

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

11

MARZO 2015
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2015



Quote latte addio

Convention Onaf 2015

A Grinzane si racconta il formaggio



Le anime di Catania e la cucina vulcanica



L'aggiornamento dei degustatori



Mimolette tra storia e leggenda



Piero Sardo profeta del latte crudo



Punto e a capo 30 anni dopo

Sono passati 30 anni dall'applicazione delle quote latte e con il 30 marzo si chiude definitivamente un capitolo. La realtà del momento è la crisi del settore che evidenzia un aumento delle produzioni, un calo dei consumi e un crollo dei prezzi. Infatti all'inizio del 2014 il latte si pagava 40,35 cent al litro, a fine anno 35,97. Anche nel resto dell'Europa le cose non vanno meglio e in più abbiamo aggiunto l'embargo della Russia, il principale importatore dei prodotti lattiero-caseari europei.

Ma anche il consumo interno che in passato non sembrava essere toccato dalla crisi ha i suoi problemi. Il latte fresco nel 2014 ha perso l'8,3% dei volumi di vendita e il 6,1 del valore; stesso discorso per i formaggi nonostante un calo dei prezzi di oltre il 2%. L'Onaf, che pur nel suo modesto peso specifico ha sempre promosso in questi 25 anni la qualità, è fortemente convinta che

la strada per ripartire sia sempre la stessa: promuovere l'origine e la riconoscibilità delle nostre eccellenze casearie semplificando le procedure burocratiche di produzione e dando il necessario ossigeno agli allevatori che sono letteralmente soffocati dalla burocrazia. Se non si è al "facciamo più carta che formaggio" sembra ci manchi poco.

Questo naturalmente vale molto di più per le piccole realtà e per le produzioni di montagna ma, come sostengo da sempre, in montagna non ci sono i voti, quindi dubito possa

interessare a qualcuno, compresi gli attuali politici specialisti in tagli ai deboli e marginali (vedi piccoli Comuni, Comunità montane, Province) senza peraltro migliorare la nostra situazione debitoria.

In questo contesto riteniamo invece che il ruolo dei Grandi Consorzi sarà decisivo: dovranno inventarsi nuove strategie trainanti per l'intero comparto.

Giuseppe Alai, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano che ha celebrato gli 80 anni di vita, afferma che per far aumentare redditi e investimenti la priorità è rafforzare le condizioni per la crescita della domanda estera, che entro il 2020 dovrà valere il 50% della nostra produzione. In particolare bisognerà riflettere su come rendere più forte la coesione del sistema e il ruolo fondamentale di quanti, all'interno del mondo agricolo, svolgono funzioni associative e di coordinamento, perché senza questo lavoro ampio e comu-

ne, qualsiasi obiettivo diventa difficilmente perseguibile.

Quindi il ruolo dei Consorzi di Tutela diventa centrale proprio in virtù della cessazione delle quote latte. In questo contesto di "liberi tutti" si apriranno nuovi scenari fondati su un'espansione dei prodotti europei, su una esasperata competizione e su quotazioni al ribasso. Si riparte con nuovi stimoli e nuove iniziative anche da parte nostra. Tutto sta cambiando molto velocemente: non facciamoci trovare impreparati e teniamoci InForma.

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



**Con la cessazione
delle quote latte
si aprono
nuovi scenari:
espansione
dei prodotti
europei,
esasperata
competizione
e quotazioni
al ribasso**

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

4

Vini e formaggi in Lombardia
di Giorgio Vizioli

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Le anime di Catania
e la cucina vulcanica
di Salvo De Luca, Alfio Rapisarda, Salvatore
Romeo, Pietro Pappalardo e Carmelo Danzi

11-14

Quote latte
da aprile cambia tutto
di Chiara Boi, Roberto Arru, Michelangelo
Pellegrino, Tommaso Mario Abrate,
Terenzio Borga

15

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

17-19

La degustazione
non finisce mai
di Enrico Surra, Maria Samataro,
Beppe Casolo, Gianpaolo Gaiarin

20

La beffa dell'Imu
in montagna
di Gerardo Beneyton

21

Il Caseificio Fiorino
super gold a Londra
di Edoardo Gonella

22-23

Brasile, reportage nella
patria di Queijos artisanal
di Gianfranco Battisti

24-25

Questione di etichetta
a cura del Corpo Forestale dello Stato

26-27

Il formaggio
nell'arte pittorica
di Gianmario Giuliano

28-29

Piero Sardo,
il profeta del latte crudo
di Elio Ragazzoni

30-31

Mimolette
tra storia e leggenda
di Simonetta Cortella

33

L'acaro del formaggio
di Luciano Süß

34-35

Formagele trevisane...
crescono
di Giancarlo Coghetto

36-37

Trinacria d'oro 2015
di Pietro Pappalardo

39

Album Dop:
il Pecorino Pugliese
di Antonio Cristalli

40-41

Brescia è ghiotta di Francia
di Ugo Bonazza e Davide Cristinelli

42-43

Le ricette di Fabio Campoli

45

Altri mondi
di Massimo Pelagatti

46-47

Convention Onaf 2015

48-51

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda
di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta
di Gianni Audisio

