

ANNO DUE // NUMERO CINQUE

SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE

DUEMILAQUINDICI



con Rallo x Diletto magazine

Eco di Rallo / Alessio Giuliano

Toque & Toque / Francesco Pensovecchio

Il Pellegrino lombardo / Carlo Passera

Mangiamo al Cinema / Tania Mauri

Comparallo / Luigi Salvo

Il tratto di Rallo / Antonio Massara

FuoriCucina / Francesca Ciancio

Giochi di Gusto / Maria Antonietta Pioppo

Storie di Sicilia / Sarah Vesco

Rallo di Scena / Francesca Mignemi

Da non perdere in Sicilia / Roberta Serio

Celiaca per amore / Marcella Calabrese





ANNO DUE // NUMERO CINQUE

SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE

DUEMILAQUINDICI

conRalloxDiletto magazine



Responsabile di Redazione // Editor / Sarah Vesco

Coordinamento Editoriale // Coordination / Alessio Giuliano

Concept / Rallo Marketing Dept.

Design / AD Positive / Leonardo Recalcati

Fotografie // Photos

Massimo Lo Verde

Giò Martorana

Antonio Melita

Fabrizio Pace

Dario Piparo

Giovanna Vacirca

Traduzioni // Translations

Kosmos Traduzioni

Stampa / Priulla

Si ringrazia // Thanks to

Celiaca per amore / Marcella Calabrese

Fuoricucina / Francesca Ciancio

Il tratto di Rallo / Antonio Massara

Mangiamo al Cinema / Tania Mauri

Rallo di Scena / Francesca Mignemi

Il Pellegrino lombardo / Carlo Passera

Toque&Toque / Francesco Pensovecchio

Giochi di Gusto / Maria Antonietta Pioppo

Da non perdere in Sicilia / Roberta Serio

indice delle rubriche

01/

[Alessio Giuliano]

Eco di rallo // Selezioni d'Autunno

02/

[Francesco Pensovecchio]

Toque&Toque // Visita al Signum di Salina

03/

[Carlo Passera]

Il Pellegrino lombardo // La Sicilia da Gustare

04/

[Tania Mauri]

Mangiamo al Cinema // Alla tavola del Padrino

05/

[Luigi Salvo]

CompaRallo // Degustiamo 3 Catarratto

06/

[Antonio Massara]

Il Tratto di Rallo // Marsa Ali

07/

[Francesca Ciancio]

FuoriCucina // Colonne sonore al ristorante

08/

[Maria Antonietta Pioppo]

Giochi di Gusto // Il Marsala e la Pizza frita

09/

[Sarah Vesco]

Storie di Sicilia // Evrò

010/

[Francesca Mignemi]

Rallo di Scena // Consigli per gli acquisti...letterari

011/

[Roberta Serio]

Da non perdere in Sicilia // La festa di Sant'Agata

012/

[Marcella Calabrese]

Celiaca per amore // Sorpresa ai cereali

Settembre 2015 si presenta come un mese di grandi novità in casa Rallo.

Eco di Rallo / Selezioni d'Autunno.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

La prima è il numero che state sfogliando. Il nome è quello che già conoscete, "Con Rallo per Diletto", così come l'abito, nel suo formato che ricorda il tabloid. Ma i contenuti sono sicuramente diversi. In questa sorta di numero pilota del nuovo progetto Magazine, Rallo ha voluto coinvolgere alcune penne autorevoli del mondo giornalistico, sia esso di matrice enogastronomica, che di tipo generalista. Queste hanno voluto fregiare la nostra "testata" della loro esperienza e competenza, regalando un'uscita autunnale di sicuro spessore, che speriamo possiate apprezzare come noi già abbiamo fatto.

Ma le novità non si esauriscono qui, anzi. In questo ultimo scorcio del 2015, la famiglia delle referenze della maison della Sicilia Occidentale si arricchisce di due nuovi membri. Restando fedeli alla nostra identità, che vuole valorizzare quello che il west side della nostra isola ha di meglio da offrire in campo vitivinicolo, Rallo presenta due nuove **Selezioni** che faranno da testimonial autorevoli delle due aree di allevamento che contraddistinguono la stragrande maggioranza della gamma, ossia **Marsala** ed **Alcama**. Due Riserve che trovano rispettivamente nel **grillo** e nel **nero d'avola** i vitigni di riferimento che, vinificati in purezza e sottoposti ad un processo di affinamento in legno, arricchiranno lo scaffale dei nostri vini top, già rappresentati da **Beleda** e **Rujari**. E continueranno a raccontare "Storie di Sicilia": la storia vitivinicola, innanzitutto. Ma anche quella umana, con degli omaggi ai grandi personaggi che ci hanno consegnato dei capolavori architettonici che tutto il mondo ci invidia. Omaggi che, questa volta, sono dedicati a due rampolli della famiglia degli Altavilla, **Guglielmo I** e **Guglielmo II**, che tra il 1175 ed il 1180 regalarono alla città di Palermo la **Zisa** e la **Cuba**, due edifici che dominavano il **Parco Reale del Genoardo**. Riserva di caccia dei sovrani normanni, il parco aveva nella Zisa il suo palazzo reale, luogo di rappresentanza diplomatica che dominava un ampio giardino in stile arabo, e nella Cuba un riparo dalla calura durante le battute estive della nobiltà locale. Due costruzioni che ancora oggi rappresentano la magnificenza dell'architettura arabo-normanna, che ha nel capoluogo siciliano alcune delle sue migliori espressioni, e

che da poco è stata riconosciuta come **Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco**.

La nuova Selezione di Grillo, di origine marsalese, firmata da **Carlo Ferrini** per l'azienda agricola Rallo, sarà **Lacuba**; mentre il nuovo nero d'avola con natali nella masseria Patti Piccolo di Alcama, anche questo seguito dall'enologo toscano, sarà **Lazisa**. Due nuove referenze monovarietalci contraddistinte dall'affinamento in legno, in grado di rappresentare egregiamente una precisa evoluzione della vinificazione dei vitigni maggiormente rappresentativi dei territori di riferimento.



ECO DI RALLO/ FALL SELECTIONS.

SEPTEMBER 2015 WILL BE A MONTH OF INNOVATIONS FOR RALLO.

THE FIRST IS THE EDITION YOU NOW HOLD IN YOUR HANDS. THE NAME IS ONE YOU ALREADY KNOW -- CON RALLO PER DILETTO --, AS IS THE LAYOUT THAT IS SIMILAR TO THAT OF A TABLOID. CERTAINLY THE CONTENT IS DIFFERENT, THOUGH. IN THIS KIND OF PILOT EDITION FOR THE NEW MAGAZINE PROJECT, RALLO HAS DECIDED TO INVOLVE SOME DISTINGUISHED WRITERS FROM THE WORLD OF JOURNALISM, INCLUDING THOSE WITH GASTRONOMIC KNOWLEDGE AS WELL AS EXPERTISE ON MORE GENERAL TOPICS. THEY WANTED TO EMBELLISH OUR "PUBLICATION" WITH THEIR EXPERTISE AND TREAT US TO AN AUTUMN DEBUT FULL OF VALUABLE CONTENT, ONE WE HOPE YOU'LL APPRECIATE AS MUCH AS WE HAVE.

THE INNOVATION DOESN'T STOP THERE, HOWEVER. IN THE PAST FEW MONTHS OF 2015, THE FAMILY OF THIS WESTERN SICILY WINE COMPANY HAS GROWN IN SIZE WITH THE ADDITION OF TWO NEW MEMBERS. STAYING TRUE TO OUR IDENTITY, WHICH SEEKS TO PROMOTE THE BEST OF WHAT THE WESTERN SIDE OF OUR ISLAND HAS TO OFFER TO THE WINE INDUSTRY, RALLO PRESENTS TWO NEW SELECTIONS THAT WILL BECOME INFLUENTIAL TESTIMONIES TO TWO AGRICULTURAL AREAS WHICH DISTINGUISH THE MAJORITY OF THE RANGE: **MARSALA** AND **ALCAMA**. TWO RESERVES MADE FROM THE **GRILLO** AND **NERO D'AVOLA** VINE VARIETIES, WHICH ARE VINIFIED WITH ONLY MONOVARIETAL GRAPES AND SUBJECTED TO AN AGING PROCESS IN WOODEN BARRELS, THEY WILL ADORN THE SHELVES OF OUR TOP WINES, ALREADY REPRESENTED BY **BELEDA** AND **RUJARI**. THEY WILL CONTINUE TO TELL THE "STORIES OF SICILY," STARTING WITH THE HISTORY OF WINEMAKING FIRST AND FOREMOST. MOREOVER, THEY WILL FOCUS ON THE HUMAN SIDE, PAYING TRIBUTE TO GREAT INDIVIDUALS WHO HAVE PROVIDED US WITH ARCHITECTURAL MASTERPIECES THE WORLD HAS LONG ENVIED. THE TRIBUTES, THIS TIME, ARE DEDICATED TO TWO DESCENDANTS OF THE ALTAVILLA FAMILY -- **WILLIAM I** AND **WILLIAM II** -- WHO, BETWEEN 1175 AND 1180, BESTOWED THE CITY OF PALERMO WITH **LA ZISA** AND **LA CUBA**, TWO BUILDINGS THAT OVERLOOKED THE **PARCO REALE DEL GENOARDO (GENOARDO ROYAL PARK)**. AMID THE HUNTING RESERVE OF NORMAN KINGS, THE **ZISA** WAS THE PARK'S ROYAL PALACE, A PLACE OF DIPLOMATIC REPRESENTATION SET ABOVE AN EXPANSIVE, ARAB-STYLE GARDEN, WHILE THE **CUBA** PROVIDED SHELTER FROM THE HEAT FOR LOCAL NOBILITY DURING THEIR SUMMER HUNTS. THEY ARE TWO BUILDINGS THAT STILL REPRESENT THE MAGNIFICENCE OF ARAB-NORMAN ARCHITECTURE, A STYLE THAT FINDS SOME OF ITS BEST EXPRESSION IN THE SICILIAN CAPITAL, AND THE **ZISA** HAS RECENTLY BEEN RECOGNISED AS A **UNESCO WORLD HERITAGE SITE**.

LACUBA, WHICH IS **MARSALA** IN ORIGIN AND CREATED BY THE RENOWNED ITALIAN WINE EXPERT **CARLO FERRINI** FOR THE RALLO WINE AND AGRICULTURAL ESTATE, WILL BE THE NEW GRILLO SELECTION, WHILE THE NEW NERO D'AVOLA COMING FROM THE PATTI PICCOLO FARM IN **ALCAMA** -- HAVING ALSO BEEN DIRECTED BY THE TUSCAN OENOLOGIST -- WILL BE THE **LAZISA**. THE TWO ARE NEW MONOVARIETAL WINES DISTINGUISHED BY AN AGING PROCESS THAT USES WOODEN BARRELS. THUS THEY ADMIRABLY REPRESENT THE PRECISE EVOLUTION OF THE WINEMAKING PROCESS INVOLVING VINE VARIETIES THAT ARE MOST REPRESENTATIVE OF THESE TERRITORIES.

In una ideale linea di fuoco che congiunge il Vesuvio all'Etna, le isole Eolie sono una delle anomalie più emozionanti del pianeta, sette diversi approdi per l'anima e per il corpo.

Toque&Toque / Visita al Signum di Salina.

rubrica curata da **Francesco Pensovecchio**

Tra queste, a venti chilometri dalla costa e cinque da Lipari, giace l'isola di Salina, la più verde e, ne sono convinto, la più suggestiva. Qui mare e terra, blu e verde, si fondono in tutt'uno, lo sguardo è rapito dalla distesa dell'acqua, dalle lussureggianti e scoscese pareti dei vulcani, dalle vicine isole velate dalla calda aria estiva, quasi fossero altri mondi abitati da chissà chi. L'appagante senso di solitudine misto a resa avvisa che si è sopraffatti dalle emozioni, ogni singola cellula è avvincente da luce e da rare fragranze. Il mantenimento di questa sorta di condizione ipnotica diventa un bisogno primario, l'abbandono condizione di felicità.

C'è un luogo sull'isola capace di contribuire in maniera sostanziale a questo tipo di sensazione. E' l'Hotel Signum della famiglia Caruso-Rametta. Pensandoci, anche definirlo boutique-hotel è davvero riduttivo. Si tratta infatti di un incantevole borgo eoliano disposto su diversi piani panoramici presso l'abitato di Malfa. Le terrazze guardano su Panarea e Stromboli, le camere sono dei piccoli capolavori di design e arredo d'epoca, ognuna con uno stile individuale. Magnifica la SPA all'aperto: utilizza una fonte naturale d'acqua geotermica, proprio sotto la struttura, che alimenta le piscine, il percorso benessere e la stufa di vapore collocata in un "thalos", una fedele ricostruzione dell'antica stufa termale micenea delle terme di San Calogero di Lipari.

Dopo il bagno di vapore o un tuffo in piscina, affidatevi alle cure di Raffaele Caruso



Signum, terrazza.

■ ■ ■
TOQUE&TOQUE / A VISIT TO SIGNUM IN SALINA. THE AEOLIAN ISLANDS, WHICH SIT IN A PERFECT LINE OF FIRE CONNECTING VESUVIUS WITH ETNA, ARE AMONG THE MOST EXCITING IRREGULARITIES ON THE PLANET. THEY PRESENT SEVEN DIFFERENT HARBORS FOR THE BODY AND SOUL.

