

Siracusa

Accademia della cucina



**“Il bosco e il sottobosco”:
castagne, funghi,
tartufi nella cucina
della tradizione
regionale il tema
della Cena Ecumenica
con la regia
di Angelo Tamburini**



Le meraviglie del suolo boschivo

La delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato la Cena Ecumenica al ristorante “Villa Fanusa”, alla presenza di quasi tutti gli accademici.

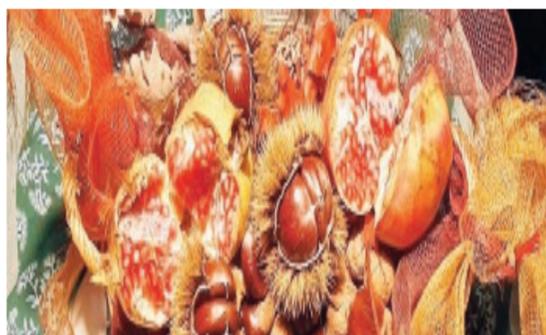
Il delegato Angelo Tamburini ha ricordato il significato simbolico dell'evento che riunisce lo stesso giorno a cena (alla stessa ora e nel rispetto del fuso orario) tutti gli accademici nel mondo; ha poi dato lettura del messaggio augurale inviato dal presidente internazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni.

Sono stati accolti nella delegazione di Siracusa due nuovi accademici: Salvo Vinci e Davide Cappellani.

Il delegato Tamburini ha poi presentato il volume “Il bosco e il sottobosco” - castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale - della Biblioteca di Cultura Gastronomica dell'Accademia Italiana della Cucina.

«In questo volume - ha sottolineato Tamburini - «si esplora quel ricco mondo di golosità gastronomiche delle diverse cucine regionali che bosco, sottobosco, pineta e macchia mediterranea svelano a chi vi si addentra. Il libro passa in rassegna i frutti del bosco che trovano applicazione nelle cucine delle varie tradizioni regionali. Quando si parla di tartufi difficilmente viene in mente la Sicilia; eppure anche l'isola vanta una sua eccellente produzione tanto che, se dobbiamo prestar fede a Giuseppe Tomasi di Lampedusa, certamente nella cucina dei Salina il tartufo era ben presente nelle occasioni di gala. Ed a conferma che la Sicilia sia una delle regioni tartufigene d'Italia, va ricordato che nel 2020 il Parlamento siciliano ha votato una legge che regola la raccolta del tartufo nell'isola.

«Nella transizione tra sottosuolo e suolo - ha sottolineato ancora Angelo Tamburini - il principe dei prodotti è certamente il fungo e la varietà di funghi presente in Sicilia è ricca e abbondante. Fra i funghi presenti spicca il porcino dell'Etna che si può raccogliere solo a media e ad alta quota nei grandi boschi di querce, castagni, faggi e abeti che scandiscono le varie fasce altimetriche. I funghi di maggiori dimensioni magnificano i risotti e le carni e, anche secchi, profumano intensamente le pietanze. Nel territorio di Siracusa è ben conosciuto il fungo di Ferla che



La cena ecumenica dell'Accademia della Cucina guidata dal delegato Angelo Tamburini che ha consegnato il gagliardetto al proprietario del ristorante “Villa Fanusa”, Giuseppe Assenza



si sviluppa sulle radici morte della *Ferula communis*; Quest'ultimo è una varietà di cardoncello che cresce spontanea in quasi tutta l'Italia centro-meridionale ed è considerato un fungo pregiato ed estremamente versatile in cucina potendo essere consumato sott'olio, crudo, fritto, grigliato, ottimo anche tritato e aggiunto nei sughi».

Fra le meraviglie del suolo boschivo abbondano le essenze e le verdure selvatiche. Nella loro forma affusolata e sveltante emergono, fra gli altri, il finocchietto e l'asparago selvatico.