ASSAGGIATORI E SOMMELIER
PROTAGONISTI IN LOMBARDIA

Vini & formaggi matrimonio perfetto



di Giorgio Vizioli

Si è chiusa con un bilancio ampiamente positivo l'edizione 2014 di DiviniFormaggi di Lombardia. I partecipanti hanno potuto godere di una vera e propria immersione totale nei tesori caseari e vinicoli della regione, condotta su un duplice binario: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro.

Tra i motivi di attrazione, la particolarità della formula. Maestri Assaggiatori Onaf e Sommelier professionisti hanno guidato i partecipanti attraverso un percorso che si è snodato dalla storia e cultura di formaggi e vini del territorio agli approfondimenti tecnici sulla loro produzione, sui diversi gradi di stagionatura e invecchiamento, sulle caratteristiche gusto-olfattive, sull'ordine di servizio.

Per l'Onaf sono intervenuti il vicepresidente Beppe Casolo e dalla delegazione di Bergamo la responsabile Grazia Mercalli con il Maestro Assaggiatore Nenad Terzic che hanno fornito un qualificato e apprezzato contributo all'iniziativa.

Organizzata dal Movimento Turismo del Vino della Lombardia e da Alti Formaggi, in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), U.I.R. (Unione italiana ristoratori) e con il supporto tecnico di Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), l'iniziativa è stata realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Il piacere dell'incontro per gli atleti del gusto

di ELIO RAGAZZONI



La convention 2015 non sarà un semplice raduno ma un'occasione per coltivare l'esercizio della passione

Pareremo in questo numero anche della Convention Onaf 2015, l'occasione che ciclicamente si organizza per permettere ai soci di ritrovarsi e vivere insieme qualche momento di approfondimento caseario e amichevole convivialità. Il termine Convention nacque una ventina di anni fa quando usare parole inglesi dava un tono e uno spruzzo di internazionalità. Allora era inconsueta, ora normalissima. L'abbiamo mantenuta perchè fa parte della storia e ce la becchiamo così. Io l'ho sempre odiata, sa di riunione di marketing, di raduno industriale, di viaggio premio per venditori farmaceutici e non. Pensare che noi abbiamo un termine magnifico, esaustivo e chiarificante: Incontro. Certe cose non si fanno per "conventionarsi", ma per incontrarsi. In una associazione di assaggiatori i solitari hanno poca fortuna, rischiano di ingabbiarsi nelle proprie convinzioni, diventano cantori di se stessi più che del prodotto di cui sono ambasciatori. Per questo il desiderio e il piacere d'incontrarsi è essenziale. La necessità di scambiare opinioni, ricevere notizie, guardarsi negli occhi e sorridere insieme deve far parte del bagaglio culturale del degustatore. Chi a volte ha il compito di giudicare non può farlo correttamente se non incontra la realtà che gli faranno esaminare nel senso di ascoltarla oltre

che parlarne. Figurarsi se non dovrebbe essere felice di ritrovarsi con i colleghi.

Non si tratta di un semplice raduno, dove ciascuno potrebbe partecipare, ma per i fatti suoi. È una opportunità di scambio che consolida l'esercizio di una passione, la possibilità di proiettare i ricordi nel futuro e consolidare il desiderio di migliorarsi. Quindi, incontriamoci.

Ci sono, poi, un paio di paginette che riguardano la degustazione dove in modo forse un po' velato si dichiara la necessità dell'aggiornamento continuo per i nostri Maestri Assaggiatori. Esce chiaro il bisogno di tale

adempimento, ma più come cronaca di qualche esperienza che non come assoluta, irrevocabile esigenza.

Il fatto mi offre l'opportunità di ricordare ai miei amatissimi autori che qualche sferzata con le parole ogni tanto si può dare. Noi non ricerchiamo lo

scoop, rifuggiamo i pettegolezzi e rispettiamo le persone, ma non sarà mai proibito a chi parla sulle nostre pagine di dichiarare con forza la propria opinione.

L'aggiornamento è irrinunciabile per l'assaggiatore ad alto livello, l'analfabetismo di ritorno è in agguato, senza palestra gustativa di allenamento resterà solo una spilletta dorata. Il Maestro assaggiatore Onaf deve essere un atleta del gusto.

