



Testo di FRANCESCO ARRIGONI - Foto di GIUSEPPE LEONE

L'ISOLA DELLA CUCCAGNA

La terra dove fioriscono i limoni mette in tavola i tesori più preziosi. Un menù completo, dai vini ai dolci, reinterpretato da grandi chef



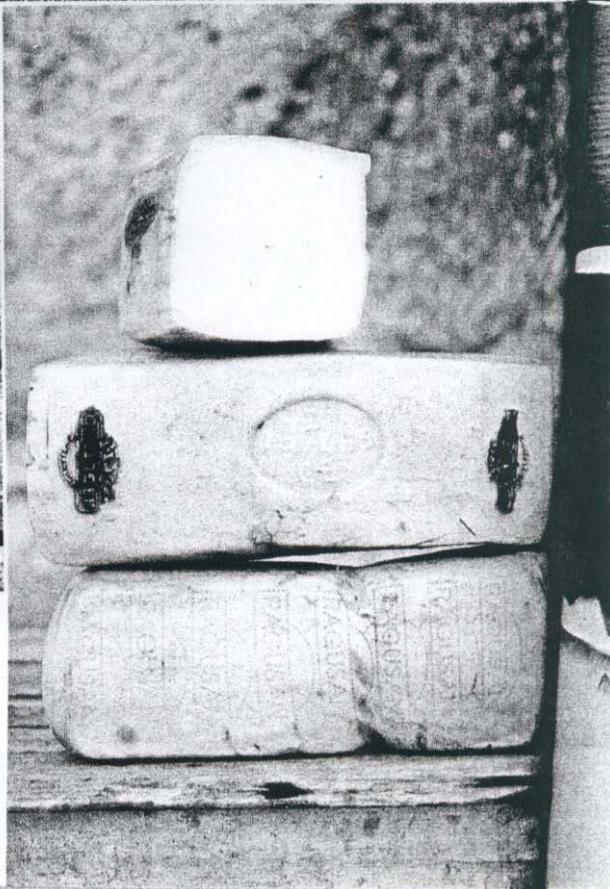
In alto, un'immagine di Siracusa. Qui, in senso orario, bottiglie Planeta, una mattanza e un paesaggio ibleo.

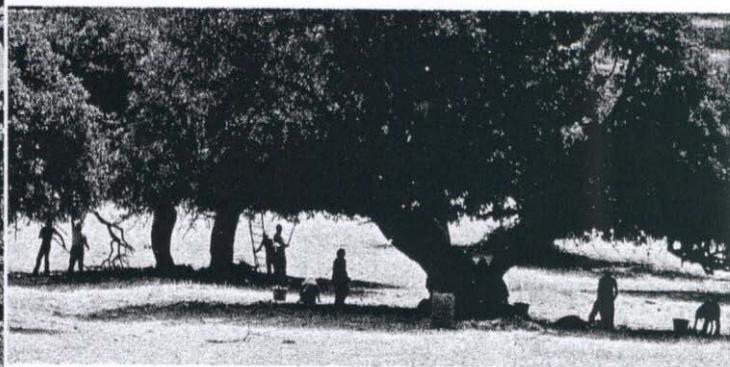


La Sicilia non è un'isola, ma un continente. Se dovessimo rappresentare la Trinacria su una mappa gastronomica, avrebbe uno spazio grafico più ampio di tutti gli Stati Uniti d'America messi insieme. Incastonata nel cuore del Mediterraneo, la Sicilia ha conosciuto il passaggio di tutti i popoli d'Europa e d'Africa, che nel corso dei secoli hanno sedimentato qui i loro saperi gastronomici. Senza disconoscere l'enorme tributo che l'isola deve agli arabi (pensate solo alla toponomastica) che hanno lasciato una sostanziosa eredità. È il caso emblematico di Marsala, il cui nome deriva da «Marsa - Allah», il porto del Signore.

