

di Angelo Tamburini*

Nell'accogliente ed elegante cornice del Ristorante "Eduardo" dell'Hotel "Parco delle Fontane" si è tenuta giovedì 18 ottobre la CENA ECUMENICA 2018 della Delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina. In molti hanno accolto l'invito del Delegato Angelo Tamburini di partecipare all'Incontro Accademico più portante dell'anno che vede simbolicamente riuniti ben 8.000 Accademici (di 210 Delegazioni d'Italia e 75 all'estero in ben 40 Nazioni del resto del Mondo) nello stesso giorno ed alla stessa ora 20,30 (nel rispetto del fuso orario). L'incipit è stato dato all'aperitivo di benvenuto (calice di Spumante "Mira"- Az. Porta del vento, con Fantasia di tortine salate dello Chef) dal Delegato Tamburini che ha dato presentato l'Accademico di Siena, Gen. Carlo Ughi accompagnato dalla moglie Francesca (in vacanza a Siracusa) e, di seguito, presentato il quinto volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dell'A.I.C.: "LE TORTE DOLCI E SALATE nella cucina della tradizione regionale". Il libro, edito da Bolis, frutto del prezioso lavoro dei Centri Studi Territoriali A.I.C., percorre l'Italia alla ricerca delle ricette che ancora rappresentano una ricca e preziosa tradizione: è ricco di preparazioni regionali (con più di 200 ricette), preziosa testimonianza della tradizione ed identità dei territori, che vanno conosciute ed anche valorizzate. Ha esordito il Delegato Tamburini... ed ancora "La Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica A.I.C.", disponibile anche in libreria, ha proprio l'obiettivo di avvicinare le opere editoriali dell'Accademia Italiana della Cucina al grande pubblico, affinché i lettori possano conoscere le vere ricette della tradizione e imparare a distinguerle da quelle industriali... "Torta è una parola magica, che riporta immediatamente a dolci fragranze e a occasioni festive. Tuttavia, la torta, come prodotto da forno, è anche un involucro di pasta salata, che può racchiudere verdure, formaggi, carni. Sono numerosissime le farce delle torte

"Un tripudio di frutta - mirtilli, arance, castagne, mele limoncelle, mandorle, nocciole - guarnisce o costituisce l'amalgama dei dolci della festa"

In foto, Il Delegato Angelo Tamburini consegna il guidoncino e la Vetrofania 2018 allo Chef Maurizio Urso e al Maître Antonio Mancarella



Cena ecumenica 2018: le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale

L'incipit è stato dato all'aperitivo di benvenuto (calice di Spumante "Mira"- Az. Porta del vento, con Fantasia di tortine salate dello Chef) dal Delegato Tamburini

salate che utilizzano i prodotti d'eccellenza del territorio, ma anche quelle delle torte dolci non sono da meno: specialità inimitabili, dalla pastiera napoletana, al parrozzo abruzzese, alla cassata siciliana. Un tripudio di frutta - mirtilli, arance, castagne, mele limoncelle, mandorle, nocciole - guarnisce o costituisce l'amalgama dei dolci della festa. "...Ma, riferendoci al nostro territorio dobbiamo ricordare che...La cucina siciliana ha conservato, e spesso esaltato, le tracce e contributi gastronomici di tutte le culture che si sono stabilite in Sicilia negli ultimi due millenni. Dalle abitudini alimentari della Magna Grecia alle prelibatezze dei Monsù delle grandi cucine nobiliari, passando dai dolci d'età arabo-normanna: tutto contribuisce a rendere varia la cucina siciliana. L'antica Siracusa, grazie alle sue vie commerciali, rese nota la cucina siciliana presso le poleis della Grecia: cuochi siciliani venivano richiesti ad Atene, Sparta e Corinto; essi erano considerati tra i più abili dell'epoca. La Sicilia diede i natali a importanti personalità del mondo culinario: i due cuochi Labdaco di Siracusa e Mitèco Siculo, il quale si rese auto-

re del primo libro di cucina della storia, e Archèstrato, considerato il padre dei critici dell'arte culinaria; egli scrisse il noto poema intitolato Gastronomia, nel quale elenca cibi e vivande incontrate durante i suoi lunghi viaggi. Rivoluzionari nel campo culinario, senza alcuna ombra di dubbio, furono gli arabi per i siciliani. Essi infatti portarono nell'isola le loro antiche colture; tra le più note basta citare le arance e i limoni per capire quanto notevole fu il loro incremento. Essendo al tempo romano e nel medioevo numerosa la presenza delle comunità ebraiche di Sicilia, anch'essi contribuirono a lasciare le loro tradizioni culinarie ai siciliani; diffusero l'usanza del kasherut, ovvero del mangiar in maniera appropriata. Nella cucina locale ci sono anche tracce francesi, come quella dell'u-