L'importanza di guardarsi negli occhi

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Publicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro

Giampaolo Gaiarin

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl

via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-

Gerardo Beneyton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Tommaso Mario

Abrate, Pier Carlo Adami, Roberto Arru, Gianni Audisio,

Gianfranco Battisti, Gerardo Beneyton, Chiara Boi, Ugo

Bonazza, Terenzio Borga, Fabio Campoli, Beppe Casolo,

Giancarlo Coghetto, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto,

Luigi Cremona, Antonio Cristalli, Davide Cristinelli,

Carmelo Danzi, Salvo De Luca, Armando Gambera,

Giampaolo Gaiarin, Gianmario Giuliano, Edoardo Gonella,

Pietro Pappalardo, Massimo Pelagatti, Michelangelo

Pellegrino, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alfio

Rapisarda, Salvatore Romeo, Maria Sarnataro, Enrico

Surra, Luciano Süss, Lorenza Vitali, Giorgio Vizioli, il Corpo

Forestale dello Stato e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Gianfranco Battisti

Foto pagina pubblicitaria Onaf: Ivan Carazzone

Garanzie di riservatezza per gli abbonati

L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati

forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne

gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi

dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:

Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

PRIMO PIANO

Un cuore che batte ai piedi dell'Etna Dalle rovine le molte rinascite di una città sempre viva

di Salvo De Luca

Con i suoi 2.750 anni di storia, Catania è una delle più antiche città dell'Occidente, coeva di Roma e Siracusa, fondata nel 729 a. C. dai coloni Calcidesi quando in Grecia nascevano le città-stato, Atene adottava le prime leggi scritte e, secondo la Bibbia, il profeta Isaia riceveva in visione la sua vocazione.

Katane sorse su una fertile pianura ai piedi dell'Etna su un preesistente insediamento siculo. Mare e montagna insieme: una terra dolce, generosa, capace di incantare e di offrire - caso unico in Italia - paesaggi tanto affascinanti quanto diversi concentrati in un solo luogo.

Anche se devastanti eruzioni e terremoti hanno quasi cancellato la storia millenaria della città, nel suo carattere e in quello degli abitanti essa mantiene ancora intatte alcune tracce del lontano passato perché ciascuna epoca lo ha forgiato in una miscela di culture che il tempo ha stratificato. Chi la incontra oggi se ne innamora, come nel passato avvenne per i viaggiatori del Grand Tour: da Goethe a Houël, da De Maupassant a De Amicis, da Von Riedsel a Brydone, da Elliot ad Alexandre Dumas padre.

Centro privilegiato per scambi commerciali, Catania ha cavalcato la storia. Le sue vestigia danno un'idea di quanto fosse fiorente: il teatro greco, l'anfiteatro romano (che per dimensioni è secondo solo a quelli di Roma [Colosseo] e di Verona), le absidi normanne della cattedrale, il Castello Ursino fondato da Federico II, l'università aragonese (la più antica di Sicilia), le mura di Carlo V, i grandi edifici che documentano la rinascita dopo il sisma del 1693, il più catastrofico della storia urbana europea.

Catania è, quindi, greca, romana, bizantina, araba, normanna, sveva, angioina, spagnola ma anche classica, medioevale, barocca e contemporanea, passionale ed ospitale. È un luogo d'incontro di popoli e culture, con le sue architetture evocative, le occasioni di incontro di folklore e tradizioni; è la città di Stesicoro, Caronda, Bellini, Verga e De Roberto, ma anche quella che vive di una contemporaneità traboccante dove colori, suoni e sapori si mescolano in una sinestesia vibrante di giorno, quanto di notte. È soprattutto la città di Agata, la patrona amata, della quale serba devotamente le reliquie e le dedica imperdibili eventi. È il luogo di un nuovo risorgimento sotto molti punti di vista: urbanistico, industriale, civile, artistico, e il riconoscimento come patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco ne è la testimonianza più evidente. Si presta senza alcun dubbio per eventi e incontri d'affari, proponendo servizi sempre moderni e funzionali e dispone di molteplici percorsi per chi preferisce fare una passeggiata senza allontanarsi troppo dal centro: nell'arco di pochi chilometri ci si può trovare in riva al mare o in montagna, oppure in vista di Acireale, Taormina o Siracusa.

Catania è una città mediterranea tutta da scoprire, da gustare, da guardare da vicino in ogni stagione e con una nuova prospettiva; ed è vivace, come il suo cuore che da quasi tremila anni batte ancora forte sotto il vulcano.

Le anime di Catania

Il patrimonio

di Alfio Rapisarda

Se la Sicilia è un continente, come affermava Sciascia, l'Etna e il territorio che la avvolge, è un continente dentro il continente.

Il vulcano più grande d'Europa e secondo al mondo per attività, dalla cima del suo cono più alto fino a giungere alle quote più basse e al mare, offre una così grande varietà di luoghi, climi, sensazioni, storia, cultura, cibo, che solo un continente può racchiudere.