■ ■ ■
AMONG THEM, TWENTY KILOMETERS FROM THE COAST AND FIVE FROM LIPARI, IS THE ISLAND OF SALINA, THE GREENEST AND CERTAINLY THE MOST BEAUTIFUL. HERE THE EARTH AND SEA, THE BLUE AND GREEN, BLEND INTO ONE. YOUR GAZE IS ENCHANTED BY THE EXPANSE OF WATER, BY THE SHEER, LUSH WALLS OF THE VOLCANOES, BY THE NEARBY ISLANDS SHROUDED IN THE WARM SUMMER AIR, ALMOST AS IF THEY WERE OTHER WORLDS INHABITED BY WHO KNOWS WHO OR WHAT. THE FULFILLING SENSE OF SOLITUDE MIXED WITH SURRENDER WARNS THAT YOU'RE ABOUT TO BE OVERWHELMED BY EMOTIONS. EVERY SINGLE CELL IS ENTHRALLED BY LIGHT AND RARE

per un dissetante cocktail. Raffaele è un vero specialista, da Berlino e Londra trae ispirazione per le sue creazioni, come il Salina in Black, un meraviglioso cocktail alle more; o l'Amara Mule, con amaro Amara, lime, frutto della passione e ginger beer, o lo Smoked Margarita affumicato al castagno. La terrazza degli aperitivi è di bellezza struggente, non vorrete più andarsene. E siamo alla cena. Da qualche anno una delle maggiori attrazioni del Signum è proprio il ristorante. Curato dalla giovanissima Martina Caruso, offre – mantenendo i fondamentali della semplicità – un concentrato di cucina mediterranea isolana da gourmet. Del menù accenno ad alcuni piatti.



Luca & Martina Caruso

Inizio da uno squisito gambero rosso di Salina, mozzarella di bufala e acqua di pomodoro, un piatto fresco, molto estivo. Giocata tra sensazioni verdi e di mare, tra la dolcezza e l'astringenza, la spatola panata con pesto di mandorle e zuppa di olive verdi è un perfetto esercizio di contrasti. Una vera bomba goduriosa le linguine con latte di mandorla e vongole, opulente, ricche di sicilianità e spinta creativa. Delicati, si misurano in un gioco di sfumature tra terra e mare i raviolini polpo e patate. Ed ecco un piatto complesso, difficile, ma che da solo vale il viaggio: l'Assoluto di Triglia e zenzero. Il guazzetto, che profuma di zenzero, lambisce una triglia croccante perfettamente panata. Una vera delizia. Chiudere non è facile, ci si potrebbe riuscire facilmente con una piccola bavarese all'arancia con insalata di finocchi e liquirizia. Monumentale la carta vini, se ne occupa personalmente Luca Caruso assistito dal bravo sommelier Francesco Previtiera. E' tra le carte più belle di Sicilia e d'Italia.

Scrive monsignor Salvatore Lanza di Trabia: "Salina fu detta anticamente Didima, cioè Gemelli, perché da lungi comparisce bicipite. Nella valle che divide le due montagne, la vegetazione è lussureggiante ed è sparsa di case che in mezzo alle amenità di quei luoghi ne rendono assai piacevole la veduta".

Andateci almeno due volte. I motivi di visita non mancano. Hotel Signum Via Scalo,15



Signum, particolare del ristorante.

■ ■ ■
FRAGRANCES. MAINTAINING THIS KIND OF HYPNOTIC STATE BECOMES A BASIC NEED, BUT LETTING GO BECOMES A CONDITION FOR HAPPINESS.

A PARTICULAR PLACE ON THE ISLAND IS CAPABLE OF MAKING A SUBSTANTIAL CONTRIBUTION TO THIS KIND OF FEELING. IT IS HOTEL SIGNUM, OWNED BY THE CARUSO-REMITTAL FAMILY. IF WE THINK ABOUT IT, LABELING THIS AS A BOUTIQUE HOTEL IS TRULY AN UNDERSTATEMENT. IT IS UNDENIABLY A CHARMING AEOLIAN HAMLET SET ON DIFFERENT LEVELS, ALL WITH STUNNING VIEWS, IN THE VILLAGE OF MALFA. THE TERRACES OVERLOOK PANAREA AND STROMBOLI, AND ITS ROOMS ARE SMALL DESIGN MASTERPIECES FEATURING ANTIQUE FURNISHINGS, EACH ONE WITH ITS OWN INDIVIDUAL STYLE. THE OPEN-AIR SPA IS MAGNIFICENT TOO: IT USES GEOTHERMAL WATER FROM A NATURAL SOURCE, LOCATED JUST BELOW THE HOTEL, WHICH FEEDS THE POOLS, THE WELLNESS PROGRAM AND THE STEAM HEATER SITUATED IN A THALOS,

WHICH IS AN AUTHENTIC RECONSTRUCTION OF THE ANCIENT MYCENAEAN THERMAL BATHS OF SAN CALOGERO IN LIPARI.

AFTER A STEAM OR A DIP IN THE POOL, INDULGE IN A REFRESHING COCKTAIL PREPARED BY RAFFAELE CARUSO. RAFFAELE IS A TRUE SPECIALIST WHO DRAWS INSPIRATION FOR HIS CREATIONS FROM BERLIN AND LONDON, SUCH AS HIS *SALINA IN BLACK*, A WONDERFUL BLACKBERRY COCKTAIL, OR THE AMARA MULE, WITH BITTER AMARA, LIME, PASSION FRUIT AND GINGER BEER, OR THE SMOKED MARGARITA WITH ROASTED CHESTNUTS. THE APERITIF TERRACE IS SO BREATHTAKINGLY BEAUTIFUL THAT YOU'LL NEVER WANT TO LEAVE. NOW, HOWEVER, WE HAVE MADE IT TO DINNER. THE RESTAURANT AT SIGNUM HAS BEEN A MAJOR ATTRACTION FOR SEVERAL YEARS. RUN BY YOUNG MARTINA CARUSO, IT OFFERS A FOCUS ON GOURMET MEDITERRANEAN CUISINE FROM THE ISLAND, ALL THE WHILE MAINTAINING THE FUNDAMENTALS OF SIMPLICITY. TAKING FROM THE MENU, I'LL OUTLINE SOME OF THE DISHES.



Salina in Black.

START WITH THE EXQUISITE RED SHRIMP FROM SALINA, BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO WATER: A FRESH, VERY SUMMERY DISH. PLAYING WITH SENSATIONS DRAWN FROM NATURE AND THE SEA, SOMEWHERE BETWEEN SWEET AND SOUR, THE *SPATULA PANATA*, A DISH DIPPED IN ALMOND PESTO AND GREEN-OLIVE SOUP, IS A PERFECT EXERCISE IN CONTRASTS. THE LINGUINE PASTA WITH ALMOND MILK AND CLAMS IS A REVELATION: OPULENT, AUTHENTICALLY SICILIAN AND FEATURING A GOOD DOSE OF CREATIVITY. THE OCTOPUS-AND-POTATO RAVIOLINI ARE DELICATE, EVEN AS THEY PLAY A MEASURED GAME OF NUANCES BETWEEN LAND AND SEA. LET'S NOT FORGET A COMPLEX, DIFFICULT DISH, WHICH IS WORTH THE TRIP ALONE: THE *ASSOLUTO DI TRIGLIA* (MULLET WITH GINGER). THE *GUAZZETTO SAUCE*, WITH ITS GINGER AROMA, LIGHTLY COVERS THE PERFECTLY CRISPY BREADED MULLET... A REAL DELICACY. FINISHING UP ISN'T EASY, BUT WE COULD EASILY HAVE A SMALL ORANGE BAVAROIS WITH A FENNEL SALAD AND LICORICE. LUCA CARUSO PERSONALLY SELECTS AND DESIGNS THE MONUMENTAL WINE LIST WITH THE ASSISTANCE OF THE BRILLIANT SOMMELIER FRANCESCO PRIVITERA. IT'S ONE OF THE MOST BEAUTIFUL WINE LISTS IN SICILY AND ALL OF ITALY.

MONSIGNOR SALVATORE LANZA DI TRABÌA WRITES: "IN ANCIENT TIMES SALINA WAS KNOWN AS DIDYMA, MEANING 'TWIN,' BECAUSE FROM FAR AWAY IT APPEARS TO BE TWO-HEADED. IN THE VALLEY THAT DIVIDES THE TWO MOUNTAINS, THE VEGETATION IS LUSH AND HOUSES ARE NESTLED IN THE MIDDLE OF THE PLEASANTNESS, WHICH MAKES FOR A VERY ENJOYABLE VIEW."

VISIT AT LEAST TWICE. REASONS FOR VISITING ARE DEFINITELY NOT LACKING.



Gambero Rosso di Salina Mozzarella di Bufala, H2O di Pomodoro.



Assoluto di Triglia.



Il Pellegrino lombardo / La Sicilia da Gustare.

rubrica curata da **Carlo Passera**

Mi date il "Benvenuto al Sud", però... Lo giuro direttore: la prossima volta prenderò un aereo, verrò da voi, come tante e tante volte in passato. Ora posso solo sognare da qui, da Milano. E allora: com'è la Sicilia, vista da Expo 2015?

Ha tutto il sapore verace del pane cunzato addentato al chiosco del Cluster Bio-Mediterraneo, una goduria pura, ritrovata poi in uno straordinario piatto certo più complesso, d'autore: ossia nel Cannolo di melanzana con capelli d'angelo che ha preparato **Pino Cuttaia**, divorato mentre ero a cena, a Identità Expo, con il mitico **Ferran Adrià**. Gustavamo insieme le specialità del cuoco buono di Licata. A pensarci, mi risuonano in mente le parole del catalano: «La Sicilia, come l'Italia tutta, ha tanti giovani chef promettenti. Ma vi manca una cosa fondamentale: un format di ristorazione per il futuro».

La prospettiva, ecco il dilemma. Vista da un buongustaio lombardo, la vostra isola non ha nulla da invidiare alla Mecca italiana dell'enogastronomia, quelle Langhe che sono meta continua di peregrinazioni golose per quelli del mio stampo. Certo, c'è la distanza che influisce. Ma il patrimonio di biodiversità agroalimentare ed enologica siciliana è un tesoro inestimabile sul quale siete adagiati. A volte senza neanche averne piena coscienza?

E allora può servire uno sguardo da lontano. Per il quale mi faccio aiutare da alcuni amici che vi conoscono. Come lo chef **Andrea Ribaldone**, che ha tre consulenze dalle vostre parti, un pendolino in moto perenne tra la sua Alessandria e l'aeroporto di Catania. L'anno scorso l'avevo incrociato a Taormina Gourmet e lui, abituato alle platee tv, era stato tranchant: «La ristorazione siciliana è vecchia!». Lo prendo sottobraccio, ora. Lui sorride: «L'altro giorno percorrevo una strada dell'isola. Attorno a me, un Paradiso: animali al pascolo, alberi di frutta spontanea, vitigni... C'era tutto. Ma con un limite: la cucina è troppo barocca. Manca l'evoluzione». Il tema del futuro, di nuovo: «Chi è il maestro? Qual è la linea?».

IL PELLEGRINO LOMBARDO / LA SICILIA DA GUSTARE.

YOU'RE SO KIND TO GIVE TO ME
A SOUTHERN WELCOME, BUT... I
SWEAR TO YOU, DIRECTOR, I'LL GET
ON A PLANE NEXT TIME AND COME
AND SEE YOU, LIKE SO MANY TIMES
BEFORE. FOR NOW, HOWEVER, I'LL
CARRY ON DREAMING FROM
RIGHT HERE IN MILAN. SO, IF THAT'S
THE CASE, HOW DOES SICILY LOOK
WHEN VIEWED FROM EXPO 2015?

IT HAS ALL THE SINCERE FLAVOUR
OF THE *PANE CUNZATO* (DRESSED
BREAD) THAT YOU CAN BITE INTO AT
THE BIO-MEDITERRANEUM CLUSTER
– PURE PLEASURE. YOU'LL FIND THE
SAME DELIGHT AGAIN IN ANOTHER
EXTRAORDINARY AND UNIQUE
DISH, ALBEIT SLIGHTLY MORE
COMPLICATED: THE *CANNOLO DI
MELANZANA CON CAPELLI D'ANGELO*,
WHICH WAS COOKED BY **PINO
CUTTAIA** AND DEVoured WHILE I

Trovare un percorso, sembra essere il consiglio di chi vi stima. **Eugenio Boer**, italo-olandese, un ristorante di successo a Milano dopo aver tanto impiattato alla palermitana Osteria dei Vespri: «La Sicilia vanta una qualità che altrove ci sogniamo. I trasporti sono migliorati. Le Soste d'Ulisse sono una bella iniziativa, che andrebbe sviluppata ancor di più. Difetta ancora un po' la cultura del cibo: basta col piatto strapieno». **Cristhian Busca**, biellese, chef a Il Picciolo Etna Golf Resort: «Ricordo quando arrivai a Taormina 12 anni fa, ero il primo cuoco non siciliano da un ventennio. C'era diffidenza, fui costretto a formare una brigata composta da elementi che venivano da fuori». Poi ha vissuto un utile cambio di mentalità, scorge ancora qualche problema: «Grandi materie prime, ma i fornitori tendono ad adagiarsi».

Anche il citato **Cuttaia** ha un punto di vista utile, lui che ha vissuto per tanto tempo in Piemonte: «Essere siciliano è un privilegio, tutti ci invidiano la terra. E forse questo noi siciliani non l'abbiamo capito ancora bene. Ha ragione **Adrià**: manca una prospettiva valida, un progetto comune per una tavola che deve essere contemporanea senza perdere la propria identità, perché abbiamo una responsabilità che ci viene dal passato». E serve una rappresentazione più moderna del territorio: basta carretti siciliani, bisogna proporre le radici in veste 2.0, senza cadere nella trappola di un nuovismo a tutti i costi, «a uso turistico, senza qualità», mette in guardia il saggio **Corrado Assenza**: «Stiamo passando dalla rilettura della tradizione, penso a **Peppe Barone** o **Ciccio Sultano**, a troppe nuove aperture di livello medio-basso, gente che si ricicla. Non è questa la via: sarebbe invece possibile pensare una cucina di cultura popolare ma di grande fascino, leggera, elegante, contemporanea, basata su una sana coscienza dell'ingrediente».

È la scelta giusta? Di sicuro: basta individualismo, bisogna fare team. E io, da lombardo che vi adora, vorrei tanto farne parte.



Il Cluster Biomediterraneo a Expo.

WAS AT DINNER AT THE RESTAURANT IDENTITÀ EXPO WITH THE LEGENDARY **FERRAN ADRIÀ**. TOGETHER WE TASTED THE SPECIALITIES PREPARED BY THE GREAT COOK FROM LICATA. THINKING BACK TO IT NOW, SOMETHING THE CATALAN SAID HAS BEEN KNOCKING AROUND IN MY MIND EVER SINCE: "SICILY, JUST LIKE THE REST OF ITALY, HAS SO MANY PROMISING YOUNG CHEFS. BUT YOU'RE MISSING ONE CRUCIAL THING: HOW TO RUN RESTAURANTS FOR THE FUTURE.