Qui, in queste assolatissime plaghe, grazie al genio dell'inglese Woodhouse, che ne mise a punto la ricetta nel XVIII sec., è nato il Marsala, il più intrigante, fascinioso e mediterraneo dei vini fortificati, un vino che sa di sole e di mare, che è l'icona della Sicilia enoica. In questa terra bella quanto aspra, il vino, bevanda sacra agli dei, nasce grazie anche agli eroi che lottano per la qualità. Un eroe del Marsala è senza dubbio Marco De Bartoli, che da una vita si adopera per produrre il Marsala come una volta, un vino profondo e caldo, ma soprattutto leale. Se tutti i viticoltori siciliani fossero così caparbi come

De Bartoli, la Sicilia non avrebbe rivali al mondo. In realtà, ci sono altri capitani che tengono alta la bandiera, come **Diego Planeta**, con figli e nipoti, autore di vini internazionali a Menfi. Come **Salvatore Murana**, che a Pantelleria produce un Passito che ha il colore dell'oro e il profumo di fichi e albicocche. Come **Guillermo Cambria di Cottanera**, che sull'Etna imbottiglia rossi potentissimi ed eleganti che lasciano senza fiato. Come quel sognatore di **Francesco Maurigi**, che nel cuore della regione, a Piazza Armerina, si è messo in testa di sfidare i francesi. E ancora, come **Nino Pupillo**, che ha riscoperto dopo secoli il prezioso Moscato di Siracusa. Oltre al vino molti altri sono i giacimenti di questa generosa terra, e del mare che la circonda. I soavissimi oli extravergine, quello ottenuto dalla nocellara nella valle del Belice o quello dal profumo più penetrante della varietà tonda iblea che nasce sui monti tra Ragusa e Siracusa. I fantastici pistacchi di Bronte, che non hanno uguali al mondo, o le arance rosse di Lentini, i fichi d'india di San Cono, i pomodorini a grappolo di Pachino, le mandorle di Avola, i capperi di Pantelleria. Nel mare di Lampedusa proliferano gli sgombri, mentre a Favignana, do-





ve ancora si usa l'arcaico sistema della mattanza, si pescano meravigliosi tonni, così come a San Vito Lo Capo, o il pesce spada, una sorta di mascotte ittica regionale. E non possiamo certo trascurare l'immenso patrimonio caseario. A cominciare dal superlativo ragusano, grande formaggio a forma di parallelepipedo, per passare al pecorino siciliano con grani di pepe fino ad approdare al rarissimo piacentino ennese colorato con lo zafferano. Né ignorare le preziosità della salumeria con l'eccellenza del salame di Sant'Angelo fatto con la carne dei piccoli maiali dei nebrodi o del profumatissimo miele dei Monti Iblei.

Il settore gastronomico in cui la Sicilia raggiunge vertici di eccellenza è però l'arte dolciaria, la pasticceria. Decine di artigiani in ogni angolo della regione producono un lungo campionario di prodotti irresistibili: la frutta martorana, i cannoli con la ricotta, la pasta di mandorla, la pignolata messinese, la casata, i nucatoli modicani, i tanti torroni. Due menzioni speciali per il cioccolato d'antan, quello fatto secondo l'antica ricetta spagnola, con lo zucchero granuloso senza concaggio, come si produce a Modica all'antica Dolceria Buonajuto e i carubini, singolari dolcetti a base di carrubi prodotti dalla pasticceria Contino di Palazzolo Acreide. I migliori ambasciatori dei prodotti di questa terra straordinaria sono i cuochi, che li trasformano in ricette antiche o modernissimi piatti, che più che ricette sembrano piccoli capolavori di polisensorialità.