Gli antichi coloni greci che vennero a popolare la Sicilia, fecero presto ad identificare l'Etna come la fucina di Efesto, mitologico dio greco del fuoco, e i Ciclopi, mitici abitanti delle grotte etnee, quali suoi aiutanti.

Per molti secoli, la natura ostile del vulcano, che si manifestava con continue eruzioni e terremoti, impauriva coloro che tentavano di stabilirvisi, costringendoli a fondare i loro insediamenti vicino alle coste.

Ma la ricchezza del suolo, dovuta ai materiali eruttivi, la floridezza delle intricate foreste che coprivano i suoi fianchi fino ad arrivare a Catania, furono motivo della colonizzazione del "bosco etneo" intrapresa intorno al XII secolo dai monaci benedettini con l'edificazione di numerosi monasteri e priorati sparsi lungo i versanti del vulcano. E proprio all'ombra dei monasteri, in un primo momento, si formarono dei piccoli nuclei abitati costituiti

da boscaioli, pastori e contadini.

Nei secoli XIII-XIV si sviluppò una maggiore opera di colonizzazione determinata da cause di diversa natura, tra cui il raggiungimento di una maggiore sicurezza nei territori fuori le mura della città, l'incremento della popolazione e la necessità di cercare altri terreni coltivabili. Ai boschi, trasformati in legname e carbone, man mano si sostituirono colture diverse, sfruttando anche i terreni "sciarosi" e poveri impiantandovi la vite e l'ulivo.

Oggi l'Etna, "Patrimonio dell'Umanità"



• Mercato del pesce a Catania



• La statua di Vincenzo Bellini a Catania



PASTA CA «NORMA»

Il testo che segue è la ricetta integrale di Pino Correnti, illustre storico catanese della gastronomia siciliana, tratta dal libro d'oro della "Cucina e dei vini di Sicilia" pubblicato nel 1976 da Mursia.

Ingredienti

- 650 g di spaghetti o penne;
- 1 kg di pomodori maturi;
- 3 melanzane piccole;
- 2 spicchi d'aglio;
- foglie di basilico fresco;
- 150 g di ricotta salata e informata grattugiata;
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Una gloriosa ricetta squillante di profumi e sapori: spaghetti al dente, direttamente sollevati col forchettone dalla pentola e scolati in aria poi adagiati sul piatto, subito cosparsi di una abbondante nevicata di ricotta salata e informata (riscaldare la grattugia), su cui verrà adagiata una densa coltre di salsa di pomodoro fresca insaporita con aglio e foglie fresche di basilico. Infine le fette ancora calde di melanzane fritte nell'olio, ma prima messe a scaricare l'amaro come sappiamo.

Poi occorre una seconda informaggiata di ricotta, perché «Norma» a Catania non solo significa «Musica», ma anche il «non plus ultra» di ogni cosa: infatti l'omaggio al Cigno catanese, autore di Norma, è stato ed è sempre senza riserve. Ma anche se dovessimo scrivere «norma» con la enne minuscola, avremmo sentenziato: pasta secondo l'alta tradizione degli antichi buongustai catanesi.

«Pari 'na Norma», sembra una Norma, era ed è il paragone corrente per l'iperbolica mania di cui sono sempre stati affetti gli abitanti della città dell'anima mia. Da quando questo paragone è stato dedicato alla popolare pasta?

Nel mio precedente libro ho pubblicato la personale inchiesta, poi ripresa tal quale da numerose autorevoli testate, ma debbo dire che non sono andato più in là dell'autunno del 1920, per ottenere testimonianze precise sulla probabile genesi di tale attribuzione. In quell'anno, in casa Musco-Pandolfini in via Etna, si svolse un pranzo che adesso ci appare in tutta la sua storica prospettiva. Il grande attore e mimo catanese Angelo Musco era ancora celibe e viveva presso la diletta sorella Anna, sposata con Giuseppe Pandolfini. La coppia aveva due figli, il celebre characterista Turi Pandolfini e Janu, prima teatrante, poi titolare di un notissimo negozio d'abbigliamento. Janu era sposato con la signora Saridda D'Urso, nel cui appartamento troviamo riuniti a tavola Angelo Musco, Turi e Janu Pandolfini e i noti commediografi e giornalisti Nino Martoglio, Pippo Marchese e Peppino Fazio. Quando Donna Saridda portò a tavola gli appetitosi spaghetti con la salsa di pomodoro, basilico, melanzane fritte e ricotta salata grattugiata, dopo le prime religiose forchettate, da quel galante poeta e buongustaio che era, Nino Martoglio volle complimentarsi con l'autrice con queste precise parole: «Signura Saridda, chista è 'na vera Norma!». Naturalmente, stante la presenza di tanti e così autorevoli «gazzettini», la frase immediatamente si ripesse in tutta via Etna, da sempre salotto e curtigghiu dei catanesi. E dunque Nino Martoglio, indimenticato autore di Centona e delle più vivaci commedie del teatro siciliano, viene definitivamente accreditato dell'onore di aver ufficialmente battezzato «alla Norma» la popolare pasta catanese, anche se, come appare probabile, non fece altro che ripetere una felice espressione già coniata con straordinaria efficacia dal popolo, per un indiretto ma sentitissimo omaggio all'arte di Vincenzo Bellini.