THE FUTURE, THERE'S THE DILEMMA. FROM THE POINT OF VIEW OF A GOURMAND FROM LOMBARDY, YOUR ISLAND SHOULDN'T ENVY THE MECCA OF ITALIAN FOOD AND WINE WE HAVE HERE: THE LANGHE, SO OFTEN THE DESTINATION OF GREEDY PILGRIMAGES THAT EQUALLY OFTEN HAVE MY STAMP ON THEM. SURE, THE DISTANCE MAY BE A FACTOR, BUT THE LEGACY OF SICILIAN AGRICULTURAL AND OENOLOGICAL BIODIVERSITY IS A PRICELESS TREASURE THAT YOU'RE SITTING ON. MAYBE WITHOUT EVEN REALISING IT?

PERHAPS THEN, A LOOK FROM AFAR MIGHT SERVE SOME USE? FOR THIS TASK, I'VE GOT TOGETHER SOME FRIENDS YOU'LL RECOGNISE, LIKE **ANDREA RIBALDONE**, WHO HAS THREE CONCERNS DOWN IN YOUR NECK OF THE WOODS AND IS CONSTANTLY ON THE COMMUTE BETWEEN HIS HOME IN ALESSANDRIA, PIEDMONT AND THE AIRPORT IN CATANIA. I MET HIM LAST YEAR AT *TAORMINA GOURMET* AND HE, MORE AT HOME WITH THE TV AUDIENCES, WAS TRENCHANT. "SICILIAN RESTAURANTS ARE OUTDATED!" I TAKE HIM UNDERARM AND HE SMILES: "THE OTHER DAY I FOUND MYSELF ON AN ISLAND ROAD. THERE WAS PARADISE ALL AROUND ME, ANIMALS AT THE PASTURE, FRUIT GROWING WILD, VINEYARDS... EVERYTHING. BUT THERE WAS JUST ONE THING, THE CUISINE WAS STUCK BACK IN THE BAROQUE AGES! THERE WAS NO EVOLUTION!" ONCE AGAIN THE TOPIC FOR THE FUTURE IS: "WHO'S IN CHARGE? WHAT IS THE GUIDING PRINCIPLE?"

IT SEEMS THAT THE ADVICE COMING FROM THOSE WHO THINK MOST HIGHLY OF YOU, IS THAT YOU NEED TO FIND YOUR OWN PATH. **EUGENIO BOER**, AN ITALIAN-DUTCH CHEF WHO HAS HAD SUCCESS IN MILAN, HAVING WORKED EXTENSIVELY AT THE OSTERIA DEI VESPRI IN PALERMO, SAYS THAT "SICILY BOASTS QUALITY THAT OTHER AREAS CAN ONLY DREAM OF. TRANSPORT HAS IMPROVED. THE SOSTE D'ULISSE ASSOCIATION CONSTITUTES A GREAT INITIATIVE, WHICH SHOULD BE DEVELOPED FURTHER. THE FOOD CULTURE IS LACKING SLIGHTLY, ENOUGH OF THOSE BULGING PLATEFULS". **CRISTHIAN BUSCA**, FROM BIELLA IN PIEDMONT, THE CHEF AT THE PICCOLO ETNA GOLF RESORT SAYS: "I REMEMBER WHEN I ARRIVED IN TAORMINA 12 YEARS AGO, I WAS THE FIRST NON-SICILIAN COOK FOR AROUND 20 YEARS. THERE WAS A DEGREE OF MISTRUST, I WAS FORCED TO BRING A GROUP TOGETHER MADE UP OF INDIVIDUALS FROM THE OUTSIDE". THEN HE SAW A HELPFUL CHANGE IN ATTITUDE, ALTHOUGH HE STILL ENCOUNTERS A FEW ISSUES: "THE RAW MATERIALS ARE GREAT, BUT SUPPLIERS TEND TO BE COMPLACENT".

ALSO **CUTTAIA**, MENTIONED ABOVE, OFFERS A USEFUL POINT OF VIEW; HE LIVED IN PIEDMONT FOR A LONG TIME AND SAYS: "BEING SICILIAN IS A PRIVILEGE, EVERYONE ENVIES OUR LAND. PERHAPS THIS IS SOMETHING THAT WE SICILIANS HAVE NOT YET UNDERSTOOD. **ADRIÀ** IS RIGHT: THERE'S A LACK OF VIABLE PROSPECTS, A POPULAR MOVEMENT TOWARDS CUISINE WHICH IS MODERN, BUT WHICH DOESN'T LOSE SIGHT OF ITS IDENTITY, BECAUSE WE HAVE A RESPONSIBILITY THAT HAS BEEN PASSED DOWN TO US". THE REGION SHOULD BE PORTRAYED IN A MORE MODERN WAY, NO MORE OF THESE SICILIAN CARTS. OUR ROOTS NEED TO BE PRESENTED IN THE LIGHT OF TODAY, WITHOUT FALLING INTO THE TRAP OF DEPICTING EVERYTHING AS NEW. **CORRADO ASSENZA** WARNS AGAINST "OVER-TOURISM" THAT DOESN'T GIVE THOUGHT TO "QUALITY", HE SAYS: "WE ARE GOING THROUGH A RE-READING OF TRADITION. I THINK OF **PEPPE BARONE** AND **CICCIO SULTANO**, OF THE EXCESSIVE NUMBER OF MID-TO-LOW LEVEL ESTABLISHMENTS OPENING, PEOPLE RE-USING SCRAPS. THIS ISN'T THE WAY TO GO: WE COULD WELL THINK OF A COOKING CULTURE FOR THE PEOPLE, WHICH IS STILL HUGELY APPEALING, LIGHT, ELEGANT, MODERN, AND BASED ON A HEALTHY KNOWLEDGE OF INGREDIENTS".

IS THAT THE RIGHT WAY TO GO? OF COURSE, NO MORE INDIVIDUALISM, WE NEED TO WORK TOGETHER. AS A LOMBARDO I ADORE YOU FROM AFAR AND I WOULD LOVE TO BE A PART OF THIS.



Sono numerosi gli esempi del felice sodalizio tra cinema e cibo. La cucina, nella narrazione filmica, è spesso una metafora della vita, un modo per distrarci o dare nuovi spunti di riflessione, per poter raccontare un'epoca, un luogo, un personaggio.

Mangiamo al cinema / Alla tavola del Padrino.

rubrica curata da **Tania Mauri**



LET'S EAT AT THE CINEMA / AT THE TABLE OF THE GODFATHER.

THE WORLDS OF FILM AND FOOD HAVE ENJOYED MANY SUCCESSFUL PARTNERSHIPS. IN FILM, THE KITCHEN IS OFTEN A METAPHOR FOR LIFE; A WAY TO DISTRACT ONESELF OR PROVIDE FOOD FOR THOUGHT IN ORDER TO TELL THE STORY OF AN ERA, A PLACE OR A CHARACTER.

WHO HAS NOT DREAMED OF WALKING INTO THE PRALINE STORE FROM THE MOVIE CHOCOLAT, OR OF COOKING LIKE REMY THE RAT FROM RATATOUILLE, OR TRYING FRIED GREEN TOMATOES, OR ATTENDING A BIG FAT GREEK WEDDING? WHO HASN'T BEEN SIMULTANEOUSLY CURIOUS AND HORRIFIED AT THE SIGHT OF THE "SURPRISE DINNER" IN INDIANA JONES AND THE TEMPLE OF DOOM OR YEARNED OF WANDERING AMONG THE VINEYARDS AND BISTROS OF PROVENCE IN A GOOD YEAR?

Chi non ha sognato di entrare nel negozio di praline di *Chocolat*, cucinare come il topino Remy di *Ratatouille*, assaggiare i *pomodori verdi fritti alla fermata del treno*, partecipare ad *un grosso grasso matrimonio greco*, provato curiosità ed orrore per la "cena a sorpresa" di *Indiana Jones ed il Tempio maledetto* o perdersi tra i vigneti e i bistrot della Provenza in *un'ottima annata*?

Ognuno di questi film richiama alla mente profumi e sapori, momenti di convivialità e piacere, amore per la tavola e il ritorno alle tradizioni. La settima arte racconta storie di amicizia, amore, avventura, sesso e potere attraverso il cibo, mettendo in relazione persone e luoghi.

Se c'è un regista che ha saputo mostrare le varie sfaccettature della vita quotidiana, questo è sicuramente l'italo americano **Francis Ford Coppola**, vincitore di premi Oscar, Bafta, Palme d'oro e Golden Globe, uno dei più grandi cineasti della storia del cinema americano.

Coppola ama "la vita, la famiglia e la bellezza", così come pensa sia "importante conoscere il proprio passato e le proprie origini, la storia di ognuno di noi".

Uno dei suoi film più famosi **Il Padrino**, tratto dal libro di Mario Puzo, racconta la storia dei Corleone, siciliani emigrati in America diventati famosi esponenti della mafia americana, e il cibo diventa co-protagonista e allegoria della famiglia, del potere, di una cultura, di un'epoca, di aggregazione, di piacere e di ricordi.



Il regista Francis Ford Coppola.



EACH OF THESE FILMS EVOKES AROMAS AND FLAVORS, MOMENTS OF CONVIVIALITY AND PLEASURE, LOVE FOR THE KITCHEN AND A RETURN TO TRADITION. CINEMA CONVEYS STORIES OF FRIENDSHIP, LOVE, ADVENTURE, SEX AND POWER THROUGH FOOD, CONNECTING PEOPLE AND PLACES.

IF THERE IS A DIRECTOR WHO HAS BEEN ABLE TO SHOW THE VARIOUS FACETS OF DAILY LIFE, IT IS THE ITALIAN-AMERICAN **FRANCIS FORD COPPOLA**. AS A WINNER OF THE ACADEMY AWARD, BAFTA, GOLDEN GLOBE AND GOLDEN PALM, HE'S ONE OF THE GREATEST FILMMAKERS IN THE HISTORY OF AMERICAN CINEMA.

COPPOLA LOVES "LIFE, FAMILY AND BEAUTY," JUST AS MUCH HE THINKS IT'S "IMPORTANT TO KNOW ONE'S PAST AND ORIGINS, THE STORY BEHIND EACH ONE OF US."

ONE OF HIS MOST FAMOUS FILMS **THE GODFATHER**, BASED ON THE BOOK BY MARIO PUZO, TELLS THE STORY OF THE CORLEONE FAMILY, SICILIAN IMMIGRANTS TO AMERICA WHO BECOME LEADING EXPONENTS OF THE AMERICAN MAFIA. FOOD BECOMES THE CO-PROTAGONIST AND THE ALLEGORY OF THE FAMILY AND POWER; OF A CULTURE, OF AN ERA, OF COMING TOGETHER, OF PLEASURE AND OF MEMORIES.

THE DIRECTOR EXPLAINS HOW DIFFICULT IT WAS TO CHOOSE THE ACTOR FOR THE MAIN ROLE OF DON VITO AND HOW HE

Il regista ci spiega quanto sia stato difficile scegliere l'attore per il ruolo principale di Don Vito, di come abbia dovuto convincere la casa di produzione a prendere Marlon Brando – che poi ha vinto l'Oscar come miglior attore – sottoponendolo a un provino alquanto singolare. Da attore camaleontico e brillante quale era Brando, senza aver avuto nessuna indicazioni, “si è calato nel personaggio modificando la voce, la camminata e i gesti, ispirato da tipici piatti italiani, come formaggio, peperoncini e varie salse sparse per la casa, che lui assaggia e degusta, così si muove e *crea* il personaggio del Padrino”.

Il cibo è il leit motif del film, dalla la scena iniziale del matrimonio all'italiana con tutta la *famiglia* riunita, il banchetto opulente, la musica dal vivo, le danze, il vino e il “lancio” di “capocollo, mozzarella e babà”, a quella finale, con la morte di Don Vito, che, dopo aver confessato a Michael “*che il vino ora mi piace più di prima, ne bevo di più...*” gioca spensierato con il nipotino tra le piante di pomodoro dell'orto, memoria della propria terra, dei suoi odori e sapori.

In tutto il film gli agrumi, un “forte richiamo alla terra, alla Sicilia”, accompagnano i momenti clou ed importanti: durante il matrimonio, sulle tavole imbandite, “in un gioco delle mani per ingannare il tempo e l'attesa, ma anche come elemento di premonizione che qualcosa sta per accadere”. Le arance sono l'elemento chiave nell'agguato a Don Vito Corleone dal fruttivendolo: “sorpreso dai killer mentre sta scegliendo la frutta, le arance rotolano per la strada ed aiutano il regista, ispirato da Hitchcock, a dare l'idea della confusione, della tragedia, della morte”.

Alimenti e piatti sono elementi di convivialità, di rituali e di comportamenti, le imboscate e le vendette vengono eseguite nei ristoranti “dove si mangia, si fanno affari e si ammazza”, spesso davanti ad un bicchiere di vino. Così come la violenza dei mafiosi si manifesta anche nel cibo: “Lascia la pistola e prendi i cannoli” ordina Clemenza al picciotto dopo aver ucciso.

Geniale e acuta la metafora tra la ricetta delle polpette e le azioni da compiere: Clemenza la descrive a Michael cucinando per i ragazzi pronti a *vendicare* le cinque pallottole a Don Vito: “Può succedere che devi cucinare per una ventina di ragazzi un giorno. Cominci con un po' di olio e ci friggi uno spicchio d'aglio. Ci butti dei pomodori, un poco di conserva, friggi e fai attenzione che non s'attacca. Quando tutto bolle ci cali dentro salsicce e polpette. Poi ci metti uno schizzo di vino e un poco di zucchero. È il mio segreto».

Forse non tutti sanno che Francis Ford Coppola è anche un noto ed apprezzato produttore di vino in Napa Valley, rossi intensi dal profumo di frutti di bosco, spezie esotiche e vaniglia, e bianchi freschi, complessi e fruttati dagli aromi tipici dei sapori della zona. In omaggio alla figlia Sofia ed al successo del suo film da regista “Lost in translation”, crea Sofia Blanc de Blancs, un delicato spumante fatto da una miscela di Pinot Bianco, Riesling e Moscato, dagli aromi freschi e con un packaging “femminile” e lezioso. Forse un'anticipazione a *Marie Antoinette*, altro noto film della regista, dove il cibo *sostituisce* la carenza della famiglia lontana e dell'amore non ricambiato.



