

CULINARIA

L'ALBERGHIERO DI ERICE SI AGGIUDICA LA SECONDA EDIZIONE DEL PREMIO A CURA DELLA FEDERAZIONE DEI CENTRI E CLUB UNESCO

Il Mediterraneo racconta... A cialoma di tonno

Il piatto ispirato allo struggente canto dei tonnaroti e ad un dipinto di Mattò, realizzato da Isidoro Pirrello e Alessandra Amodeo

Al secondo ex aequo, gli studenti del «Tognazzi-De Cillis» di Pollena Trocchia (Napoli) con il Professionale «Olivetti» di Monza. Al terzo posto, ex aequo, l'Alberghiero «Montagnano» (Padova), e il «Pertini» di Brindisi.

Chiara Putaggio
MARSALA

*** Con il piatto: A cialoma di tonno, che riporta allo struggente canto dei tonnaroti e si ispira ad un dipinto di Giacomo Mattò: La mattanza, gli studenti dell'Alberghiero «Vincenzo Florio» di Erice hanno vinto la seconda edizione del concorso: Il Mediterraneo racconta... da luogo di scontro a luogo di incontro, a cura della Federazione nazionale dei centri e club Unesco, patrocinata da Renata e coordinato dal Club per l'Unesco di Marsala in collaborazione con l'Istituto «Abele Damiani», per promuovere la dieta mediterranea e la solidarietà tra genti e culture.

Proprio nei locali del «Damiani» che i ragazzi - coordinati dal professore Paolo Austero - hanno dato vita ad una competizione a base di prodotti d'eccellenza, preparazioni sapienti e attente alle qualità dei cibi, puntando sui sapori. Gli studenti di cinque realtà italiane hanno offerto le loro pietanze, dense di cromatismi e profumi, alla giuria composta da Maria Paola Azzario, presidente della Federazione italiana club Unesco, Francesca Landolina, giornalista di Cronache di gusto, il nutrizionista clinico Marcello Virzi, Maria Luisa Figuccia in rappresentanza del Csa di Trapani, l'esperta diristo-

razione Elisa Angileri, Franco Rodriguez, sommelier delegato dell'associazione provinciale e vice presidente regionale, nonché lo chef Nunzio Rusotto.

Al primo posto il piatto degli studenti Isidoro Pirrello e Alessandra Amodeo, accompagnati dal professor Giuseppe Mazzeo, di Erice. Al secondo ex aequo, gli studenti dell'Alberghiero «Tognazzi-De Cillis» di Pollena Trocchia (Napoli), Antonio Esposito e Mattia Punzo hanno presentato il piatto: Baccalà in crosta, ispirato all'opera di Giordano Felice: Per le vie del mercato; il Professionale «Olivetti» di Monza, con gli studenti Luca Ciabatti e Matteo Trapasso hanno realizzato

FUORI CONCORSO IN LUCE IL «DAMIANI» DI MARSALA CON UN DESSERT

un piatto omaggio alla Sicilia: 1881, per riprendere i temi e le forme del quadro: Le Saline di Trapani di Antonino Leto. Al terzo posto ex aequo: l'Alberghiero «Montagnano» di Montagnana (Padova), che, con lo studente Matteo Lovato, che ha proposto il piatto: Rivelazione astratta, ispirato all'opera: Natura morta sul mare 1946, di Emilio Vedova e l'Alberghiero «Pertini» di Brindisi, Antonella Carbozzi e Mattia Ligonio hanno presentato il piatto: Aspettando Mondrian, ispirato proprio ad una composizione dell'artista a base di linee e colori primari.

Fuori concorso, l'Alberghiero «Abele Damiani» di Marsala si è messo in luce presentando il dessert: Fanta-

sie geometriche.

È stato difficile scegliere un vincitore - dice Maria Paola Azzario, presidente della Federazione italiana dei club e centri per l'Unesco - per cui possono benissimo sostenere che per noi hanno vinto tutti, in quanto il livello qualitativo delle proposte esaminate è stato elevato. Attraverso questo concorso che ha riunito a Marsala regioni con tradizioni culinarie diverse abbiamo dimostrato che possiamo superare i confini e sentirci tutti uniti.