vulcanico

dell'Unesco, continua a essere per noi "a muntagna", come amiamo chiamarla, perché riteniamo troppo riduttivo il termine "vulcano", ed ha tutte le caratteristiche intrinseche dei territori di montagna. Popolazione compresa.

Il popolo etneo, a dimostrazione di quanto forte sia la sua determinazione a conservare l'identità di gente di montagna, ha sempre mantenuto con ostinata e caparbia risolutezza, la propria secolare presenza lungo i fianchi dell'Etna. E questo nonostante gli eventi

che un vulcano attivo, quale è il Mongibello, manifesta continuamente.

Ma a garantire la sopravvivenza di chi ci ha, nei secoli, preceduto, è stata la ricchezza e la varietà di un territorio che unisce l'altitudine al clima mediterraneo, consentendo l'ambientamento e la crescita di tante specie vegetali, indispensabili per l'alimentazione umana.

Dall'agricoltura, che oggi si potrebbe definire "eroica", praticata come attività primaria fino a pochi decenni fa, si traeva il necessario per il vivere quotidiano e per il sostentamento economico.

Dagli interminabili terrazzamenti che cingono i fianchi dell'Etna alla fertile Piana di Catania, si stende un immenso orto-frutteto che produce verdure, ortaggi, cereali, legumi, vino, olio, agrumi, frutta estiva ed invernale. Senza dimenticare le molteplici varietà di erbe commestibili spontanee.

La cucina etnea, malgrado i tentativi di globalizzazione del gusto e dell'appiattimento della stagionalità degli ingredienti, resta ancora, grazie alla sua semplicità, ben ancorata alla tradizione.

La facilità di reperimento di materie prime ancora genuine, consente quella variabilità nell'alimentazione quotidiana che permette, a chi è legato ancora alla tipicità della gastronomia locale, di non seguire altro che la tanto decantata "dieta mediterranea". È questa la vera forza della cucina vulcanica.



PRIMO PIANO

Come si mangia a Catania

di Alfio Rapisarda

Domanda pressoché inutile da porre a un catanese. La risposta sarebbe scontata: "Comu si mangia cca...". È vero, per chi vuole consumare un pasto fuori casa, l'offerta pubblica di cibo è grandiosa.

Si comincia la mattina con la prima colazione: il caffè viene sempre anticipato, se siamo in inverno, da un classico cornetto con crema al pistacchio, oppure da un panzerotto, dolce dall'inequivocabile forma di seno femminile, o da un iris (brioscia frita), entrambi ripieni di crema. Valide alternative sono le raviole di ricotta, le graffe, le trecce, ecc.. Ma nessun divieto vige nel poter consumare qualcosa di salato a colazione, infatti, chi predilige arancini al sugo o al burro, cartocciate, cipolline, è libero di farlo. D'estate l'offerta aumenta, a tutto quello già elencato si aggiunge la granita. Qualunque gusto si scelga, a prescindere se accompagnata con la brioscia o con il panino a ferro di cavallo, è un rito che va celebrato in tutta la sua sacralità, seduti al tavolo e possibilmente in buona compagnia.

Per uno spuntino di metà mattinata si può decidere se optare per una pizzecca con pomodoro, mozzarella e oliva nera, o per una mafalda cca ciciulena (sesamo) imbottita con mortadella, o per un pezzo di pane cunzatu (condito appena sfornato) con olio extra vergine di oliva, pecorino fresco, olive, sale e pepe.

A pranzo, chi va di fretta consuma qualche pezzo di tavola calda, il più delle volte un arancino, ormai proposti in una grande varietà di gusti oltre a quelli tradizionali. Al ristorante si può orientare la scelta su menu di carne o pesce, l'offerta è vasta in entrambi i casi. La cottura alla brace caratterizza la cucina a base di carne, molto presente quella di cavallo, le marinature sono tipiche in quella di pesce. Emergono primi piatti di eccellenza: la pasta alla Norma, dedicata dai catanesi all'opera omonima del concittadino Vincenzo Bellini per l'equilibrio e l'armonia di sapori espressi da questo piatto, e la pasta (o anche riso) al nero di seppia.

