



A sin. gli accademici; sopra "Case Damma", ai proprietari signora Chimirri e Carmelo Conigliaro, è stata consegnata la vetrofania 2022 dell'Accademia della Cucina

I piatti tramandati nei secoli

Accademia Italiana della Cucina. Il delegato Angelo Tamburini ha scelto la masseria "Case Damma" e la suggestione del mondo rurale siciliano per la cena ecumenica

La cena ecumenica della delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina è stata ospitata a "Case Damma", una classica masseria siciliana le cui tracce topografiche risalgono al 1400 e nella quale sono evidenti forti impulsi architettonici ottocenteschi. Una classica masseria siciliana che è anche fattoria didattica. Tutt'intorno un rigoglioso "Giardino delle delizie", con alberi secolari, conserva l'originario rapporto con l'ambiente. Per rafforzare i legami con la tradizione del territorio, il delegato Angelo Tamburini ha scelto questo luogo per la cena ecumenica.

Tamburini ha dato il benvenuto ai numerosi accademici intervenuti ed in particolare a Jean Claude Passerin D'Entrevès, consultore della delegazione di Torino.

«Ogni anno l'Accademia Italiana della Cucina sceglie un tema al quale ogni delegazione nel mondo dedica la riunione conviviale, organizzata nello stesso giorno ed alla stessa ora, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, racchiuso quest'anno nel volume di Itinerari di Cultura Gastronomica dell'A.I.C.I. "La tavola del contadino - il campo, il cortile, la stalla - nella cucina della tradizione regionale". La storia della società rurale di un tempo - ha detto durante il suo intervento Angelo Tamburini - è un insieme di culture, tradizioni e saperi che l'odierna nostalgia per il modello alimentare contadino sta rivalutando: una perfetta sintesi tra genuinità, salubrità, valore nutritivo e, in definiti-

va, equilibrio complessivo. Quello che era per necessità il chilometro zero rappresenta oggi una pratica eco-sostenibile e l'agriturismo può ancora costituire un mezzo per la conservazione della memoria di molte preparazioni della tavola rurale. E' questo il motivo per cui l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di dedicare al lettore un'opera che, con le sue oltre 190 ricette, possa fargli scoprire i piat-

ti, semplici ma densi di sapori e di profumi, che la tavola contadina ha saputo creare, sia pure in una economia di necessità.

«Per limitarci, in questa dissertazione, al mondo rurale siciliano possiamo dire, con certezza, che esso è riferimento di tradizioni, di saperi, di piatti tramandati nei secoli, che hanno favorito la connotazione etnoculturale della tavola del contadino, con-

nubio di archetipi e di memoria, presenti nel variegato patrimonio della campagna siciliana. Al centro vi è il lavoro e la cultura contadina con i suoi racconti, la sue leggende, i suoi usi, paradigmi di un mondo cadenzato da zappatura, semina, conduzione dell'orto e da un raccolto sempre incerto, perché vincolato al buono e cattivo tempo». Il cibo per eccellenza per qualunque stagione della tavola del contadino è il pane "scaccia-fame", la cui ricerca segnava una quotidianità ossessionata dallo spettro della fame. Il pane nero d'orzo era quello giornaliero che si contrapponeva a quello bianco di frumento, appannaggio dei signori. Con la farina di semola si preparano tutt'oggi le focacce, in passato confezionate con i ritagli di pasta di pane del tipo vastedda, mentre tipico dei giorni di festa è lo sfincione.

«Oggi la riscoperta dei grani antichi di Sicilia (Tumminia, Perciasacchi, Senatore Cappelli, Russello) ha fatto nascere una sensibilità e un interesse sia economico, per la protezione dei prodotti cerealicoli, sia salutistico. In una società isolana basata sull'autosufficienza - ha sottolineato Tamburini - il pane è stato dunque il protagonista della dieta quotidiana, sia consumato da solo, sia come parte integrante di zuppe e minestre, o anche combinato con pomodori secchi, cipolla origano, olio, sale, pepe, capperi e acciughe, divenendo pani cunsatu, rappresentando, in tal modo, la cena per tutta la famiglia.

D. G. G.



Al centro Angelo Tamburini, delegato dell'Accademia della Cucina

CONCORSO "Mastro panettone" tra i finalisti i pasticceri Staffile e Gandolfo

Si è svolta a Bari nelle scorse settimane la finale del concorso "Mastro Panettone 2022", la competizione (giunta alla sesta edizione) organizzata da Goloasi.it che decreta i panettoni artigianali più buoni dell'anno, che quest'anno ha visto competere tra di loro quasi 300 artigiani tra pasticceri e panettieri da tutta Italia per un totale di oltre 380 tra panettoni e pandoro.

