggine

In cucina

Ingrediente per salse e primi piatti, oppure a crudo come tocco finale su verdure e crostini, in lamelle sottili, grattugiata (ma meglio comprarla comunque intera), oppure tagliata a listarelle per apprezzarne la callosità (soprattutto quella di muggine)

ha cambiato per sempre la storia dell'arte bianca siciliana, determinando la differenza irrimediabile tra zucchero e dolcezza, abbattendo il muro che divide il sapore dolce dal salato, aggiungendo ai dessert freschezza e amaritudine, gusti proibiti della pasticceria tradizionale, e assumendo come parametro senza ritorno quello della qualità assoluta delle materie prime. Corrado Assenza è stato il primo a raccontare urbi et orbi che arrampicato di fianco alla chiesa-madre di Ibla c'era il ristorante di un cuoco formidabile, capace di mettere insieme ricciola e succo di carota, trasformandole in un boccone da far fare le capriole al palato.

Sono passati diciotto anni e il rapporto tra Assenza e Sultano è rimasto quello di allora: stima enorme e frequentazioni col contagocce, com'è abitudine nella Sicilia ruvida dei primi della classe. La nuova generazione è quella della fratellanza possibile: diffusione delle pratiche biologiche, cura della terra e dell'acqua, attenzione agli animali stanno supportando la promozione di materie prime e produzioni strepitose. La storia della bottarga di tonno è emblematica. Visalli, che oltre a fare delle magnifiche bottarghe è cuoco professionista, racconta come rispetto dell'ecosistema e tecnologia si siano perfettamente integrate con la sapienza secolare degli uomini di mare: «Agiamo di conserva con le associazioni di pesca sostenibile, utilizziamo solo pesci di taglia adeguata. Una volta estratta la sacca ovarica, abbattiamo, manteniamo sotto vuoto, lavoriamo solo quando ci serve il prodotto perché non perda la fragranza». Sultano precisa che in questo modo si ottiene l'obiettivo di realizzare una semiconserva che ha una carica batterica bassissima. «Nelle industrie mettono il colorante. Noi invece usiamo solo tonno rosso, dissanguiamo la vena con la spatola per cancellare l'amarume, lo massaggiamo dentro la salamoia. Poi mettiamo la sacca ovarica sotto pietra per farla fermentare, per un tempo che oscilla a seconda del peso e del momento in cui è stato pescato il pesce. Dopo il terzo cambio di sale, si aggiungono zucchero Moscovado, rosa canina e fiori di sambuco, secondo il metodo arabo-angioino». La materia prima diventa una gemma preziosa, da appoggiare sulla composizione di zucca infornata, alice marinata, arancia e gelatina di bergamotto. La Sicilia in un boccone. Rinascimentale, of course. Tristellato, chissà.