Quando nel pomeriggio, sia estate o inverno, nel proprio intimo si sente dire: "haiu n'cori di cosi duci" è bene fare una puntatina in una delle tante pasticcerie che mostrano, senza alcun pudore,

La giornata comincia con un pezzo di pane cunzatu

paste di mandorla, al pistacchio e alla nocciola, frutta martorana, cassate, olivette di S. Agata, torroni e torroncini, cannoli alla ricotta, gelati, e soddisfare così quel recondito desiderio.

La sera, imbattendosi in una friggitoria si può comprare un coppo di crispelle con ricotta e con le acciughe e consumarle passeggiando per la città, oppure frequentare uno dei tanti locali dove si nobilita il rito, dalle antiche origini greche, dell'"arrusti e mangia" di carne alla brace.

Se mangiare cibi tanto saporiti può far venire sete, i molti chioschi disseminati per la città soddisferanno, a qualunque ora, ogni esigenza, par-

Quattro locali dove la cucina è verace e i prodotti sanno raccontare il territorio fra antiche tradizioni e lievi tocchi di novità

di Pietro Pappalardo

RISTORANTE PIZZERIA SANTA RITA GARDEN

Via V. Brancati, 7 - 95030 Nicolosi (Catania)

Situato a metà del percorso tra il Mongibello e il mar Ionio, a Nicolosi "Porta dell'Etna", il Santa Rita Garden suggerisce delle proposte gastronomiche basate sulla semplicità e sulla stagionalità dei prodotti locali che danno vita ai piatti della tradizione etnea con rielaborazioni di gusto moderno. Ricercate preparazioni e gustose pizze cotte nel forno a legna celebrano la bontà dei pregiati funghi dell'Etna, che si raccolgono nei boschi circostanti. Nel menu anche piatti con il pistacchio di Bronte. Ottimi i dessert della casa, con particolare attenzione al semifreddo alle mandorle. L'ambiente è curato ed accogliente, dalla piacevole atmosfera familiare, giovane ed efficiente il servizio.

Tel: 095 791 9051 Fax 0957916951 - Giorno chiusura: lunedì

Sito web: www.santarita-garden.it



RISTORANTE LA BUSSOLA

Piazza Don Bosco, 4 - 95030 Pedara (Catania)



ospitato in un antico palmento ottocentesco, fedelmente ristrutturato, propone una cucina con grande presenza di piatti tipici del territorio, realizzati con prodotti bio e a km 0. Una peculiare attenzione è rivolta dai titolari ai grani antichi siciliani, che vengono valorizzati particolarmente nella produzione di pasta fresca. Con la varietà più nota, la "timilia" o "tumminia" vengono prodotti per gli ospiti il caratteristico pane nero, dall'inconfondibile

profumo, e le pizze a lievitazione naturale ad alta digeribilità. Le pizze sono arricchite dall'utilizzo dei prodotti dei presidi Slow Food siciliani. Nella cantina presente anche una selezione di vini biologici. Specialità: pappardelle di tumminia con salsiccia di maialino, ciliegino e funghi di ferla.

Tel: 095.7806058 Cell. 3457955794 - Sito web: www.labussolapedara.it

Aperti tutti i giorni 19.30 - 23.45

tendo dal più classico e rinfrescante seltz al limone alle bibite più elaborate a base di sciroppi di agrumi.

E la cucina popolare? Impossibile descrivere brevemente quello che in tre millenni di storia i tanti popoli e le tante dominazioni hanno lasciato sulle tavole dei siciliani.

Catania, come le altre città della Sicilia, ha elaborato una propria cultura gastronomica, derivante soprattutto dalle risorse presenti nel territorio, considerando la difficoltà, nel passato, di spostarsi per gli scambi commerciali. Forte di un'economia agricola prosperosa, ha mantenuto un legame forte con la terra, evitando le contaminazioni e l'opulenza della cucina barocca, conser-

IN CITTÀ E FUORI



• La cattedrale di Catania dedicata a Sant'Agata

RISTORANTE MINÀ VECCHIA DOGANA

Edificio Vecchia Dogana Via Dusmet, 6 - Catania

Anima antica, sapori del territorio: si potrebbe riassumere così il pensiero del ristorante Minà che nasce da un sogno di Antonio Bivona ed Emanuele Coniglione, entrambi da sempre alla ricerca di nuove ricette e proposte per i buongustai della cucina siciliana. Il ristorante Minà, grazie a questa preziosa esperienza, è un luogo dove la tradizione delle ricette di famiglia si miscela con quelle della cucina contemporanea in un ambiente giovanile ed elegante, vocato all'ospitalità e all'attenta cura di tutti i dettagli. Il risotto Minà è il piatto creato dallo Chef Angelo Copia: riso carnaroli mantecato con salsa di arance, gamberetti e crostacei. Tel. 095 531172; 0957463736 - Info@ristorantemina.eu



TRATTORIA "LE TRE BOCCHE"