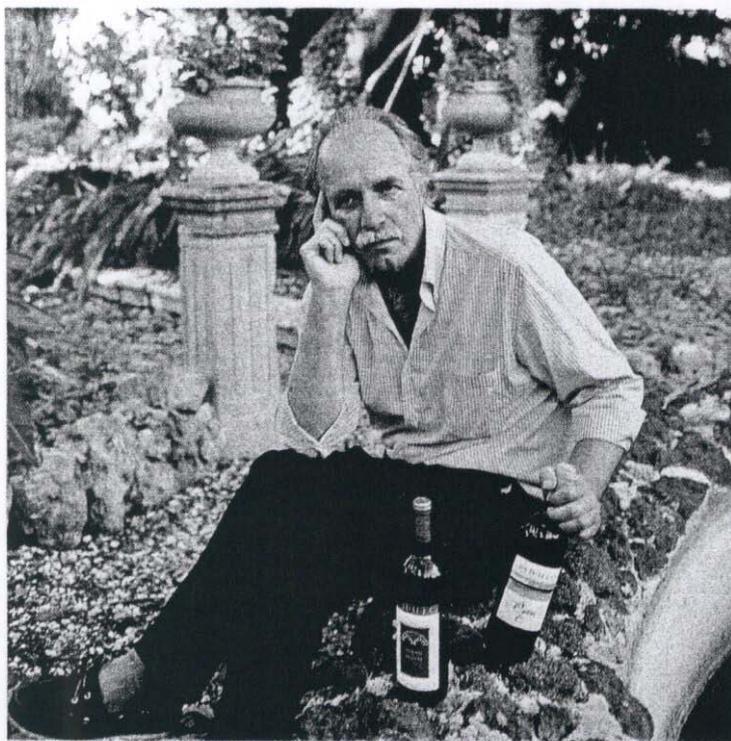
Una nuova generazione di cuochi sta cambiando il volto della ristorazione siciliana, affrancandola da un lungo isolamento e consentendogli di trovare un posto in quell'olimpico che spesso ha il baricentro sbilanciato verso Nord. La squadra sicula di chef potrebbe avere come capitano **Ciccio Sultano**, cuoco del Duomo di Ragusa, oggi il più entusiasmante talento dei fornelli di questa terra. Affiancato dal geniaccio di **Graziano Antonino** del Mulinazzo di Villafrati, al momento il locale più quotato dell'isola, senza dimenticare l'ottimo **Angelo Treno** del Al Fogher di Piazza Armerina, né **Pino Cuttaia** della Madia di Licata né l'estroso **Nello il Greco** della Muciara di Porticello. Ma forse per trovare l'anima della cucina più vera della Sicilia bisogna lasciar perdere tavole e fronzoli per gettarsi nella Vucciria, il popolare mercato di Palermo, dove gustare con le sole mani i cibi ancestrali, gli sfinciuni, i pani ca' meusa, le panelle, la guastella, i cazzilli, i cicreddi, e apprezzare fino in fondo i sapori forti e irripetibili di una terra vera.

In queste pagine alcuni prodotti più apprezzati della terra siciliana: l'uva di Vallelunga, il formaggio ragusano e il cioccolato di Modica.



VIAGGIO AL CENTRO DEI SAPORI

DA SIRACUSA AI TESORI DI NOTO: ARTE E DOLCIUMI



A lato, Nino Pupillo, produttore del Moscato di Siracusa. Sotto, Innocenzo Leontini, assessore all'agricoltura della Regione Sicilia.



Dal Trapanese al Ragusano, da Modica all'Etna, alla scoperta dei gioielli enogastronomici dimenticati. E degli uomini che li hanno riscoperti

Testo di GIANFRANCESCO RAIANO

Doveva essere l'ultimo fiato di un viaggio durato un anno e mezzo, una corsa lungo la penisola alla ricerca di un sogno che, forse, esisteva solo nei suoi pensieri. Una rincorsa che lo aveva portato a fermarsi a Firenze solo tre giorni, a definire Napoli «un paradiso abitato da diavoli», ad attraccare in Sicilia così, quasi per dovere, per un breve ultimo e immaginiamo scettico sguardo. E invece «la terra dove fioriscono i limoni» rapì il cuore e la mente di Johann Wolfgang Goethe. Incatenandolo qui per sei mesi e rivelandogli il mistero che cercava. «Sicilia, è qui la chiave di tutto», scrisse prima di partire. A malincuore.