Il finocchietto selvatico è una pianta perenne, aromatica, ricca di olio essenziale, vitamine e sali minerali conosciuta in tutto il mondo. E' largamente usato in cucina in tutte le sue parti: foglie, germogli, fiori e frutti, i cosiddetti semi, utilizzati per aromatizzare prodotti da forno come biscotti, pane, per speziare salsiccia, vino caldo e per preparare tisane, infusi e liquori. In Sicilia le foglie sono ingredienti fondamentali per preparare, insieme a pinoli e uva passa, la famosa pasta con le sarde, mentre ancora il finocchietto è l'aroma principe della densa e tipica minestra di fave secche, il cosiddetto macco.

«Trovare gli asparagi nascosti tra le spine dei rovi non è facile - ha commentato Tamburini - ma raccogliere un bel mazzetto è una grande soddisfazione. Essi si distinguono da quelli coltivati per forma e colore ed hanno un gusto più deciso e leggermente amarognolo: ma è proprio questa differenza che li rende maggiormente appetibili e ricercati. Gli asparagi si prestano alla preparazione di molte e gustose ricette, tipiche della tradizione culinaria siciliana, dai sughi per la pasta, ai risotti e alle frittate, dalle insalate ai tortini gratinati. Il castagneto siciliano è una presenza significativa nel paesaggio, che si addensa maggiormente sui rilievi settentrionali e sull'Etna. E' risaputo che le castagne siano nutrienti e gustose e che si prestino alla preparazione di numerose ricette come ripieno o contorno oppure entrano nel piatto unico delle castagne secche con le lenticchie e che siano anche molto versatili nel campo della pasticceria, per esempio per preparare biscotti tipici.

«E, per concludere in dolcezza non si può non accennare alla manna e al miele. Il *fraxinus ornus* principe dei

250 ettari di frassineti madoniti che insistono tra Castelbuono e Pòllina dona all'uomo la manna, candida lacrima del frassino. Questa dolcissima e nutriente resina ancestrale sgorga dall'incisione del tagliente mannaruolo e si cristallizza in stalletti biancastre. Dopo decenni di oblio la manna è stata valorizzata anche nella produzione di alta pasticceria da un apposito Consorzio, mentre Pòllina ha dedicato a questo straordinario prodotto un Museo etnoantropologico. Infine un prodotto che si iscrive alla dimensione del bosco: il miele. Sebbene in effetti oggi l'apicoltura sia un'attività principalmente svolta in azienda, la necessità degli apicoltori di spostare le arnie in aree dove le api possano bottinare in presenza di essenze floreali specifiche, alimenta un rapporto sostanziale con la naturalità del bosco e della macchia siciliana. Nella nostra isola l'apicoltura ha origini antichissime e oggi raggiunge livelli di produzione di altissima qualità, specie nella parte orientale dell'isola con in testa il Comune di Sortino e quello di Zafferana Etnea, che non a caso fanno parte dell'Associazione nazionale de “Le Città del Miele”. Tante sono le varietà di miele siciliano: di carrubo, di castagno, di millefiori, di zagare di arancia e di limone, di agrumi (bergamotto, clementine, cedro e pompelmo) e di timo, ricordato ampiamente nelle fonti classiche».

Un lungo applauso di apprezzamento ha sottolineato l'attenzione e l'interesse per la presentazione del Delegato Angelo Tamburini.

Il tema dell'anno 2021 “Il Bosco e il Sottobosco” è stato anche il tema delle pietanze ben confezionate e decorate dalla brigata guidata dal Maestro di Cucina Danusca Apurachi e proposto in tavola con l'attenta regia del Maestro di Sala Diomede Regina. Antipasto: Fantasia di bosco e del sottobosco dello Chef; primo: risotto alla zucca con salsiccia e fonduta di ragusano; secondo: vitello al forno con crema di castagne e pure di patate novelle; e che ha visto anche decorare di frutti di bosco la casata siciliana col logo accademico.

A conclusione, la consegna del gagliardetto dell'Accademia Italiana della Cucina e la vetrofania dell'Anno 2021 al proprietario del ristorante “Villa Fanusa”, Giuseppe Assenza.