HAD TO CONVINCING THE STUDIO TO USE MARLON BRANDO--WHO LATER WON THE OSCAR FOR BEST ACTOR--SUBJECTING HIM TO A RATHER UNIQUE SCREEN TEST. A BRILLIANT, CHAMELEONIC ACTOR, BRANDO, WITHOUT HAVING BEEN GIVEN ANY DIRECTION, “BECAME THE CHARACTER, CHANGING HIS VOICE, WALK AND GESTURES, INSPIRED BY TRADITIONAL ITALIAN INGREDIENTS SUCH AS CHEESE, CHILLI AND VARIOUS SAUCES SCATTERED AROUND THE HOUSE, THAT HE TRIED AND TASTED, AND IN THIS MANNER HE MOVED LIKE AND BECAME THE GODFATHER CHARACTER.”

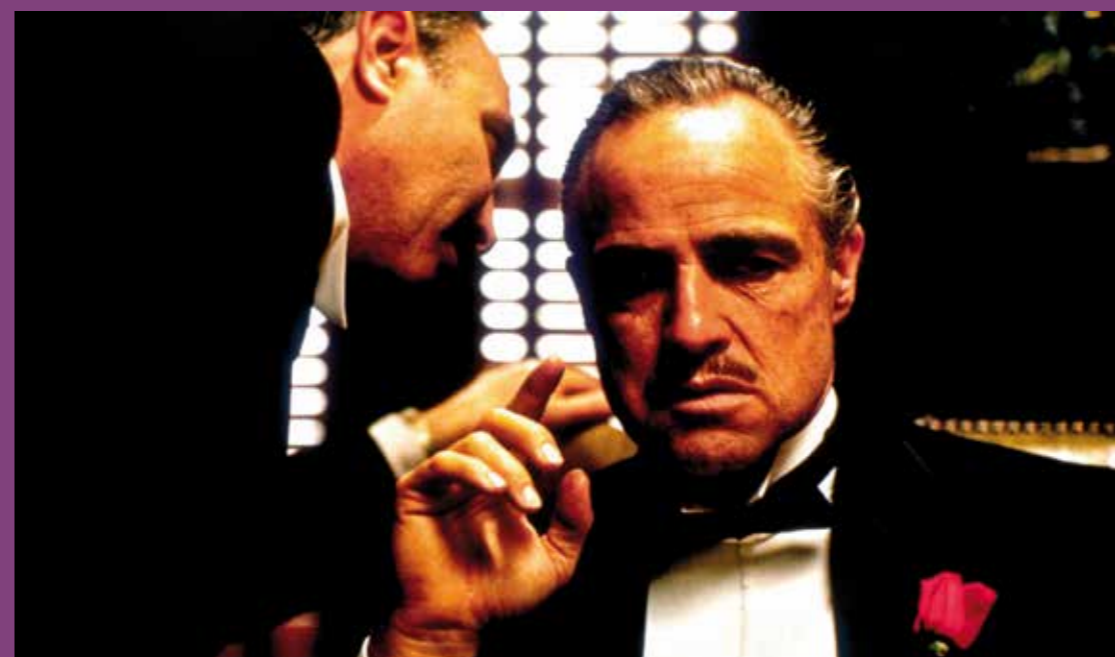
FOOD IS THE LEITMOTIF--THE RECURRENT THEME--OF THE FILM, FROM THE OPENING SCENE OF THE WHOLE FAMILY AT THE ITALIAN WEDDING, THE OPULENT BANQUET, LIVE MUSIC, DANCING, WINE AND THE “LAUNCH” OF “CAPOCOLLO, MOZZARELLA AND BABÀ,” TO THE END, WITH THE DEATH OF DON VITO, WHO, AFTER CONFESSING TO MICHAEL, “I LIKE TO DRINK WINE MORE THAT I USED TO. ANYWAY, I'M DRINKIN' MORE,” AS HE PLAYS WITHOUT A CARE WITH HIS GRANDCHILD AMONG HIS GARDEN'S TOMATO PLANTS, REMINISCENT OF HIS HOMELAND, ITS SCENTS AND FLAVORS.

THROUGHOUT THE FILM, CITRUS FRUITS COMPLEMENT THE KEY MOMENTS, WHICH ARE A “STRONG REFERENCE TO THE SICILIAN LAND”: DURING THE WEDDING, ON THE LAVISH TABLES, OR “IN A GAME TO PASS THE TIME, BUT ALSO AS A PREMONITION THAT SOMETHING IS ABOUT TO HAPPEN.” THE ORANGES ARE A KEY ELEMENT DURING DON VITO CORLEONE'S AMBUSH AT THE GREENGROCER'S: “SURPRISED BY THE KILLER WHILE HE'S CHOOSING HIS FRUIT, THE ORANGES ROLL DOWN THE ROAD AND HELP THE DIRECTOR, INSPIRED BY HITCHCOCK, TO PORTRAY CONFUSION, TRAGEDY AND DEATH.”

FOOD AND DISHES ARE ELEMENTS OF CONVIVIALITY, RITUALS AND BEHAVIORS. THE AMBUSHES AND ACTS OF REVENGE ARE CARRIED OUT IN RESTAURANTS, “WHERE YOU EAT, DO BUSINESS AND KILL,” OFTEN IN FRONT OF A GLASS OF WINE. THE VIOLENCE OF THE MAFIA IS ALSO MANIFESTED IN FOOD: “LEAVE THE GUN AND TAKE THE CANNOLI,” ORDERS CLEMENZA TO THE YOUNG MAN AFTER THE KILLING.

A BRILLIANT, ACUTE METAPHOR CAN BE SEEN BETWEEN THE RECIPE FOR MEATBALLS AND THE ACTIONS TO BE CARRIED OUT: WHILE COOKING FOR THE MEN WHO ARE READY TO AVENGE THE FIVE BULLETS TAKEN BY DON VITO'S, CLEMENZA EXPLAINS HIS RECIPE TO MICHAEL: “YOU NEVER KNOW, YOU MIGHT HAVE TO COOK FOR TWENTY GUYS SOMEDAY. YOU START OUT WITH A LITTLE BIT OF OIL. THEN YOU FRY SOME GARLIC. THEN YOU THROW IN SOME TOMATOES, SOME TOMATO PASTE, YOU FRY IT, YOU MAKE SURE IT DOESN'T STICK. YOU GET IT TO A BOIL, YOU SHOVE IN ALL YOUR SAUSAGE AND YOUR MEATBALLS. AND A LITTLE BIT O' WINE. AN' A LITTLE BIT OF SUGAR, AND THAT'S MY TRICK.”

NOT EVERYONE MAY KNOW THAT FRANCIS FORD COPPOLA IS ALSO A RESPECTED WINE PRODUCER IN NAPA VALLEY, MAKING INTENSE REDS WITH THE AROMA OF WILD BERRIES, EXOTIC SPICES AND VANILLA AND FRESH WHITE WINES THAT ARE COMPLEX AND FRUITY, WITH THE AROMAS TYPICAL OF THE AREA. AS A TRIBUTE TO HIS DAUGHTER SOFIA AND TO THE SUCCESS OF THE FILM SHE WROTE AND DIRECTED--LOST IN TRANSLATION--HE CREATED SOFIA BLANC DE BLANCS; A DELICATE SPARKLING WINE MADE FROM A PINOT BLANC, RIESLING AND MUSCAT BLEND THAT FEATURES REFRESHING AROMAS AND CUTE, FEMININE PACKAGING. PERHAPS HE DID SO IN ANTICIPATION OF MARIE ANTOINETTE, ANOTHER WELL-KNOWN FILM BY SOFIA COPPOLA, WHERE FOOD REPLACES THE ABSENCE OF A FARAWAY FAMILY AND UNREQUITED LOVE.



Una scena de “Il Padrino” di Francis Ford Coppola.

La valorizzazione del Catarratto, lo storico vitigno siciliano che secondo gli ultimi dati dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura è ancora il vitigno più diffuso in Sicilia con una superficie vitata di circa 34.000 ettari, in questi ultimi anni ha raggiunto vette qualitative elevatissime.

CompaRallo / Degustiamo 3 Catarratto.

rubrica curata da **Luigi Salvo**

I viticoltori isolani lo hanno sempre preferito per le sue due semplici doti, facilità di coltivazione e maturazione ottimale. Oggi le esigenze di mercato hanno fatto una selezione naturale tra i produttori di questo vitigno spingendo tantissimi verso la produzione di vini da vitigni alloctoni, soprattutto per il gusto facile che queste uve donano. E' certamente più difficile la produzione di vini di livello dal Catarratto che, pur essendo ricco di caratteristiche particolari, con difficoltà riesce ad emergere con l'utilizzo d'approssimativi sistemi di conduzione in vigna e superficiali tecniche di cantina. Per ottenere risultati eccellenti, dunque, è necessario ricercare le migliori condizioni di coltivazione e vinificazioni attente che riescono a valorizzarlo.

Importante caratteristica del Catarratto è che non perde velocemente il contenuto d'acidità in prossimità della maturazione, il momento migliore per la raccolta è quando l'uva raggiunge circa 200-220 grammi di zuccheri per litro di mosto con elevata presenza d'acido malico, invece con il protrarsi della maturazione gli aromi varietali del vitigno scompaiono quasi del tutto.

Abbiamo degustato e messo a confronto tre Catarratto di diversi territori:

Catarratto Lombardo 2014

Prodotto in agro di Caltanissetta, piace la sua veste giallo paglierino con riflessi verdolini, effonde al naso profumi varietali di ginestra, mela, pesca bianca, fieno essiccato e spunti salmastri. Ha bocca fresca ed intensa. Stuzzicante in abbinamento con insalata di polpo capperi e olive nere.

Catarratto Shiarà Castelucci Miano 2014

I vigneti sono nel comprensorio di Valledolmo (Pa), esprime luminoso colore giallo paglierino, aromi freschi di fiori di prato, citronella, pera, caramella al limone, ortica, ed erbe aromatiche. Il vino riempie il palato con gusto pieno ed energico, ha finale fresco, minerale e agrumato. Si esalta con spaghetti di tonno fresco e pinoli.

COMPARALLO / WE TASTE 3 CATARRATTO.

THE APPRECIATION FOR CATARRATTO, THE HISTORIC SICILIAN VINE VARIETY THAT, ACCORDING TO THE LATEST DATA FROM THE REGIONAL DEPARTMENT OF AGRICULTURE, IS STILL THE MOST WIDESPREAD GRAPE IN SICILY, COVERING APPROXIMATELY 34,000 HECTARES, HAS REACHED SUCH A HIGH POINT THAT QUALITATIVE SUCCESS IS PRACTICALLY INARGUABLE.

WINEGROWERS ON THE ISLAND HAVE ALWAYS PREFERRED IT FOR TWO SIMPLE QUALITIES, NAMELY THE EASE OF CULTIVATION AND AN OPTIMAL LEVEL OF MATURITY. THE NEEDS OF THE CONTEMPORARY MARKET HAVE DEVELOPED A NATURAL SELECTION AMONG THE PRODUCERS OF THIS VINE VARIETY, PUSHING MANY TO PRODUCE WINES WITH FOREIGN VINES, MAINLY FOR THE SAKE OF THE EASY TASTE THAT THESE GRAPES YIELD. IT IS CERTAINLY MORE DIFFICULT TO

Catarratto Beleda Rallo

Le vigne di Catarratto di Patti Piccolo Alcamo (Tp) donano nel bicchiere la lucentezza del colore giallo paglierino, ampio ed intenso il naso, sentori di biancospino, pera, pesca bianca, zenzero, ritorni agrumati e minerali. Al palato, dalla perfetta corrispondenza olfattiva, mostra viva acidità e bilanciata sapidità, con una lunga fruttata persistenza aromatica intensa. Ideale con trofie ai ricci di mare.



PRODUCE WINES THAT ARE COMPARABLE TO THE LEVEL OF CATARRATTO, WHICH IS ABUNDANT IN UNIQUE CHARACTERISTICS, BUT THESE ARE DIFFICULT TO BRING OUT THROUGH THE USE OF CRUDE VINE-MANAGEMENT SYSTEMS AND SUPERFICIAL CELLAR TECHNIQUES. THEREFORE, IN ORDER TO OBTAIN THE BEST RESULTS IT IS NECESSARY TO SEEK THE CONDITIONS FOR CAREFUL CULTIVATION AND WINEMAKING THAT WILL SERVE TO ENHANCE IT.

AN IMPORTANT CHARACTERISTIC OF CATARRATTO IS THAT IT DOESN'T QUICKLY LOSE ACIDITY CONTENT AS IT'S ABOUT TO RIPEN. THE BEST TIME FOR PICKING IS WHEN IT REACHES APPROXIMATELY 200-220 GRAMS OF SUGAR PER LITER OF MUST AND HAS AN ELEVATED PRESENCE OF MALIC ACID. HOWEVER, WITH CONTINUED MATURATION THE VARIETAL AROMAS OF THE WINE VARIETY WILL ALMOST COMPLETELY DISAPPEAR.

WE TASTED AND COMPARED THREE CATARRATTO FROM DIFFERENT TERRITORIES:

CATARRATTO LOMBARDO 2014

PRODUCED IN THE CALTANISSETTA COUNTRYSIDE, IT HAS A PLEASANT STRAW-YELLOW HUE WITH GREEN HIGHLIGHTS. IT EVOKES VARIETAL FRAGRANCES OF BROOM, APPLE, WHITE PEACH, DRIED HAY AND BRACKISH HINTS ON THE NOSE. IT'S FRESH AND INTENSE ON THE PALATE; TRULY TANTALIZING IF PAIRED WITH A SALAD THAT FEATURES BLACK OLIVES, CAPERS AND OCTOPUS.