La commissione tecnica col presidente di giuria Giambattista Montanari ha selezionato i finalisti nelle tre categorie, panettone classico, creativo al cioccolato e pandoro.

Proprio nella categoria "Pandoro" si sono piazzati tra i migliori 10 finalisti di tutta Italia due giovani pasticceri di Siracusa, Giovanna Gandolfo e Giovanni Staffile, compagni sul lavoro come nella vita sin dalle superiori, fondatori di Virtual Bakery, un laboratorio di pasticceria e panificazione 2.0.

«Questo evento è sempre occasione di confronto con artigiani di altissimo livello, ed è per noi una soddisfazione arrivare in finale scontrandoci con colleghi che hanno al loro fianco anche 30-40 collaboratori e invece la nostra è una piccolissima realtà che si regge tutta sulle spalle di due persone, con la famiglia pronta sempre a dare il suo



supporto».

Giovanna e Giovanni sono ex studenti di Medicina all'università di Catania, da 8 anni ormai hanno abbandonato il camice per indossare la giacca da cuoco e seguire la loro passione più viscerale, fatta di farina, zucchero e lievito madre. Un punto cardine da cui partire, il loro territorio, nel quale sono voluti restare nonostante le possibilità di andare fuori, anche all'estero.

«Per noi era la scelta più naturale - commenta Giovanni Staffile - abbiamo un territorio ricco di splendidi prodotti, siamo profondamente legati alla nostra terra e proprio da questa che partiamo per creare alcuni dei nostri prodotti, come ad esempio le marmellate e i canditi di agrumi, che produciamo partendo dalle arance dell'azienda agricola di famiglia. Il format della nostra azienda è poi un ottimo pretesto per portare un pezzettino di Sicilia in tutta Europa. Quattro sono per noi gli ingredienti basilari per un prodotto artigianale eccellente: passione, tecnica, qualità e tempo. La passione è quella che ogni giorno (o meglio ogni notte) ci spinge a fare sempre meglio, provare e riprovare per affinare la tecnica, fondamentale per esaltare al meglio la qualità delle materie prime, frutto di accurata selezione. Però ogni lavorazione ha bisogno del suo tempo, ingrediente prezioso, che se correttamente dosato restituisce un'emozione da mordere».

PRIMA COMMEDIA DEL CARTELLONE "TEATRO NEL CUORE" DI MAURO ITALIA & C

"Chi si salva è perduto" con Antonio Pandolfo e Marco Manera



GIORGIO CASOLE

«Ci siamo e ci saremo, perché per noi fare teatro è come vivere» dice orgogliosamente Mauro Italia, regista-attore dell'associazione "Teatro stabile di Augusta".

Italia si riferisce alla V edizione della stagione teatrale denominata "Teatro nel cuore, di cui egli è ideatore e direttore artistico, con il sottotitolo "Teatro in salsa serena" per sottolineare una proposta di spettacoli per far sorridere gli spettatori, comunque per intrattenerli senza complicazioni cerebralistiche, con

particolare attenzione al colore siciliano.

Italia senza falsa modestia afferma: «Abbiamo dato fondo alle nostre riserve per regalare attimi di arte, dove fa da protagonista sempre la sicilianità. Artisti di Sicilia, icone nazionali, ma soprattutto amici che hanno risposto al nostro invito, amici che hanno voluto esserci per la voglia di dare il loro contributo al nostro pubblico, a quello che da anni ci segue e ci ha scelto non perché siamo i migliori, ma perché siamo veri».

I primi "amici" nel cartellone '22-

'23 sono i due affermati comici palermitani Antonio Pandolfo e Marco Manera, che proporranno una commedia dal titolo paradossale "Chi si salva è perduto", oggi, nella grande sala Cannata di Città della Notte, con inizio alle 20,30. Seguiranno altri amici siciliani quali Marco Cavallaro, Cosimo Coltraro e Emanuele Puglia, che qui hanno già rappresentato pièce di sicuro richiamo. La stagione si chiuderà con "Non ti pago", una commedia brillante di Eduardo De Filippo, a cura del "Teatro stabile" di Augusta, per la regia di Mauro Italia.