Via Mario Sangiorgi, 7 - Catania



La famiglia Napoli ha una lunga tradizione alle spalle: pescatori da generazioni, e di conseguenza cultori della buona tavola, propongono una cucina tradizionale e genuina in un ambiente curato e ospitale dove apprezzare fino in fondo l'eccellenza di ricette preparate con materie prime locali, estro e dedizione. Le Tre Bocche offrono soltanto ciò che giornalmente viene pescato. Tra le specialità dello chef Francesco da non perdere le "Sarde a beccafico", i "Buslati con gamberetti e funghi" e una deliziosissima quanto verace frittura di paranza. Tel: 095538738 - 349 8168376 - info@letrebocche.com

Aperto tutti i giorni a cena. Domenica anche a pranzo.

vando un gusto essenziale e genuino.

L'abbondanza di pesce per la vicinanza al mare ha favorito la cucina cittadina, mentre la grande disponibilità di verdure, legumi e cereali ha contraddistinto le tavole dei contadini.

Il pane, re incontrastato della tavola, era in larga parte impastato e cotto in casa, visto che in buona parte disponevano di un forno a legna, alimentato dall'eccellente combustibile che è la ginestra dell'Etna. Assieme al pane si preparava anche la scacciata, piatto unico tipico del periodo invernale e natalizio, realizzato con due dischi di pasta di pane lievitata sovrapposti e ripieni di verdure, pecorino fresco o tuma.

Oggi la grande distribuzione consente di trovare

ovunque gli ingredienti di cui si ha bisogno, però in città la fanno ancora da padrone i due mercati popolari più importanti: la Pescheria alle spalle di Piazza Duomo e "a Fera o' luni" di Piazza Carlo Alberto. Qui, in mezzo ad un'esaltante confusione di bancarelle e alle vanniare (grida) dei venditori, è possibile, anche con una modica spesa, acquistare prodotti freschi e di stagione, carne e pesce, legumi, frutta fresca e secca, olive bianche cunzate, nell'allettante maniera catanese (condite con giardiniera all'aceto, funghi all'olio, origano, prezzemolo, aglio e peperoncino), olive nere e infornate, spezie e aromi, con cui realizzare tutti i piatti della nostra plurimillenaria cucina.

Specialità catanesi

FRESCHIE GRANITE DAL 1600



In barba a una diffusa versione, non sono stati gli Arabi a inventare la granita. Fu il perfezionamento della tecnica di refrigerazione da parte del siciliano Francesco

Procopio dei Coltelli alla fine del 1600, a portare all'ideazione del gelato, e consentire la produzione della vera granita attraverso la solidificazione della soluzione composta da acqua ed essenze di frutta e zucchero.

Tra i gusti più tradizionali ed amati dagli abituali consumatori sono da menzionare quello alla pasta di mandorle e quello ai gelsi neri, frutto tipicamente stagionale da utilizzare fresco.

Queste due varianti sono state inserite dalla Regione Siciliana nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

LA CLASSICA MAFALDA SICILIANA



Questa tipologia di pane rientra nella categoria indicata con il nome di "pane bianco" o "pane a birra". Le mafalde e i

ferri di cavallo sono tra i formati più comuni e diffusi in quasi tutta la Sicilia ma ci sono anche scalette, parigini, pizzati, torciglioni. Per formare la mafalda dalla pasta si ottengono dei lunghi cilindri che si ripiegano su se stessi per quattro volte fino ad ottenere una scaletta e ponendo la parte finale del cilindro longitudinalmente sulla scaletta. Oltre che essere gustata a tavola, la mafalda è ottima consumata tiepida imbottita con fette di mortadella, oppure con formaggio e olive nere condite.

PRIMO PIANO

L'Etna e i suoi consorzi di tutela

di Carmelo Danzi

L'Etna e i suoi sei Consorzi di Tutela nati per difendere e valorizzare altrettanti prodotti di qualità, hanno compreso primi fra tutti che insieme si è più forti, specie nelle azioni di marketing operativo e strategico che non possono essere più pensate ad appannaggio di una sola piccola realtà consortile dotata di strumenti economici scarsi e limitati. Di qui l'idea di costituirsi in una rete tra Consorzi di Tutela che ha lo scopo di intraprendere azioni comuni come ad esempio quella di organizzarsi unitariamente per la partecipazione al cluster Bio Mediterraneo di Expo 2015, con un progetto ambizioso che comprende momenti degustativi con abbinamenti incrociati tra Pecorino Siciliano Dop e le altre "Delizie dell'Etna", con il supporto attento dei Maestri Assaggiatori Onaf.