CATARRATTO SHIARÀ CASTELUCCI MIANO 2014

THE VINEYARDS ARE FOUND IN THE VALLEDOLMO AREA (PALERMO), AND THE WINE DISPLAYS A BRIGHT STRAW-YELLOW COLOUR ALONG WITH FRESH AROMAS OF MEADOW FLOWERS, LEMONGRASS, PEAR, LEMON DROPS, NETTLES AND AROMATIC HERBS. IT FILLS THE PALATE WITH ENERGETIC FLAVOUR AND IS HIGHLIGHTED BY A FRESH FINISH OF MINERAL AND CITRUS. SPAGHETTI WITH FRESH TUNA AND PINE NUTS WILL BRING OUT ITS REFINED FLAVOUR.

CATARRATTO BELEDA RALLO

THE VINEYARDS OF CATARRATTO IN PATTI PICCOLO, ALCAMO (TRAPANI), PROVIDE THE STRAW-YELLOW GLEAM WITHIN THE WINE GLASS. IT'S FULL AND INTENSE ON THE NOSE, WITH NOTES OF HAWTHORN, PEAR, WHITE PEACH AND GINGER AS WELL AS HINTS OF CITRUS AND MINERAL. ON THE PALATE IT CORRESPONDS PERFECTLY TO ITS AROMAS, DEMONSTRATING VIBRANT ACIDITY AND BALANCED RICHNESS WITH A LONG, FRUITY, INTENSELY AROMATIC FINISH. IT'S IDEAL IN A PAIRING OF A DISH OF TROFIE PASTA WITH A SEA-URCHIN SAUCE.

Ci scommetto. Quando arrivarono qui gli arabi, non dovevano credere ai loro occhi. Il Capo Lilibeo "guarda la Libia", per questo si chiamava così. In pratica per Alì doveva essere come la porta di un nuovo mondo.

Il tratto di Rallo / Marsa Alì.

rubrica curata da **Antonio Massara**

E che mondo!

C'era tutto. Un gigantesco porto naturale con al centro un gioiellino, l'isola di Mothia. Una città fiorente che aveva secoli di storia, antica sede del Console Romano. Una terra fertile. Persino una tradizione filosofica, con quel Probo Lilibetano, che ospitò Porfirio, l'allievo di Plotino. Tutti dovevano passare di qua. E infatti tutti ci passavano, e chi si fermava trovava difficile andarsene, dopo attenta meditazione.

Era la fine del terzo secolo dopo Cristo, e Porfirio frequentava a Roma la scuola filosofica del famoso Plotino, che sognava la sua utopia platonica in Campania, ma i tempi non erano propizi, come sempre del resto.

Porfirio fu colto da una grave depressione e la storia vuole che meditasse il suicidio.

Immaginare un filosofo platonico che medita il suicidio nella Roma imperiale è abbastanza difficile, ma forse cercava solo il coraggio di farla finita, nauseato dallo sforzo eroico di dire sempre no a tutti i piaceri che l'epoca doveva offrirgli: la sua regola gli imponeva persino di non frequentare i bagni pubblici. Figurarsi!

Il suo maestro ne fu impressionato, chi non lo sarebbe, e gli consigliò di partire da Roma e recarsi a Lilibeo, quel luogo oltre il quale c'è solo il mare.

Perché proprio Lilibeo?

Forse perché conosceva bene la storia del suo allievo. Nato a Tiro, aveva fatto scuola ad Atene, per poi finire a Roma. Sempre verso occidente, lungo tutto il Mare Nostrum. È facile che Plotino abbia pensato: "Bene! Forse andare a occidente fino in fondo è il suo destino". Quindi gli disse: - Vai a trovare il mio amico Probo a Lilibeo e avrai tempo e modo di meditare -

È facile immaginare il resto. Basta che siate a Segesta e prendiate l'autostrada verso



THE STRETCH OF MARSALA / MARSALA ALÌ. I BET ON IT. WHEN THE ARABS ARRIVED HERE, I BET THEY COULDN'T BELIEVE THEIR EYES. THE CAPO LILIBEO "LOOKS TO LIBYA," WHICH IS WHERE ITS NAME COMES FROM. FOR ALÌ IT MUST HAVE BEEN LIKE THE DOOR TO A NEW WORLD.

WHAT A WORLD IT WAS!

IT HAD EVERYTHING: A VAST NATURAL PORT WITH A LITTLE GEM IN THE CENTER, CALLED MOTHIA ISLAND; A FLOURISHING CITY THAT HAD CENTURIES OF HISTORY AND WAS AN ANCIENT SEAT OF THE ROMAN CONSUL; AND OF COURSE FERTILE LAND. IT EVEN HAD A PHILOSOPHICAL TRADITION, THE LIKES OF PROBO LILIBETANO, WHO HOSTED PORPHYRY, THE STUDENT OF PLOTINUS. EVERYONE HAD TO PASS THROUGH HERE. IN FACT, EVERYONE DID PASS THROUGH HERE AND WHO EVER STOPPED HERE FOUND IT DIFFICULT TO LEAVE, DOING SO ONLY AFTER

Marsala. Un declivio che si allarga e distende per chilometri verso quella striscia blu che vi aspetta, dove finisce la terra e comincia il mare, nient'altro che mare fino alle Colonne d'Ercole. A destra e a sinistra, vigneti, campi di grano, laghi, frutteti e ogni ben di Dio che possiate immaginare. E proprio alla punta, al Capo Lilibeo (oggi Boeo), dopo aver visto le saline, vere miniere d'oro del passato, sarete arrivati nel luogo in cui tutto finisce e ricomincia. Perché dove la terra termina inizia l'uomo, e per questo Porfirio sedeva qui, ne sono convinto, tra gli scogli. Davanti a lui solo mare, dietro di lui la natura e le sue ricchezze. In mezzo c'era l'uomo.

Un luogo di meditazione, filosofica.

Certo, direte voi, lui era un filosofo. Per lui era facile meditare seduto sugli scogli.

È vero. Ma anche possiamo essergli vicini. Pensate, per esempio, che il famosissimo vino che viene qui prodotto, con più di duecento anni di storia, non è un vino con cui si possa agevolmente prendere un pasto.

È troppo complesso, denso e potente.

È un vino "da meditazione".

Potremmo sbocconcellare un pasticcino al cioccolato, fumare un sigaro, allungare le gambe sotto il tavolo e rilassarci, alzare il calice per prendere le distanze, per qualche minuto, dall'assedio delle preoccupazioni e meditare una vita semplice, come quella di Porfirio. Potremmo immaginarci proprio in riva al Lilibeo, guardare il mare e sorvegliare il nostro Marsala, che ha tutta la potenza vivificante di questo luogo e trovare, anche noi, nuovi motivi per vivere, con vera pienezza.



Marsala, le saline.

CONSIDERABLE DELIBERATION.

IT WAS THE END OF THE THIRD CENTURY AD, AND PORPHYRY WAS ATTENDING PHILOSOPHICAL SCHOOL IN THE ROME OF THE FAMOUS PLOTINUS, WHO WAS DREAMING ABOUT HIS PLATONIC UTOPIA IN THE COUNTRYSIDE (BUT THE TIME WAS STILL NOT QUITE RIGHT, AS ALWAYS).

PORPHYRY WAS HIT BY SERIOUS DEPRESSION AND, THE HISTORY BOOKS SAY, HE THOUGHT ABOUT SUICIDE. IT'S SOMEWHAT DIFFICULT TO IMAGINE A PLATONIC PHILOSOPHER MEDITATING OVER SUICIDE IN IMPERIAL ROME, BUT PERHAPS HE WAS JUST LOOKING FOR THE COURAGE TO END IT ALL, HAVING BECOME NAUSEATED BY THE HEROIC FORCE NEEDED TO ALWAYS SAY NO TO ALL THE PLEASURES THAT THE ERA HAD TO OFFER. HIS RULES STOPPED HIM FROM EVEN GOING TO PUBLIC BATHS. JUST IMAGINE IT!

HIS TEACHER WAS SHOCKED, BUT WHO WOULDN'T HAVE BEEN!? HE ADVISED HIM TO LEAVE ROME AND GO TO LILIBEO, THAT PLACE BEYOND WHICH THERE IS ONLY SEA.

WHY WOULD HE HAVE CHOSEN LILIBEO? PERHAPS IT WAS BECAUSE HE KNEW HIS STUDENT'S STORY WELL. BORN IN TYRE, HE WENT TO SCHOOL IN ATHENS AND THEN ENDED UP IN ROME. HE WAS ALWAYS MOVING TOWARD THE WEST, ALONG THE MEDITERRANEAN. IT'S EASY TO IMAGINE PLOTINUS THINKING, "GOOD! PERHAPS GOING ALL THE WAY WEST IS HIS DESTINY." SO HE SAID TO HIM, "GO AND VISIT MY FRIEND PROBO IN LILIBEO, AND YOU'LL HAVE TIME AND SPACE IN WHICH TO MEDITATE."

IT'S EASY TO IMAGINE THE REST. ALL YOU HAVE TO DO IS GO TO SEGESTA AND TAKE THE MOTORWAY TOWARD MARSALA. A SLOPE THAT EXPANDS AND STRETCHES FOR KILOMETERS TOWARD THE BLUE STRIP THAT AWAITS YOU, WHERE LAND ENDS AND SEA BEGINS, AND WHERE THERE IS NOTHING BUT WATER UNTIL THE PILLARS OF HERCULES. THERE ARE VINEYARDS, GRAIN FIELDS, LAKES, ORCHARDS AND EVERY GOOD, GOD-GIVEN THING THAT YOU COULD POSSIBLY IMAGINE TO THE LEFT AND RIGHT. THEN, RIGHT AT THAT POINT, AT CAPO LILIBEO (TODAY'S BOEO), AFTER HAVING SEEN THE SALT MINES--THE REAL GOLD MINES OF THE PAST--YOU WILL ARRIVE AT THE PLACE WHERE EVERYTHING ENDS AND BEGINS AGAIN BECAUSE, WHERE LAND ENDS, MAN BEGINS. I'M SURE THAT'S WHY PORPHYRY SAT HERE AMONG THE ROCKS. THERE WAS ONLY THE SEA BEFORE HIM, AND BEHIND HIM THERE WAS NATURE WITH ALL ITS WEALTH. IN THE MIDDLE WAS A MAN.

IT IS A PLACE OF MEDITATION; A PLACE FOR PHILOSOPHY.

OF COURSE YOU SAY HE WAS A PHILOSOPHER. FOR HIM IT WAS EASY TO SIT ON THE ROCKS AND MEDITATE.

IT'S TRUE, BUT WE CAN ALSO GET CLOSE TO HIM. THINK, FOR EXAMPLE, ABOUT THE FAMOUS WINE THAT IS MADE HERE, WITH MORE THAN TWO HUNDRED YEARS OF HISTORY. IT ISN'T A WINE THAT ONE WOULD EASILY DRINK WITH A MEAL.

IT'S TOO COMPLEX, DENSE AND POTENT.



Alcamo, Patti Piccolo.

La scelta della musica in un ristorante: ci pensa il music designer.

Fuoricucina / Colonne sonore al ristorante.

rubrica curata da **Francesca Ciancio**



Il musicista Paolo Scarpellini.

Ce l'hai fatta. Quel tavolo è tuo, non uno qualunque, ma quello speciale con vista mozzafiato (su lago, mare, montagna, quello che vi pare). Lo hai scelto perché lo chef è bravissimo, perché nessuno prepara il pesce (o la carne o le verdure), come lui. Siete bellissimi, come la vista che avete dinanzi, mise en place senza una sbavatura e il cuoco viene personalmente a congratularsi con voi perché inondate di luce il suo locale. E brindate, tutti e tre, con champagne ovviamente, alla perfezione.....e "acquista il tuo abbonamento Premium su Spotify e ascolta la musica che vuoi tu".

È come il suono di un graffio su un 33 giri rarissimo, come lo sfregamento dei denti, come un colpo secco al ginocchio. È la musica sbagliata in un ristorante. Non esistono musiche brutte o belle in assoluto, ma ci sono "tappeti sonori" più adatti di altri. Perché di questo si tratta, di accompagnare i momenti con le note, di creare un'"identità sonora" tra un luogo, il suo proprietario e i suoi clienti. Potremmo chiamarla alchimia musicale. Per qualcun altro invece è un assioma. Come per Paolo Scarpellini, giornalista di lungo corso che ha sempre lavorato – e vissuto – a suon di note. Dj nelle discoteche, critico su riviste specializzate, curatore musicale per sfilate di moda e spot televisivi.

Oggi fa il music designer, ovvero prepara compilation su misura per ristoranti e alberghi. L'idea è nata grazie alla sua seconda passione, i viaggi. E all'estero non è affatto una novità: dal ristorante stellato al country pub nel cuore degli Stati Uniti, ogni locale ha la sua musica "taylor-made". In Italia invece è lasciata al caso o, nella migliore delle ipotesi, ai gusti del proprietario. Ma che caratteristiche deve avere il music designer in chiave wine&food? "Competenza innanzitutto – spiega Scarpellini – saper spaziare da un genere all'altro, conoscere storia e tecniche musicali. Poi una buona dose di comprensione psicologica del cliente: non basta chiedergli cosa vuole o cosa si aspetta, perché spesso non lo sa. Sei tu che metti assieme il puzzle:

FUORICUCINA / SOUNDTRACKS RESTAURANT.

MUSIC SELECTION WITHIN A RESTAURANT: THE MUSIC DESIGNER WILL TAKE CARE OF IT.

YOU'VE DONE IT. THAT TABLE IS ALL YOURS. IT ISN'T JUST ANY TABLE, BUT IT'S THAT SPECIAL ONE WITH A BREATHTAKING VIEW (OVER THE LAKE, SEA, MOUNTAINS OR WHATEVER YOU WANT). YOU CHOSE IT BECAUSE THE CHEF IS OUTSTANDING, BECAUSE NO ONE KNOWS HOW TO MAKE FISH (OR MEAT OR VEGETABLES) LIKE HIM. YOU ARE BOTH STUNNING, JUST LIKE THE VIEW. EVERYTHING WAS SET JUST SO AND THE COOK COMES TO PERSONALLY CONGRATULATE YOU BECAUSE YOU HAVE FILLED HIS RESTAURANT WITH LIGHT. YOU DRINK A TOAST, ALL THREE OF YOU, WITH CHAMPAGNE OBVIOUSLY, TO THE PERFECTION... AND "BUY YOUR SPOTIFY PREMIUM MEMBERSHIP AND LISTEN TO ALL THE MUSIC YOU WANT."

fai un sopralluogo accurato del locale, studi il menù, intercetti il tipo di clientela, cogli l'atmosfera. A quel punto puoi iniziare a pensare a una compilation".