Entusiasta il commento del nutrizionista Virzi. «Gli studenti - dice - hanno mostrato eccezionale competenza e hanno promosso l'ingresso

nelle tavole del pesce, pesce che manca nelle tavole degli italiani per essendo paese di mare». «Se questi sono gli allievi; se questi sono gli chef del futuro, allora il nostro Paese può davvero volare», dice lo chef Nunzio Rusotto, anche lui entusiasta.

Interessante la lezione di cucina, dell'executive chef Paolo Austero, seguita da una cena preparata dagli studenti dell'Alberghiero di Marsala, impreziosita dai prodotti tipici delle Regioni partecipanti.

La manifestazione è stata anche occasione di promozione del territorio. Gli ospiti hanno infatti visitato l'Azienda Titone (olio biologico); la cantina Baglio Baiata - Alagna (degustazione di Marsala), il centro sperimentale Ernesto Del Giudice (degustare vini locali), il consorzio Kore (assaggio di melograni), il Caseificio Impicciché (preparazione e degustazione di ricotta e formaggi). La Ceramica Marsalese ha inoltre fatto omaggio agli ospiti di caratteristici piatti-evento. La manifestazione è stata allestita in partnership con il Comune di Marsala, il patrocinio della Camera di Commercio, dell'assessorato regionale dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea e della Rete nazionale degli istituti Alberghieri ed è stata possibile anche grazie al sostegno di Mc Stone Italia, Sibiliana Vini-Gruppo Cantine Europa, Delfino Beach Hotel, Delfino, Baglio Basile, Tenuta Volpara, Massimo D'Aguzzo, Rete Punicia, Dolce Ricotta, Caffè Negrito.

Al progetto ha collaborato il periodico Il Vomere.



Un'allieva al tavolo della giuria FOTO PUTAGGIO

L'INTERVISTA

Antonio Pizzo
MARSALA

Dalla necessità di alimentarsi al piacere del palato. Dall'esigenza di nutrirsi al gusto edonistico del mangiare, magari abbinando i bisogni dello stomaco a quelli della mente. Pranzando o cenando, dunque, secondo le ultime mode, nel corso di momenti di intrattenimento culturale. Ma soprattutto ingerendo cibi sani a "chilometro zero". Un esperto in materia è senz'altro l'avvocato Giovanni «Nanni» Cucchiara, per 13 anni responsabile della Condotta marsalese di Slow Food.

*** Ci può fare un excursus sull'evoluzione del cibo e della nostra cucina?

«La Sicilia è stato il primo grande Meltins Pot della storia. E cioè un crogiuolo di razze, popoli, culture e religioni, ciascuna delle quali ha portato sicuramente parte delle proprie conoscenze in campo alimentare. Noi, ad esempio, abbiamo la tradizione della pesca del tonno che ci arriva dai Fenici, la tradizione dei grandi granai di Sicilia, che durante il periodo dell'Impero Romano erano proprio il cuore della produzione di grano, la coltivazione dell'ulivo che ci arriva dai Greci. Passiamo, poi, all'agricoltura con un sistema un po' più avanzato, quello arabo, dalle sachie alle senie per l'irrigazione. Quindi, la coltivazione della vite».

*** C'è un punto di svolta?

«A un certo punto, la nostra tradizione alimentare, da una necessità di sopravvivenza comincia, via via, ad evolversi. Perché ogni popolo che è arrivato ha portato via qualcosa, ma ha anche lasciato. Pensiamo alle influenze arabe o ebraiche (Marsala era uno dei centri siciliani con maggiore presenza ebraica) per le farciture di varie pietanze. Pare sia ebraica la tradizione, diffusa in tutto il Mediterraneo, delle cassatedde con i fichi secchi e le mandorle. Non solo le tradizioni culturali, ma anche quelle ga-

stronomiche si trasmettevano da una parte all'altra del Mediterraneo. Come dimostra il libro di uno scrittore indiano, dal titolo «Il servo del manoscritto», in cui c'è un intrecciarsi di storie che va da Mazara del Vallo all'Egitto e all'India».