UN FORMAGGIO MITOLOGICO

di Salvatore Romeo

Omero, nel IX libro dell'Odissea, narra che Ulisse e compagni, durante il viaggio di ritorno dalla guerra di Troia, sbarcano nella Terra dei Ciclopi e spinti dalla curiosità si introducono nella grotta del più terribile di tutti, Polifemo. Attraverso gli occhi di Ulisse, l'antro del ciclope diventa il primo caseificio di cui sia nota la descrizione: "Rappreso ch'ebbe la metà del latte, entro canestri d'intrecciati vinchi il collocò, l'altra metà per beva della cena il versò."

La narrazione di Omero, tra mito e leggenda, trova un inequivocabile riscontro nel nostro



formaggio più importante, il Pecorino Siciliano, attestandone la plurimillennaria origine e le inalterate modalità di produzione. Semplice companatico, accompagnato da una cipolletta fresca o da olive salate o componente di squisite preparazioni culinarie, il pecorino è sempre apprezzato, in ogni stagionatura.

La tuma, senza sale, è destinata al consumo appena prodotta. va nella scacciata, nella siciliana, nei timballi di pasta e riso là dove necessita un formaggio che si scioglia.

Il primo sale, con o senza pepe, sottoposto a lieve salatura e dagli aromi più marcati di latte è eccellente da mensa, con le fave fresche, o da mettere nel pane caldo cunzatu. Il semi-stagionato, più saporito, è perfetto per iniziare o finire un pranzo, superbo quando dall'occhiatura fuoriescono le delicate lacrime dorate. Insostituibile nell'impasto delle polpette di carne e dei ripieni.

Lo stagionato, che si fregia del marchio Dop, è caratterizzato dall'aroma intenso e dal gusto leggermente piccante ed è pronto dopo una stagionatura che varia dai 4 agli 8 mesi.

Grattugiato al momento, esalta i primi piatti, aggiunto a scaglie insaporisce i caliceddi soffritti, che sono il contorno ideale per la salsiccia arrostita alla brace nel caratteristico coppo siciliano.

La ricotta fresca di pecora, è presente invece sia nelle preparazioni dolci che salate. Raviole fritte, cannoli, cassatelle, tra i dolci, crespelle fritte, crocchè, torte, tra quelle salate. La ricotta salata grattugiata magnifica la celeberrima pasta alla Norma, ma anche minestre di zucca, riso al nero di seppia.

Elenco dop etnee

OLIO DOP MONTE ETNA



Le sensazioni gradevoli dell'olio prendono origine da sostanze che sono naturalmente presenti nel frutto sano e fresco e che costituiscono complessivamente la caratteristica fondamentale dell'olio d'oliva: il fruttato.

Le olive vengono lavorate obbligatoriamente all'interno della zona di produzione situata alle pendici dell'Etna.

VINO DOC ETNA



Le vigne dell'Etna crescono su terreni sabbiosi di origine vulcanica, ricchi di scheletro. La Doc Etna, infatti, è stata riconosciuta con DPR dell'11.08.1968 e il disciplinare è rimasto intatto dall'anno della sua redazione, mantenendo inalterata la previsione dei vitigni autoctoni del vulcano, per la produzione dell'Etna doc nelle sue tipologie Rosso, Rosato, Bianco e Bianco superiore.

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



Come tutta la frutta secca il pistacchio è in grado di favorire l'abbassamento della percentuale di colesterolo nel sangue riducendo così il rischio di malattie cardiovascolari; infatti la maggior parte dei grassi contenuti nei pistacchi sono monoinsaturi, che a differenza dei grassi saturi contenuti nelle carni rosse, hanno effetti benefici sul fronte della riduzione del colesterolo "cattivo".

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP



L'arancia Tarocco raggiunge il suo tetto qualitativo da dicembre fino ad aprile. Rappresenta un rimedio naturale nel rafforzamento delle difese immunitarie. La Igp "Arancia Rossa di Sicilia" è riservata alle varietà: Tarocco Comune, Tarocco Gallo, Tarocco Galice, Tarocco dal Muso, Tarocco nocellare 57-1E-1, Tarocco Nucleare 61-1E-4, Tarocco Catania, Tarocco Sirè, coltivate in purezza varietale nei territori della Regione Sicilia individuati in apposite cartografie.

FICO D'INDIA DOP DELL'ETNA



Il fico d'India si distingue dall'altra frutta fresca per la quantità di fibre, la varietà vitaminica in esso contenuta e come fonte ricchissima di minerali. (4gr per 100 gr di prodotto) e la varietà vitaminica in esso contenuta.

Gli possono essere riconosciute proprietà terapeutiche diuretiche, emollienti e antinfiammatorie astringenti, gastroprotettive, e antiossidanti.

CILIEGIA DOP DELL'ETNA



La ciliegia che cresce nella zona Etna può essere considerato un autentico "frutto salutistico" in quanto in grado di apportare notevoli benefici al mantenimento della salute e del benessere del nostro organismo, ricco com'è di sostanze utili come antocianine e flavonoidi.