Per coprire turni di pranzi o di cene, 30/40 canzoni possono bastare. Altra cosa è quella di "sonorizzare" un'intera giornata – pensiamo ad un albergo – che può richiedere anche dalle 200 alle 300 tracce musicali. Primo lavoro importante con Michil Costa, proprietario dell'hotel La Perla di Corvara, un osso duro, perché grande appassionato di musica: "La Stua [il ristorante 1 stella Michelin, ndr] aveva già una selezione appropriata – ricorda Paolo – ne serviva una per colazione, pranzo e aperitivo. Abbiamo scelto del jazz classico, più cantato che strumentale e poi arie d'opera: Verdi, Puccini, Donizetti". La famiglia Iaccarino del ristorante Don Alfonso di Santa Agata sui due Golfi, aveva già avuto un consulente musicale per un tappeto sonoro di chiara impronta partenopea. Scarpellini ha aggiunto un po' di tenori, ma anche Gino Paoli, Mina e Paolo Conte.

Altro cliente esigente è stato Massimo Bottura, famoso, tra le altre cose, per avere un'ottima preparazione in fatto di note: "Lui è il cliente ideale: preparato, stimolante, perfezionista" specifica il giornalista. Ma gli errori più frequenti? "Imporre la musica che piace a noi – sottolinea Paolo – o utilizzare la radio. Questione volume: deve essere come un tappeto su quale cammini, che non fa sentire gli scricchiolii; bisogna saper riempire i silenzi che, a volte, si creano in un ristorante". Il lavoro del music designer non finisce però con la consegna dei dvd o chiavette usb. C'è anche il lato tecnico da valutare: "un locale con vetri e cristalli ovunque non crea una diffusione ottimale, regola che vale anche per il troppo acciaio o il troppo ferro. Le casse non vanno posizionate in alto ma ad altezza orecchio. L'ideale sarebbe una piccola cassa su ogni tavolo che dovrebbe avere toni bassi, medi e alti. Infine, da non dimenticare, un ottimo amplificatore".

www.psmusicdesign.it



Sala principale Don Alfonso 1890 by Philippe Schaff.



IT'S LIKE THE SOUND OF A SCRATCH ON AN EXTREMELY RARE LONG-PLAY RECORD; IT'S LIKE THE SMASHING OF TEETH OR A SHARP BLOW TO THE KNEE. IT IS NONE OTHER THAN THE WRONG MUSIC IN A RESTAURANT. CATEGORICALLY BEAUTIFUL OR HORRIBLE MUSIC DOES NOT EXIST, BUT SOME CARPETS OF SOUND ARE MORE SUITABLE THAN OTHERS. THIS INVOLVES ACCOMPANYING THE MOMENTS WITH NOTES, CREATING A MUSICAL IDENTITY BETWEEN A PLACE, ITS OWNER AND ITS CUSTOMERS. WE COULD CALL IT MUSICAL ALCHEMY. FOR SOMEONE ELSE, HOWEVER, IT'S A TRUISM. THAT'S THE WAY IT IS FOR PAOLO SCARPELLINI, AN ESTABLISHED JOURNALIST WHO HAS ALWAYS WORKED AND LIVED WITH MUSICAL NOTES. HE HAS BEEN A NIGHTCLUB DEEJAY, A CRITIC FOR SPECIALTY MAGAZINES, AND A MUSICAL CURATOR FOR FASHION SHOWS AND TELEVISION ADVERTISEMENTS.

TODAY HE IS A MUSIC DESIGNER, MEANING THAT HE PREPARES CUSTOM COMPILATIONS FOR RESTAURANTS AND HOTELS. THE IDEA CAME ABOUT THANKS TO HIS SECOND PASSION, WHICH IS TRAVEL. ABROAD IT ISN'T ACTUALLY A NEW THING: EVERY PLACE IN THE U.S., FROM A MICHELIN STAR RESTAURANT TO A BAR IN THE COUNTRY, HAS ITS OWN TAILOR-MADE PLAYLIST. IN ITALY, ON THE OTHER HAND, IT IS LEFT TO CHANCE OR, IN THE BEST OF CASES, UP TO THE TASTES OF THE OWNER. WHAT KINDS OF FEATURES SHOULD A MUSIC DESIGNER HAVE IF HE IS TO COMPLEMENT WINE AND FOOD? "COMPETENCE, FIRST AND FOREMOST," EXPLAINS SCARPELLINI. "IT'S THE ABILITY TO MOVE FROM ONE GENRE TO ANOTHER, KNOWING MUSICAL TECHNIQUES AND HISTORY, AND THEN A GOOD PSYCHOLOGICAL UNDERSTANDING OF THE CLIENT. IT ISN'T ENOUGH TO ASK THEM WHAT THEY WANT OR WHAT THEY EXPECT, BECAUSE OFTEN THEY DON'T KNOW. YOU'RE THE ONE WHO HAS TO PUT THE PUZZLE TOGETHER: YOU DO A THOROUGH INSPECTION OF THE SITE, YOU STUDY THE MENU, IDENTIFY CLIENT AND TAKE IN THE ATMOSPHERE. ONLY AT THAT POINT CAN YOU START TO MAKE A PLAYLIST."

THIRTY OR FORTY SONGS ARE ENOUGH TO COVER LUNCH AND DINNER. PROVIDING MUSIC FOR AN ENTIRE DAY IS ANOTHER MATTER. CONSIDER THE CASE OF A HOTEL, WHICH CAN REQUIRE BETWEEN TWO HUNDRED AND THREE HUNDRED MUSICAL PIECES. HIS FIRST IMPORTANT JOB WAS WITH MICHEL COSTA, OWNER OF THE LA PERLA HOTEL IN CORVARA. THAT WAS A HARD NUT TO CRACK, BECAUSE HE'S A GREAT MUSIC LOVER: "THE STUA [THE 1-STAR MICHELIN RESTAURANT, ED. NOTE] ALREADY HAD A SUITABLE SELECTION," PAOLO RECALLS. "THEY NEEDED ONE FOR BREAKFAST, LUNCH AND APERITIF. WE SELECTED CLASSIC JAZZ, MORE VOCAL THAN PURELY INSTRUMENTAL, AND THEN OPERA ARIAS BY VERDI, PUCCINI AND DONIZETTI." THE IACCARINO FAMILY, FROM THE DON ALFONSO RESTAURANT IN SANTA AGATA ON THE TWO GULFS, ALREADY HAD A MUSIC CONSULTANT FOR A SOUND CARPET THAT HAD A DISTINCTLY NEAPOLITAN FEEL. SCARPELLINI ADDED A FEW TENORS, AS WELL AS GINO PAOLI, MINA AND PAOLO CONTE.



*Servizio sala
Don Alfonso 1890
by Vittorio Sciosia.*

Alcamo, Patti Piccola.



Ci sono quelli classici, quelli particolari e quelli divertenti. Parliamo di abbinamenti tra cibo e vino. Da qui comincia il nostro viaggio all'insegna del gusto e degli abbinamenti meno consueti e se vogliamo anche più azzardati.

Giochi di Gusto / Il Marsala e la Pizza fritta.

rubrica curata da **Maria Antonietta Pioppo**

Com'è noto, esistono delle vere e proprie regole per rendere piacevole il connubio tra cibo e vino, ma sarà sempre il nostro gusto a fare da giudice e a stabilire se l'abbinamento funziona e può essere piacevole e anche divertente. La proposta di oggi è pizza fritta e Marsala. La rubiamo alla tradizione napoletana. Il Marsala si chiama Soleras e rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda Rallo che da sempre punta a valorizzare questo vino che ha fatto la storia della Sicilia e che rappresenta l'inizio non solo della produzione enologica dell'isola ma anche l'interesse per la Sicilia a livello internazionale. Quella che abbiamo degustato è una riserva invecchiata di oltre 20 anni in piccole botti di rovere prodotta con metodo Soleras.

Il colore è giallo ambrato. Lo spettro olfattivo è ampio con profumi che si alternano elegantemente al naso. Dai sentori di tabacco, a note di caramello e ancora miele, eucalipto, cacao, spezie a leggere note di vaniglia. Al palato è corposo e consistente, ma anche caratterizzato da una buona freschezza. L'altro componente importante è la sapidità che contrasta con l'alcolicità rendendo il vino equilibrato e mediamente armonico. Una volta sorseggiato il nostro palato è pronto per degustare il cibo in questione: la pizza fritta, non è napoletana bensì Made in Sicily, preparata con la stessa cura e attenzione partenopei. L'impasto è composto per il 70 per cento da farina del Mulino Caputo, tipologia rossa e dal restante 30 per cento da farine di grani siciliani macinati a pietra, Tumminia e Russello. Si usa solo il lievito madre con una maturazione di 62 ore e una lievitazione di 9. L'impasto risulta soffice, la frittura leggera e asciutta. Spiccata tendenza dolce e fragranza sono le sue caratteristiche, miste a una buona sapidità, notevole persistenza aromatica e una leggera grassezza. Assaggiando un boccone di questa pizza, preparata da Paolo Pace, pizzaiolo de La Bufalaccia di Palermo, sorseggiamo nuovamente il nostro Marsala. Il risultato sarà una piacevole scoperta data dalla completezza e dell'equilibrio delle parti del vino come la persistenza che ben si sposa alla persistenza aromatica del cibo e il

TASTING GAMES / MARSALA AND FRIED PIZZA.

SOME PAIRINGS ARE CLASSICS,
OTHERS ARE UNIQUE AND FUN.
WE'RE TALKING ABOUT FOOD-AND-
WINE PAIRINGS. OUR JOURNEY
BEGINS HERE, IN THE PURSUIT OF
TASTE AND PAIRINGS THAT ARE
UNCOMMON OR, IF WE PREFER, MORE
RISKY.

IT IS WIDELY KNOWN THAT THERE
ARE RULES WHEN IT COMES TO
THE DELIGHTFUL MARRIAGE OF
FOOD AND WINE, BUT ONE'S TASTE
WILL ALWAYS ACT AS THE JUDGE.
IT WILL DETERMINE WHETHER
THE PAIRING WORKS AND IF IT'S
PLEASANT OR EVEN FUN. TODAY'S
PAIRING PROPOSAL IS FRIED PIZZA
AND MARSALA. WE'VE BORROWED IT
FROM THE NEAPOLITAN TRADITION.
THIS MARSALA IS CALLED SOLERAS.
IT'S THE CROWN JEWEL OF THE
RALLO COMPANY, WHICH HAS ALWAYS
CHERISHED THIS WINE THAT HAS

carattere secco con tendenza amarognola del Marsala, che va a ripulire il palato dalla leggera grassezza, rilasciando un'alternanza ora del Marsala ora della pizza fritta, con la voglia di continuare e nuovamente assaggiare. E adesso che avete letto la descrizione, non vi resta che provare l'abbinamento ed esprimere il vostro giudizio. Noi abbiamo espresso il nostro.

PLAYED A PART IN SICILY'S HISTORY. SOLERAS REPRESENTS NOT ONLY THE BEGINNING OF WINE PRODUCTION OF THE ISLAND BUT ALSO THE BUDDING OF INTEREST IN SICILY AT AN INTERNATIONAL LEVEL. THE ONE WE TASTED IS A RESERVE PRODUCED THROUGH THE SOLERA METHOD AND AGED FOR MORE THAN TWENTY YEARS IN SMALL OAK BARRELS.

IT IS AMBER IN COLOR. THE OLFACTORY SPECTRUM IS EXTENSIVE, FEATURING AROMAS THAT ELEGANTLY ALTERNATE WITH ONE ANOTHER. THERE ARE HINTS OF TOBACCO ALONG WITH NOTES OF CARAMEL AND HONEY, EUCALYPTUS, COCOA, SPICES AND A SUBTLE NOTE OF VANILLA. ON THE PALATE IT IS FULL BODIED AND CONSISTENT BUT IS DISTINGUISHED BY A CRISP QUALITY. THE OTHER MAJOR COMPONENT IS ITS RICHNESS, WHICH CONTRASTS WITH ITS ALCOHOL LEVEL, MAKING IT A HARMONIOUS, RATHER BALANCED WINE. ONCE WE HAD TAKEN A SIP, OUR PALATE WAS READY TO TASTE THE FOOD IN QUESTION. THIS FRIED PIZZA IS NOT NEAPOLITAN BUT "MADE IN SICILY," PREPARED WITH THE SAME CARE AND ATTENTION AS IN NAPLES. THE DOUGH CONSISTS OF SEVENTY PERCENT "REINFORCED" MOLINO CAPUTO FLOUR AND THIRTY PERCENT STONE-MILLED SICILIAN FLOUR OF THE TUMMINIA AND RUSSELLO VARIETIES. ONLY SOURDOUGH STARTER IS USED, WITH A SIXTY-TWO-HOUR MATURATION PERIOD FOLLOWED BY A NINE-HOUR LEAVENING PHASE. THE DOUGH BECOMES SOFT, AND IT'S LIGHT AND DRY WHEN FRIED. IT HAS A DISTINCTIVE SWEETNESS AND FRAGRANCE, MIXED WITH A TASTY FLAVOR, A NOTICEABLY PERSISTENT AROMA AND SLIGHT OILINESS. WHILE TASTING A BITE OF THIS PIZZA, PREPARED BY PAOLO PACE, THE PIZZA CHEF AT LA BUFALACCIA RESTAURANT IN PALERMO, WE TASTE OUR MARSALA ONCE AGAIN. THE RESULT WILL BE A PLEASANT SURPRISE FOR YOU, DUE TO THE COMPLETENESS AND BALANCE OF THE WINE'S CHARACTERISTICS. ITS PERSISTENCE GOES PERFECTLY WITH THE AROMATIC CHARACTER OF THE FOOD AND THE DRYNESS THAT TENDS TOWARDS BITTER OF THE MARSALA, WHICH SERVES TO CLEANSE THE PALATE FROM THE SLIGHT OILINESS, RELEASING ALTERNATING PERCEPTIONS, GOING BETWEEN THE MARSALA AND THE FRIED PIZZA, AND LEAVING YOU WITH THE DESIRE TO CONTINUE AND TRY THE PAIRING AGAIN. NOW THAT YOU'RE READ THIS DESCRIPTION, ALL THAT'S LEFT IS FOR YOU TO TRY THIS PAIRING AND GIVE YOUR OPINION. WE HAVE ALREADY EXPRESSED OURS.