Aveva ragione Goethe? «Nel verde fogliame splendono arance d'oro. Un vento lieve spira dal cielo azzurro, tranquillo è il mirto, sereno l'alloro»: la Sicilia svela il mistero dell'essere, il segreto dell'esistenza? O è

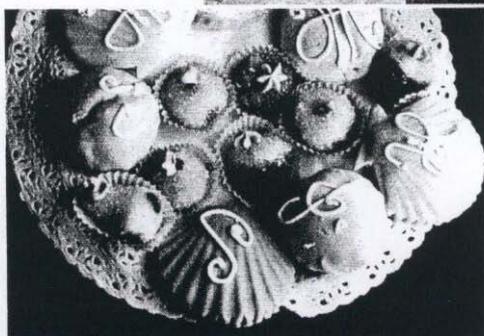
NINO PUPILLO

La Sicilia quel segreto, il senso stesso dell'esistenza? Difficile rispondere, difficile seguire i passi di Goethe, la sua ispirazione, l'esprit. Duecento anni dopo solo una cosa è certa, evidente e tangibile agli occhi del viaggiatore: la Sicilia resta la dimora dell'anima, dove la storia non sembra appartenere al passato, ma toccare ogni aspetto del quotidiano.

Un'isola che in realtà è un continente, discontinuo nelle sue mille sfaccettature, unico nella grandezza degli scenari, irriducibile e infinito. Un luogo che vive tutte le contraddizioni di una storia che non ha smesso di influenzare la vita del suo popolo, ma che proprio dalla sua unicità sta traendo la forza per riproporsi all'attenzione dell'Italia e del mondo. Una forza che grazie alla passione di uomini come l'assessore regionale all'agricoltura **Innocenzo Leontini** sta tornando a essere crocevia dell'agroalimentare italiano, laboratorio di sviluppo delle potenzialità che il settore vitivinicolo e gastronomico insulare ha in dote.

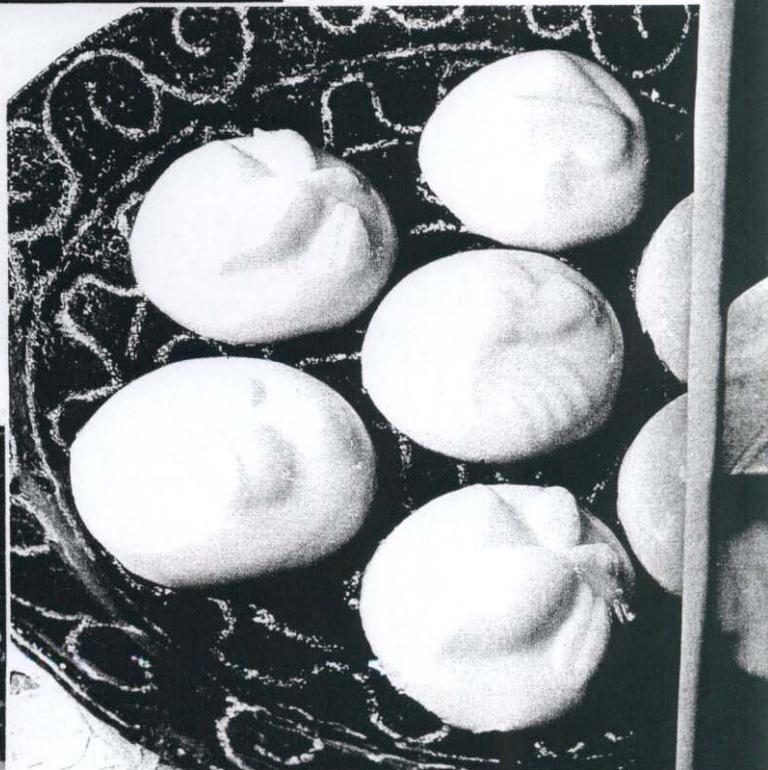
«Scegliere di sviluppare il territorio puntando sulla qualità e sovvertendo una tendenza storica siciliana più rivolta alla quantità ha rappresentato una svolta. Abbiamo mirato a tipizzare le