*** Qual è la data di nascita della nostra cucina?

«La grande tradizione culinaria siciliana si fa risalire, più o meno, alla metà del XIX secolo, quando nelle case nobiliari c'è il «monsù», dal francese monsieur. Si trattava di cuochi francesi o che magari si spacciavano per tali perché avevano lavorato in Francia e da lì ne importavano le tradizioni gastronomiche. Facendo un passo indietro, diciamo che nei tempi più remoti l'alimentazione era una questione di sopravvivenza. Anche il vino era un alimento. Quando, infatti, il contadino andava in campagna a lavorare aveva possibilmen-



Nanni Cucchiara FOTO AP

La cucina a braccetto con la cultura Si dovrebbe sfruttare meglio il Marsala

te un pezzo di pane, olive, forse del formaggio se c'era, e appunto un po' di vino che lo aiutava a tirare avanti. Seppur parta da lontano, stratificandosi nel corso dei secoli, la nostra tradizione gastronomica è comunque abbastanza recente. Tantissime pietanze che consideriamo come nostre ci vengono dal Medio Oriente, come i metodi per conservare il cibo. Su tutti, l'agrodolce, che era un sistema di conservazione. A quell'epoca non c'erano frigoriferi. Altro importante aspetto della nostra tradizione gastronomica è collegato ai conventi. E anche lì c'erano delle differenze. Se era un convento povero e gestiva dei terreni, vi affluiva grano o mandorle. E da qui la tradizione dei dolci secchi, i taglianocci e i quaresimali. Se era ricco, invece, e oltre ai terreni aveva anche bestiame, come le pecore, c'era anche il latte e quindi si facevano i dolci con la ricotta. Purtroppo, tutte queste conoscenze codificate andan-

do in parte disperse con la soppressione, all'indomani dell'unificazione italiana, degli enti religiosi. Si ne conservò una parte con le cosiddette «monache di casa». E cioè delle suore, anche ex clausura, che si trasferivano nelle case di qualche nobile o dell'alta borghesia e lì portavano le loro conoscenze di pasticceria e di cucina».

*** Passiamo ai gelati?

«Si comincia con i sorbetti. Il primo caffè importante di Parigi, il «Café Procope», dove nel periodo dell'Illuminismo si incontravano famosi intellettuali francesi, era di un palermitano, Procopio Costellacci, che lì portò la nostra tradizione dei gelati fatti con la neve perenne dell'Etna. E anche i gelati ci vengono dalla tradizione mediorientale e persiana in particolare».

*** Arriviamo alla cucina siciliana

dei nostri tempi. Come possiamo descriverla?

«La nostra cucina tradizionale è estremamente vasta e varia. Anche perché, come si sa, non abbiamo una sola Sicilia, ma tante Sicilie. La nostra parte, occidentale, ha tradizioni romane e arabe, pensiamo a cous cous. C'è, poi, la Sicilia orientale che ha tradizioni greche o gallo-lombarde in alcune zone del Messinese. Tradizioni greche anche in alcune enclavi del Palermitano, come a Piana degli Albanesi. I piatti della tradizione siciliana, quindi, al di là della Cassata, sono estremamente vari. Adesso, comunque, il minimo comune denominatore è il fatto che si va verso un maggiore alleggerimento. Si fanno piatti di gusto sempre più internazionale. Possibilmente, però, senza perdere le tradizioni. Noi di Slow Food cerchiamo di mantenere quanto più possibile il carattere della tradizionalità e stagionalità del cibo. La stagionalità, in particolare, è legata alla nostra salute. E dopo anni in cui si è stati un po' schiavi di mode che arrivavano da fuori Sicilia, adesso, un po' tutti, dai cuochi stellati a quelli più illuminati, puntano al rispetto della tradizione. Noi di Slow Food puntiamo anche al chilometro zero. Importante l'esempio dei ristoranti che hanno il proprio orto».

*** Adesso, c'è anche chi abbina la cena a momenti di intrattenimento culturale.

«Anche noi di Slow Food, qualche mese, abbiamo organizzato una serata dal titolo: Piatti d'autore. Coniugando il cibo alla lettura di brani di libri di Natalia Ginzburg, Tomasi di Lampedusa, Thomas Mann e altri. Qualche anno fa, l'abbiamo fatto con Vasquez Montalban. Altrettanto, si può fare con la musica, come la nostra importante azienda vinicola marsalese che organizza degustazioni sulle note del jazz. Non in tal senso, dovremmo sfruttare meglio il Marsala per far conoscere le nostre attrattive storico-culturali. Ma, purtroppo, qui sono state fatte scelte miopi».