so della cipolla al posto dell'aglio per salse e sughi più fini; o l'uso della pastafrolla, anch'essa introdotta tra i siciliani dai francesi. Gli Aragonesi, nel XIII secolo, portarono nell'isola l'usanza delle preparazioni fritte e con il commercio tramite la Cina e l'India, arrivarono le melanzane, prodotto sempre presente nei piatti siciliani. Con gli spagnoli infine arrivò il pan di Spagna, elemento oggi fondamentale per le torte, specialmente per quelle locali dove è usanza fare la preparazione del dolce con questo composto. Dopo la colonizzazione delle Americhe arrivarono anche i nuovi alimenti quali pomodori, cacao, mais ed altri. Le torte sia dolci che salate costituiscono una magica fusione di questi gusti e sapori. ... Per ciò che attiene alle torte salate: le classiche Impanate

siciliane (in uso soprattutto nella Sicilia orientale) si sono formate nel periodo spagnolo, infatti esistono anche in Spagna e lì si chiamano Empanadas. fondo (u funnu) più ampio rispetto al coperchio tale da chiudersi con questo per mezzo di una legatura ariccata, a corona per l'intera circonferenza. Nel mezzo fra i due strati di pasta si può mettere di tutto e la 'mpanata prenderà il nome specifico dell'ingrediente principale. Si avranno così 'mpanate con patate e salsiccia, con baccalà, con anguille, con carne di maiale, con carne di agnello, con broccoli e maccheroni (lollì), insomma con qualunque cosa possa essere cotta dentro un fagotto di pasta preparata ad arte. Le Impanate sono un alimento completo, un piatto unico, un pasto gustoso e nutriente o meglio un prodotto dell'arte gastronomica che ritroviamo con nomi diversi nelle diverse zone dell'isola: cabucio, caiccu, cudduruni, guastedda, pastizzu, pitone, rianata, scacciata, scaccia, stfincione, vota-vota, ...ed anche la 'mpanata Siracusana: focaccia di pasta di pane rustico farcita con broccolotti, salsiccia, formaggio primosale, olio e peperoncino, o con patate, pomodori e cipolla. La 'mpanata resta una pietanza povera e completa e, messa a tavola, diventa ricca di sensazioni e di ricordi, tale da

costituirsi come centro emanatore di buonumore, di gioia e di serenità... Tantissime sono, poi, le torte casalinghe dolci: semplici come la classica cassata al forno siracusana di ricotta (la cui tradizione risale al periodo di dominazione greco), realizzata anche in piccolo 'a cassatedda; oppure con vari tipi di frutta stagionali: torta di pistacchi, torta di noci, torta di mandorle, torta di nocciole, torta di cioccolato, torta di ricotta, torta di mele, torte di limone, pan d'arancio (nel cui impasto si aggiunge un'arancia frullata); prelibate anche le crostate su base di pastafrolla con frutta o marmellate di frutta e rifinitura di gelatina di frutta e le cuddure. Un lungo applauso di apprezzamento ha sottolineato la conclusione della presentazione del Volume LE TORTE DOLCI E SALATE.; Angelo Tamburini ha, quindi, consegnato il Volume a tutti gli Accademici.

E' stata poi servita in maniera pronta e professionale, e con l'attenta regia del Maestro di Sala Antonio Mancarella, la cena, una sequenza di pietanze ben confezionate dall'Executive Chef Maurizio Urso, artistiche nella presentazione ed armoniche al gusto: Zuppa di melone Cantalupo con straccetti di burrata e quenelle di gambero gobbo; Risotto con rana-pescatrice, carboncelli e datterino; Ombrina su schiacciata di patata, infuso di menta e peperoni arrostiti marinati al miele, Tortino brisé con parmigiana bianca e Cassata siracusana. L'abbinamento del vino ad ogni pietanza è stato curato dal Maestro di Vini e Sommelier Marco Campisi : "Etna" Bianco DOC (Az. Benanti - CT); "Pretiosa" Albanello (Antiche Cantine Gulino-SR); "SP 68" (Az. Arianna Occhipinti - Vittoria- RG). Ed al dolce, il Delegato ha proposto un brindisi, simbolicamente ecumenico all'Accademia Italiana della Cucina con "Don Nuzzo" Moscato di Siracusa DOC (Antiche Cantine Gulino- SR). Infine, il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato il tagliando Accademico e la vetrofania 2018 all'Executive Chef Maurizio Urso ed al Maître Antonio Mancarella, unitamente ad un lungo e convinto applauso dei presenti.

*Delegato di Siracusa Accademia Italiana della Cucina