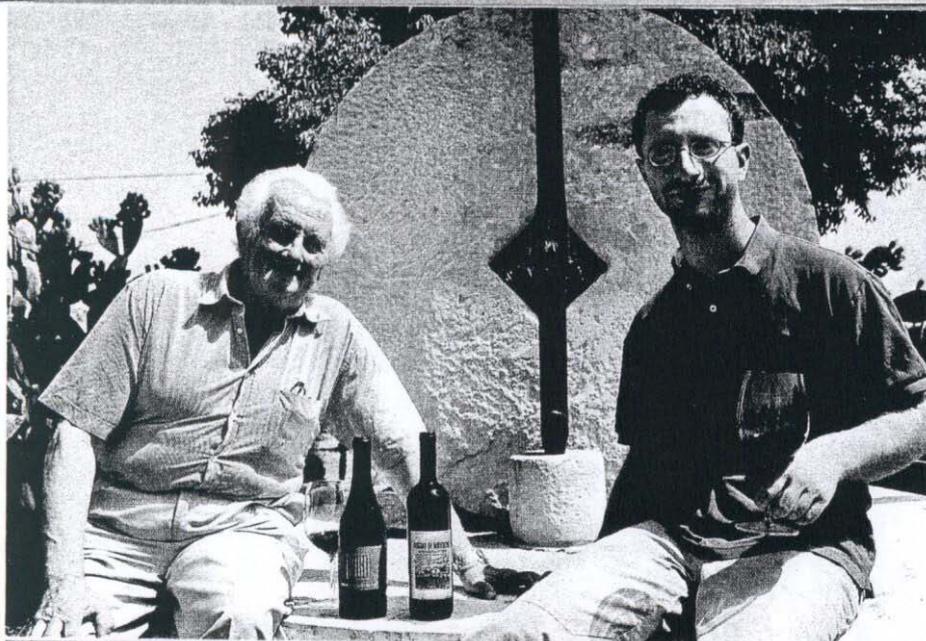
A destra, **Corrado Assenza**, titolare, con il fratello **Carlo**, del **Caffè Sicilia** di **Noto**, famoso per i suoi dolci tradizionali



Questa terra resta una dimora dell'anima, dove la storia non è mai passata, ma vive nel quotidiano

Sopra e a destra, alcuni dolci tipici del **Caffè Sicilia**. Sotto, **Franco Ruta** e il figlio **Paolo**, eredi dell'**Antica Dolceria Bonajuto** di **Modica**, dove si produce ancora il cioccolato secondo l'antica ricetta spagnola.

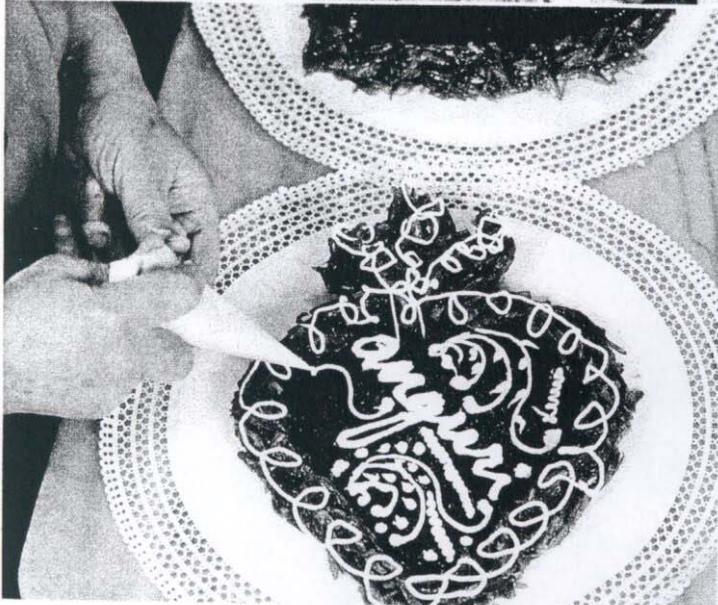




Sopra, Ignazio e Pierluigi Cosenza, produttori del Cerasuolo di Vittoria.