La Sfingia salata di Tony Lo Coco abbinata al Soleras Rallo.

Nel tempo dei cavalieri, dell'armi e dell'amore viveva in un regno incantato una bellissima contessa. Aveva un fisico snello ed armonioso, i lineamenti delicati, lunghi capelli biondi.

Storie di Sicilia / Evrò.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Il suo nome era Bianca: Bianca di Navarra, contessa di Evreux. La fanciulla era tanto più bella di tutte le principesse del regno e sebbene fosse solo una contessa, terzo gradino della lunga scala dei titoli nobiliari, suscitava l'invidia delle altre dame e dei loro rispettivi genitori, impegnati come era costume, a selezionare ed acquistare mariti per le figlie. Bianca non aveva ricevuto solo il dono della bellezza ma era dotata anche di fine intelligenza: non si sarebbe mai lasciata abbindolare dalla vecchietta delle mele, mai avrebbe rischiato di pungersi il dito sul fuso di un arcolaio e le scarpette le acquistava sempre della giusta misura. Sarà per questo, forse, che la giovane fanciulla ebbe seri problemi a trovare il Principe Azzurro e la sua vita fu caratterizzata da dolori, delusioni e profonde frustrazioni. La contessa di Evreux nel corso della sua vita ebbe amori piuttosto travagliati.

Narrano che la giovane Bianca arrivò in Sicilia nel 1402 e ne rimase affascinata dai colori, dai profumi intensi ed avvolgenti, odore di agrumi, di zagara, di mare e di vento. Nel 1402 Bianca di Navarra andò in sposa a Martino d'Aragona, re di Sicilia. Il matrimonio venne celebrato in pompa magna nella cattedrale di Palermo. La nuova regina era splendida. Mai si vide una **SOVRANA** di tale **RARA BELLEZZA**. Una corona di platino decorava il suo viso raggiante ed un manto turchese nascondeva il candido e fresco abito da sposa.

Fu una gran festa. La città intera partecipò all'unione dei nuovi bellissimi regnanti. Tuttavia la gioia appena iniziata non ebbe mai modo di trasformarsi in famiglia. Il marito di Bianca, Martino, dovette assolvere i doveri di un re combattente e partire alla volta della Sardegna mentre la neo regina rimase in Sicilia in qualità di Vicaria. Pochi anni dopo, nel 1409, il giovane re moriva di malaria. Bianca di Navarra contessa di Evreux e Vicaria di Sicilia si ritrovò, vedova infelice, a portare avanti un lavoro da uomo. La contessa non si perse d'animo, capiva bene che la corona in testa non era unicamente un decoro bensì un compito da assolvere giorno dopo giorno, si rese conto che mandare avanti un regno era fatto non solo di gioie e riconoscimenti ma di rinunce e sacrifici. Esercitò pertanto il potere reale con grande fermezza anche



STORIE DI SICILIA / EVRÒ.

ONCE UPON A TIME, IN THE AGE OF KNIGHTS, BATTLES AND LOVE, LIVED A STUNNINGLY BEAUTIFUL COUNTESS IN AN ENCHANTED REALM. SHE WAS BLESSED WITH A LITHE, PERFECTLY BALANCED PHYSIQUE, DELICATE FEATURES AND LONG BLOND HAIR.

HER NAME WAS BLANCHE, OR, MORE SPECIFICALLY, BLANCHE OF NAVARRE, COUNTESS OF EVREUX. THE DAMSEL WAS MUCH MORE BEAUTIFUL THAN ALL THE PRINCESSES IN THE LAND, AND EVEN THOUGH SHE WAS ONLY A COUNTESS, THREE STEPS DOWN ON THE LONG LADDER OF TITLED NOBILITY, SHE EVOKED THE ENVY OF THE OTHER LADIES AND THEIR PARENTS, WHO, CUSTOMS DICTATED, WERE BUSY CHOOSING AND ACQUIRING HUSBANDS FOR THEIR DAUGHTERS. BLANCHE HAD NOT ONLY RECEIVED THE GIFT OF BEAUTY BUT ALSO POSSESSED A KEEN INTELLECT: SHE WOULD NEVER HAVE



lottando contro alcuni nobili che volevano approfittarsi dell'assenza di un re. Tra tutti spiccava Bernardo Cabrera, condottiero spagnolo, conte di Modica e grande Ammiraglio del Regno di Aragona.

Un re senza corona e senza scorta che pensò bene di bussare per più di tre giorni alla porta della giovane contessa. La corteggiò notte e giorno, ininterrottamente, e sebbene in quel periodo non erano inconsuete le battaglie iniziò una vera e propria guerra di conquista. Si crearono due avverse fazioni, una capeggiata dal Cabrera l'altra dalla bella contessa che non gradiva per nulla tale corteggiamento. Bianca, esasperata, riuscì a respingere il Cabrera e tutto il suo esercito sino ad Alcamo, dove lo stesso ebbe salva la vita riparando nel Castello: una sicura fortezza in **UNA TERRA OPULENTA** come quella siciliana. Cabrera, con uno stratagemma, fu infine catturato dal nuovo re d'Aragona, Ferdinando di Castiglia, il quale inviò in Sicilia cinque nobili per supportare la cugina Bianca. In realtà lo scopo della venuta in Sicilia era togliere a Bianca ogni potere. Ferdinando esautorava di tutto la cugina lasciandole solo il ruolo di Vicaria. Da allora, paradossalmente, scomparso il suo nemico di sempre, venne meno anche il suo ruolo. La guerra era stata, alla fine, persa da entrambi e nessuno allora riuscì a capire quanto preziosa sarebbe stata Bianca di Navarra contessa di Evreux per la Sicilia. La giovane sfortunata e bellissima Contessa, dalla veste turchese e corona di platino, rientrò in Navarra e da allora la Sicilia non fu più residenza di Re.



■ ■ ■
BEEN TAKEN IN BY AN OLD LADY SELLING APPLES. SHE WOULDN'T HAVE RISKED PRICKING HER FINGER ON THE SPINDLE OF A SPINNING WHEEL, AND THE SHOES SHE BOUGHT ALWAYS FIT JUST RIGHT. PERHAPS THAT COMBINATION OF BEAUTY AND INTELLIGENCE HAMPERED THE YOUNG MAIDEN'S EFFORT TO FIND HER PRINCE CHARMING. MAYBE THAT IS WHY HER LIFE WAS MARKED BY PAIN, DISAPPOINTMENT AND DEEP FRUSTRATION. THE COUNTESS OF EVREUX WOULD HAVE SOMEWHAT TORMENTED LOVE AFFAIRS OVER THE COURSE OF HER LIFETIME.

THEY SAY THAT THE YOUNG BLANCHE ARRIVED IN SICILY IN 1402 AND WAS CHARMED BY ITS COLORS, INTENSE, ENVELOPING SCENTS AND THE AROMA OF CITRUS FRUITS, ORANGE BLOSSOMS, THE SEA AND THE WIND. BLANCHE OF NAVARRE WAS MARRIED TO MARTIN OF ARAGON, KING OF SICILY, IN 1402. THE WEDDING WAS CELEBRATED WITH GREAT FANFARE IN PALERMO CATHEDRAL. THE NEW QUEEN WAS BREATHTAKING; A **SOVEREIGN** OF SUCH **RARE BEAUTY** THAT IT HAD NEVER BEEN SEEN BEFORE. A PLATINUM CROWN ADORNED HER RADIANT FACE, AND A TURQUOISE CAPE CONCEALED HER FRESH, WHITE WEDDING DRESS.

IT WAS A GREAT CELEBRATION. THE ENTIRE CITY TOOK PART IN THE UNION BETWEEN THE NEW, BEAUTIFUL RULERS. HOWEVER, THE JOY THAT HAD JUST BEGUN NEVER HAD THE CHANCE TO BECOME A FAMILY. BLANCHE'S HUSBAND, MARTIN, HAD TO FULFILL THE DUTIES OF A KING AT WAR. HE LEFT FOR SARDINIA, LEAVING THE NEWLY CROWNED QUEEN IN SICILY AS A VICAR. JUST A FEW YEARS LATER, IN 1409, THE YOUNG KING DIED OF MALARIA. BLANCHE OF NAVARRE, COUNTESS OF EVREUX AND VICAR OF SICILY, FOUND HERSELF AN UNHAPPY WIDOW WHO THUS HAD TO SUCCEED TO THE WORK OF A MAN. THE COUNTESS DID NOT LOSE HOPE, HOWEVER. SHE KNEW PERFECTLY WELL THAT THE CROWN ON HER HEAD WAS NOT JUST A DECORATION. IT SYMBOLIZED A JOB THAT HAD TO BE CARRIED OUT DAY AFTER DAY. SHE REALIZED THAT KEEPING A KINGDOM GOING NOT ONLY CONSISTED OF JOY AND ACKNOWLEDGMENTS BUT ALSO SACRIFICE IN EQUAL MEASURE. SHE EXERCISED HER ROYAL POWER WITH THE UTMOST RESOLVE, EVEN FIGHTING AGAINST NOBLES WHO SOUGHT TO CAPITALIZE UPON THE KING'S ABSENCE. IN PARTICULAR THERE WAS THE SPANISH WARLORD BERNAT CABRERA, COUNT OF MODICA AND A GRAND ADMIRAL OF THE KINGDOM OF ARAGON.

A KING WITHOUT A CROWN OR RETINUE THOUGHT IT WOULD BE FORTUITOUS TO KNOCK AT THE DOOR OF THE YOUNG COUNTESS FOR THREE DAYS OR MORE. HE COURTED HER DAY AND NIGHT WITHOUT PAUSE AND, EVEN IF BATTLES WERE NOT UNCOMMON IN THOSE DAYS, HE UNDERTOOK A WAR OF CONQUEST. TWO OPPOSING FACTIONS WERE CREATED: ONE HEADED BY CABRERA AND THE OTHER BY THE BEAUTIFUL COUNTESS, WHO WAS IN NO WAY ENAMORED WITH THIS KIND OF COURTSHIP. BIANCA, EXASPERATED, WAS ABLE TO PUSH CABRERA AND HIS RETINUE ALL THE WAY TO ALCAMO, WHERE HE SAVED HIS OWN LIFE BY TAKING REFUGE IN THE CASTLE THERE. IT WAS A SECURE FORTRESS IN **A LAND OF OPULENCE**, SUCH AS SICILY WAS, FERDINAND OF CASTILE, THE NEW KING OF ARAGON, SENT FIVE NOBLEMEN TO SICILY TO SUPPORT HIS COUSIN BLANCHE, AND ULTIMATELY CABRERA WAS CAPTURED THROUGH MEANS OF A RUSE. IN FACT, THE PURPOSE OF FERDINAND'S VOYAGE TO SICILY WAS TO REMOVE EVERY LAST BIT OF POWER FROM BLANCHE'S HANDS. THUS HE DEPRIVED HIS COUSIN OF ALL BUT THE ROLE OF VICAR. PARADOXICALLY, HIS ROLE DIMINISHED TOO, BECAUSE HIS LONG-TIME ENEMY WAS NO MORE. IN THE END BOTH SIDES LOST THE WAR AND NO ONE WAS ABLE TO UNDERSTAND HOW PRECIOUS BLANCHE OF NAVARRE, COUNTESS OF EVREUX, WOULD HAVE BEEN FOR SICILY. THE BEAUTIFUL BUT UNLUCKY COUNTESS, DRESSED IN A TURQUOISE CAPE AND PLATINUM CROWN, RETURNED TO NAVARRE. HENCEFORTH, SICILY WAS NO LONGER THE RESIDENCE OF A MONARCH.



Alcamo, Patti Piccolo, un momento della vendemmia.

Rallo di Scena / Consigli per gli acquisti... letterari.

rubrica curata da **Francesca Mignemi**

Varcata la soglia del nuovo anno, ricchi dei nuovi propositi, siamo soddisfatti delle nostre incursioni gastronomiche dovute a pranzi e cene con amici e parenti per condividere le festività; dovendo tornare a più sobrie abitudini, diamo libero sfogo alla golosità attraverso le pagine di un libro accompagnandole con un calice di vino.

Vi consigliamo una collana della EDT dal titolo evocativo: Alla Carta che "esplora il gusto del raccontare... Ogni viaggio, una storia. Ogni storia, un piatto." Ogni storia un calice di vino.

Cinque viaggi letterari, cinque etichette, ogni etichetta un racconto.

Se amate la cultura giapponese, la loro cura raffinata per i dettagli, e ovviamente la loro cucina **Itadakimasu – Umilmente ricevo in dono** di Fabio Geda vi guiderà a Tokyo, con estrema grazia narrativa in un racconto magico e delicato della città, delle abitudini gastronomiche del luogo e dei suoi rituali. Leggerlo sorseggiando del **Bianco Maggiore** (Grillo) il cui bouquet si compone di fiori bianchi e frutti che rimandano agli agrumi, renderà l'esperienza perfetta.

Se amate la passionalità latina e gusti decisi, ebbene fatevi guidare da Marco Malvaldi per le vie di Barcellona leggendo **La Famiglia Tortilla**, ironico e intenso, accompagnatelo con un calice di **La Clarissa** (Syrah) intenso e fruttato con sentori di more e spezie tra cui spicca il pepe.

Per gli amanti di New York dove tutto è possibile e qualsiasi cucina può essere sperimentata, ecco **Tutte le mie preghiere guardano verso ovest** di Paolo Cognetti. Insieme all'autore prendetevi la libertà di smarrirvi per le vie della grande mela e lasciatevi sedurre. Una guida senza guide da accompagnare a un calice di **Evrò** (Insolia) dai profumi intensi, un vino da seduzione.

Non può certo mancare in un viaggio gastronomico. Roma e Davide Enia con **Uomini e Pecore**, ci conducono per mano e attraverso la storia, raccontandoci della guerra, dell'amore e del cibo che salva la vita. Una storia appassionata, da accompagnare a un calice di **Il Manto** (Nero D'Avola in purezza).