A sinistra, una specialità della Dolceria Bonajuto.

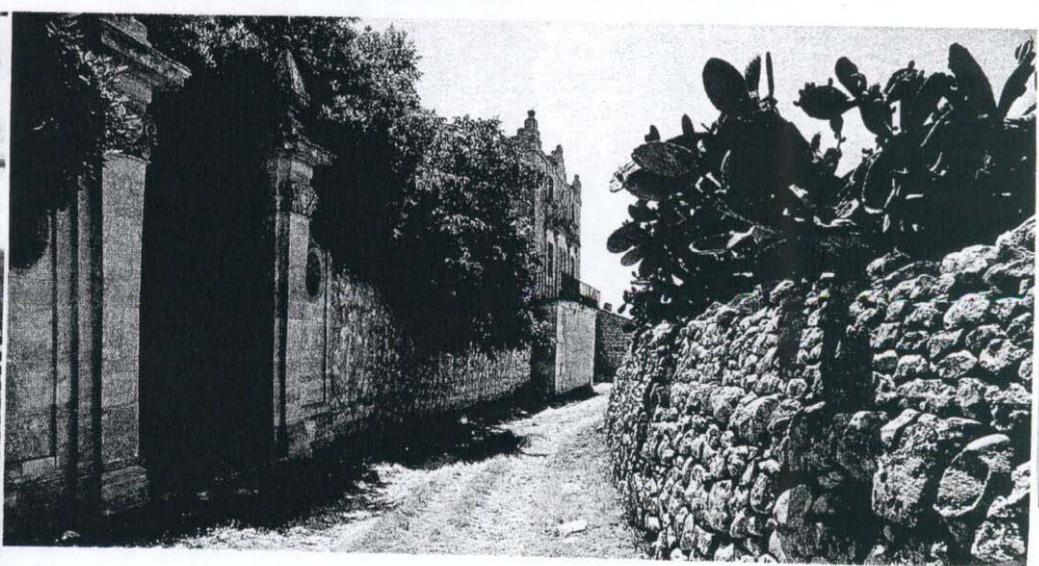
Sotto, Ciccio Sultano, chef del ristorante Il Duomo, a Ragusa, e uno scorcio del paese di Frigintini.



nostre produzioni e a sostenere iniziative coraggiose nel campo della vitivinicoltura, dove fino a dieci anni fa il 90% della produzione era destinato alla vendita sfusa o all'esportazione per il taglio. Oggi, invece, questa quota è scesa al 75% e vini come Regaleali, Moscato, Nero d'Avola, Cerasuolo si sono affermati su tutti i mercati del mondo. Il nostro obiettivo è portare, entro il 2010, la percentuale di vino di qualità al 30-40%».

Progredi sostenuti anche da un notevole sforzo, che la Regione Sicilia sta compiendo in questi anni; 420 milioni di euro stanziati per sostenere lo sviluppo del settore agricolo. «Cifre importanti», sorride Leontini, «ma se vogliamo competere su mercati sempre più globalizzati dobbiamo investire e offrire validi aiuti agli imprenditori che, a loro volta, stanno compien-

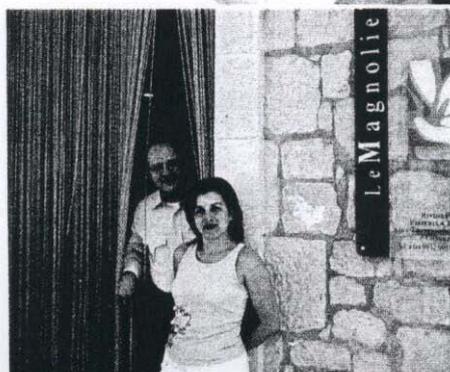
Vini come il Regaleali, il Moscato di Siracusa, il Nero d'Avola o il Cerasuolo si sono imposti per la qualità su tutti i mercati del mondo



do in questi anni un notevole salto di qualità». Nella stessa direzione si inserisce la recente istituzione dell'Asca, l'Agenzia per la sicurezza e il controllo alimentare, inaugurata alla fine dello scorso mese di giugno. Un organismo che, in sintonia con l'Authority europea per la sicurezza alimentare di Parma, è presieduta da **Giorgio Calabrese**, esperto di fama internazionale, e che assicurerà quell'eccellenza, tipicità e sicurezza dei prodotti che per Leontini restano la base del successo siciliano. La chiave di tutto.

Si fa serio, Innocenzo Leontini. «È vero. I recenti dati Istat indicano una forte riduzione dei consumi in genere, e il condizionamento del carovita sembra allontanare il consumatore dai prodotti di qualità. Ma la certificazione è senz'altro un valore aggiunto e il marchio Sicilia Agricoltura lo garantirà. La prospettiva per un paese che produce eccellenza, come il nostro, non può essere quella di prodotti massificati e a basso costo, perché saremmo battuti dagli agguerriti competitor provenienti sia dall'area mediterranea sia da quella orientale. Insomma, i cinesi stanno sbarcando anche in questo settore. L'etichetta Asca, però, non identifica prodotti di nicchia, ma di qualità e con un alto grado di sicurezza, perché il prodotto viene sottoposto a severi controlli da parte di un'accreditata istituzione. La produzione di nicchia va protetta e controllata, ma il successo nei mercati europei e di Oltreoceano si potrà misurare attraverso l'elevato standard di qualità del prodotto normale o sul rapporto qualità-prezzo».

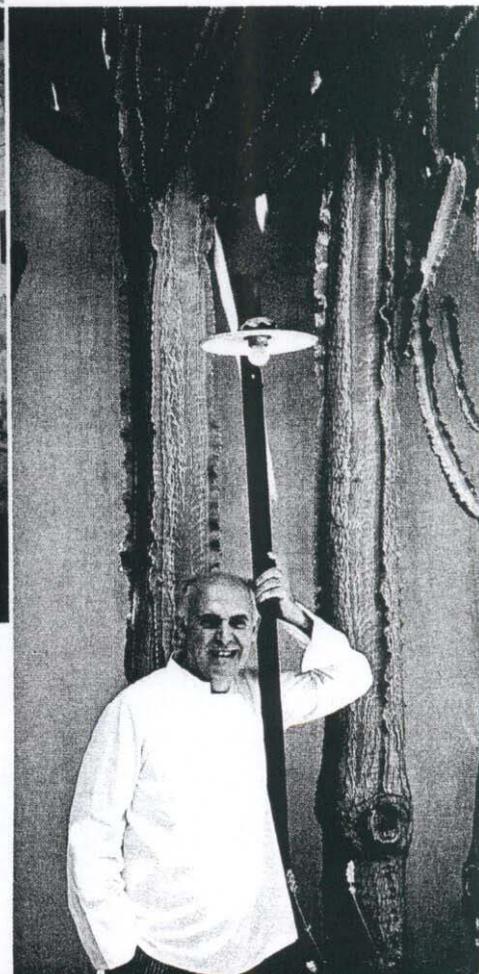
A destra, alcune bottiglie di olio della Val di Noto e un dessert del ristorante Le Magnolie, di Frigintini. Sotto, i titolari del locale.



Tutelare i prodotti d'eccellenza senza che diventino di nicchia. Questa è la via siciliana per la ripresa economica e dei consumi



Sopra, un vicolo di Modica. A destra, Giuseppe Barone, chef del ristorante Fattoria delle Torri.



Class

N. 233 - SETTEMBRE 2005

CARRIERA

Diventare i migliori
con il Tao

EROS E FITNESS

Elogio del
fondoschiava

TESTE A POSTO

I nuovi tagli e
le armi contro
forfora
e calvizie

Consigli per la
ripresa di settembre

**SIGNORI
SI**

LAVORO, FAMIGLIA, SESSO, SOLDI
GUIDA PRATICA PER IL NUOVO ANNO

NCIA



*Enrico Mentana,
giornalista, nato a Milano
nel '55. A settembre
torna in televisione con
il programma Matrix.*