Infine se amate le avanguardie, certamente Berlino non può mancare e Andrea Bajani la rappresenta come un pianeta a parte nel suo **È bellissimo il vostro pianeta - Relazione sopra gli usi e i costumi dei Terrestri a Berlino**. Ironico e arguto ci conduce per mano in una città rinata dalla caduta del muro dove la storia non

RALLO DI SCENA / TIPS FOR SHOPPING... LITERARY.

THE THRESHOLD OF THE NEW YEAR HAVING THUS BEEN CROSSED, WE, FULL OF RESOLUTIONS, WERE PLEASED WITH THE GASTRONOMIC EXCURSIONS OF LUNCHESS AND DINNERS SHARED WITH FRIENDS AND RELATIVES IN CELEBRATION OF THE HOLIDAY. HAVING THEN TO RETURN TO MORE SOBER HABITS, WE NOW GIVE FREE REIN TO OUR GLUTTONOUS SIDE AS WE ENGAGE THE IMAGINATION IN A BOOK ACCOMPANIED BY A GLASS OF WINE.

WE RECOMMEND A BOOK SERIES PUBLISHED BY EDT WITH THE EVOCATIVE TITLE ALLA CARTA (À LA CARTE). IT "EXPLORES THE FLAVOR OF STORYTELLING... EVERY JOURNEY HAS A STORY, AND EVERY STORY HAS A DISH." MOREOVER, EVERY STORY HAS A GLASS OF WINE.

FIVE LITERARY JOURNEYS AND FIVE WINE LABELS, WITH EACH LABEL PRESENTING A TALE.

IF YOU LOVE JAPANESE CULTURE, THEIR REFINED ATTENTION TO DETAIL AND, OF COURSE, THEIR CUISINE, **ITADAKIMASU – UMILMENTE RICEVO IN DONO** (I HUMBLLY RECEIVE THE GIFT), BY FABIO GEDA, WILL

s'ignora ma è ricordata in ogni angolo per guardare al futuro consapevolmente. Accompagnate con calici di **Al Qasar** (Zibibbo) versione secca e profumata dello Zibibbo.



TRANSPORT YOU TO TOKYO WITH ITS EXTREMELY GRACEFUL NARRATIVE IN A MAGICAL, DELICATE TALE ABOUT THE CITY, ITS GASTRONOMIC HABITS AND ITS RITUALS. READ IT WHILE SIPPING A GLASS OF **BIANCO MAGGIORE** (GRILLO) WINE. ITS BOUQUET IS MADE UP OF WHITE FLOWERS AND FRUIT THAT BRINGS CITRUS TO MIND AND WILL PROVIDE A PERFECT EXPERIENCE.

IF YOU LOVE LATIN PASSION AND STRONG FLAVORS, LET MARCO MALVALDI GUIDE YOU THROUGH THE STREETS OF BARCELONA WITH **LA FAMIGLIA TORTILLA** (THE TORTILLA FAMILY). IRONIC AND INTENSE, WASH IT DOWN WITH A GLASS OF **LA CLARISSA** (SYRAH), WHICH IS BOTH INTENSE AND FRUITY WITH HINTS OF BLACKBERRIES AND SPICES, PARTICULARLY PEPPER.

LOVERS OF NEW YORK, WHERE EVERYTHING IS POSSIBLE AND ONE CAN EXPERIMENT WITH ANY KIND OF CUISINE, WILL DO WELL WITH **TUTTE LE MIE PREGHIERE GUARDANO VERSO OVEST** (ALL MY PRAYERS LOOK WESTWARD), BY PAOLO COGNETTI. TAKE THE LIBERTY OF GETTING LOST IN THE STREETS OF THE BIG APPLE ALONGSIDE THE AUTHOR, AND LET YOURSELF BE WON OVER. THIS IS A GUIDE WITHOUT GUIDES THAT SHOULD BE ACCOMPANIED BY A GLASS OF THE INTENSELY AROMATIC **EVRO** (INSOLIA), A WINE FOR SEDUCTION.

CERTAINLY NO GASTRONOMIC JOURNEY WOULD BE COMPLETE WITHOUT A STOP IN ROME AND WITH **UOMINI E PECORE** (MEN AND SHEEP). DAVIDE ENIA LEADS US BY THE HAND THROUGH HISTORY, TELLING STORIES OF WAR, LOVE AND FOOD THAT CAN SAVE YOUR LIFE. IT'S A PASSIONATE STORY TO BE ENJOYED WITH A GLASS OF **IL MANTO** (MONOVARIETAL NERO D'AVOLA).

LAST BUT NOT LEAST, IF YOU LOVE THE AVANT-GARDE, BERLIN SIMPLY MUST BE ON THE LIST. ANDREA BAJANI PRESENTS IT AS IF IT WERE A PLANET ALL ITS OWN IN HIS **È BELLISSIMO IL VOSTRO PIANETA – RELAZIONE SOPRA GLI USI E I COSTUMI DEI TERRESTRI A BERLINO** (YOUR PLANET IS BEAUTIFUL: A REPORT THAT GOES BEYOND THE CUSTOMS AND HABITS OF EARTHLINGS IN BERLIN). IRONIC AND WITTY, HE ACCOMPANIES US THROUGH A CITY THAT WAS REBORN AFTER THE FALL OF THE WALL, WHERE HISTORY ISN'T IGNORED BUT IS INSTEAD COMMEMORATED ON EVERY CORNER IN ORDER TO CONSCIOUSLY LOOK TO THE FUTURE. PAIR IT WITH A FEW GLASSES OF **AL QASAR** (ZIBIBBO), THE DRY, AROMATIC VERSION OF ZIBIBBO.

A Catania la tradizione secolare dei festeggiamenti per la Santuzza, la martire amata ardentemente dagli etnei.

Da non perdere in Sicilia / La festa di Sant'Agata.

rubrica curata da **Roberta Serio**

Non c'è catanese che non porti omaggio a Santa "Aituzza bedda" in occasione della sua festa. È proprio questa la celebrazione "Da non perdere" stavolta. Le origini secolari di questa festività, risalente al lontano 1126 (data di rientro delle reliquie della Santa in città), non hanno tuttavia indebolito la tempra dello spirito dei festeggiamenti che, al contrario, sono fortemente sentiti da tutta la popolazione etnea. Dal 1376 la costruzione della "vara", la teca in cui vengono contenuti i resti di Sant'Agata, ha assunto sembianze più simili alla odierna celebrazione: una "tre-giorni" di puro folklore, pathos e trasporto, che anima Catania dal 3 al 5 febbraio (talvolta la festa si protrae fino all'alba del 6), ogni anno. Durante la processione, la "vara", attornata ed accompagnata da 11 "candelore", le colonne di legno contenenti dei cerei raffiguranti le corporazioni delle arti e dei mestieri della città di Catania, viene trasportata in saluto ad ogni quartiere della città, secondo un itinerario che consta di solennità ed, al contempo, del più sincero gaudio popolare. Si alternano, infatti, liturgie a spettacoli pirotecnici, "annacate", "acchianate" e "calate". La Santuzza bacia ogni ala della città e saluta i suoi concittadini avvolgendoli nel suo caloroso velo rosso, che più volte, come narra la tradizione, ha protetto loro dalla discesa della lava. Il coinvolgimento tout court si ripercuote anche sulle tavole domestiche dei catanesi. Esistono, infatti, due dolci tipici emblematici della ricorrenza, ovvero, le "minne di Santa", cassatine ricoperte di marzapane, simboleggianti il martirio di Sant'Agata, alla quale furono, per l'appunto, asportate le mammelle, e le "olivette di Sant'Agata", anche queste di marzapane, un palese richiamo agli alberi di ulivo presso i quali si rifugiava la Santa durante la persecuzione. "Durante i giorni della Festa, le famiglie catanesi sono solite portare in regalo, nelle case presso le quali vanno in visita, le olivette di Sant'Agata, in segno di buon augurio", ci racconta **Seby Sorbello**, noto chef catanese e presidente dell'Associazione Cuochi Etnai.

■ ■ ■
NOT TO BE MISSED IN SICILY / THE FESTIVAL OF SANT'AGATA.

IN CATANIA, THE CENTURIES-OLD TRADITION OF CELEBRATIONS FOR THE SAINT COMMEMORATES THE MUCH-LOVED MARTYR OF ETNA.

YOU WILL NEVER FIND A PERSON FROM CATANIA THAT DOES NOT PAY TRIBUTE TO SANTA "AITUZZA BEDDA" -- SAINT AGATHA TO YOU AND ME -- ON HER FEAST DAY. INDEED, THIS IS THE CELEBRATION THAT IS "NOT TO BE MISSED." THE SECULAR ORIGINS OF THE CELEBRATION, DATING BACK TO 1126 (IN WHICH YEAR THE RELICS OF THE SAINT WERE RETURNED TO THE CITY), HAVEN'T DIMINISHED THE STRENGTH OF THE CELEBRATION'S SPIRIT. ON THE CONTRARY, THE FERVOUR OF THIS ANNUAL EVENT IS FELT BY THE ENTIRE POPULATION OF ETNA. SINCE 1376 THE CONSTRUCTION OF THE VARA, THE SHRINE IN WHICH THE REMAINS OF SANT'AGATA ARE CONTAINED, HAS TAKEN A FORM SIMILAR



lo chef, *Seby Sorbello*

Anche quest'anno, tra il concitato sventolio dei fazzoletti bianchi, la folla di devoti saluterà la sua buona ed amata Santuzza, in risposta al grido "semu tutti devoti, tutti? Cittadini, cittadini, cittadini!".



TO TODAY'S CELEBRATION: "THREE-DAYS" OF PURE FOLKLORE, PATHOS AND TRANSPORT, THAT ANIMATE CATANIA BETWEEN FEBRUARY 3RD AND 5TH (AND OCCASIONALLY UNTIL THE DAWN OF THE 6TH) EVERY YEAR. DURING THE PROCESSION, THE VARA, SURROUNDED AND ACCOMPANIED BY 11 CANDELORE -- WOODEN COLUMNS CONTAINING WAX REPRESENTATIONS OF CATANIA'S ARTS AND CRAFTS GUILDS -- IS TRANSPORTED TO EACH DISTRICT OF THE CITY ACCORDING TO A STRICT ITINERARY. THUS THERE IS A SOMBRE ASPECT BUT ALSO THE MOST SINCERE JOY AMONG THE INHABITANTS. IN FACT, THE PROCESSION ALTERNATES BETWEEN LITURGIES, FIREWORKS AND THE **ANNACATE** (ROCKING), **ACCHIANATE** (RISING) AND **CALATE** (FALLING) MOTIONS OF THE SAINT AS THE FAITHFUL CARRY HER THROUGHOUT THE TOWN. SANT'AGATA KISSES EACH CORNER OF THE TOWN AND GREET'S ITS CITIZENS, WRAPPING THEM IN HER WARM, RED VEIL, WHICH, TRADITION HOLDS, HAS PROTECTED THEM FROM LAVA SEVERAL TIMES. THE INVOLVEMENT TOUT COURT CAN ALSO BE SEEN AT THE DINNER TABLE IN CATANIA. THERE ARE TWO DESSERTS THAT SYMBOLISE THE FEAST. THE FIRST ARE THE **MINNE SANTA** (LITERALLY MEANING THE BREASTS OF THE SAINT), SMALL CAKES COVERED WITH MARZIPAN, SYMBOLISING THE MARTYRDOM OF SANT'AGATA, WHOSE BREASTS, CASE IN POINT, WERE REMOVED. THE SECOND ARE KNOWN AS **OLIVETTE SANT'AGATA**, WHICH ARE ALSO MADE FROM MARZIPAN, AN OBVIOUS REMINDER OF THE OLIVE TREES IN WHICH THE SAINT TOOK REFUGE FROM HER PERSECUTORS. "DURING THE FESTIVAL, THE FAMILIES OF CATANIA USUALLY BRING A GIFT TO THE HOMES THEY VISIT --THE OLIVETTE OF SANT'AGATA -- AS A GOOD-LUCK GESTURE," SAYS SEBY SORBELLO, A RENOWNED CATANIA-BASED CHEF AND PRESIDENT OF THE ETNA CHEFS' ASSOCIATION.

THIS YEAR, AMONG THE ENTHUSIASTIC WAVING OF WHITE HANDKERCHIEFS, THE CROWD OF DEVOTEES WILL AGAIN GREET THE BELOVED SAINT IN RESPONSE TO THE CRY, "**SEMU TUTTI DEVOTI, TUTTI? CITTADINI, CITTADINI, CITTADINI!** (ARE WE ALL DEVOUT, EVERYBODY? CITIZENS, CITIZENS, CITIZENS!)."



Catania, Festa di Sant'Agata, un momento della processione.

The Traveller receipt: la colazione da hotel, formato fingerfood.

Celiaca per amore / Sorpresa ai cereali.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



Ho ripreso il lavoro dei miei sogni. Un lavoro che mi porta spesso a viaggiare. Io ho sempre amato gli hotel: sono una viaggiatrice instancabile e c'è stato un periodo della mia vita in cui viaggiavo tutte le settimane. Mi affascina la storia che una camera d'albergo conserva nelle sue camere ogni volta svuotate e riempite delle vite dei loro ospiti. Ma più di tutto, adoro la colazione in hotel. È un rituale che ti fa sentire un nobile: ti alzi, ti vesti per bene, scendi e trovi l'impossibile davanti a te...e infatti va a finire che mangi di tutto, dal dolce al salato, e c'è chi non disdegna farsi il panino e portarselo dietro.

Ogni viaggio di lavoro è per me una coccola: è anche l'occasione per fare una colazione salata, con le uova. Dopodiché, arriva la voglia di dolce e scelgo sempre i cereali.

Questa ricetta è un'idea che mi è venuta una sera all'improvviso: conservavo dei tuorli congelati (crudi) da qualche tempo perché volevo fare una cosa strana, e una sera che preparavo il mio mitico pollo americano con una panatura speciale, mi è balenata in mente questa soluzione:

La panatura, senza glutine, l'ho preparata con i corn flakes di riso e grano saraceno. Sono buonissimi e, appunto, gluten free. Ho frullato i corn flakes con l'olio e un po' di sale, e ho aggiunto del pepe.

■ ■ ■
**CELIACA PER AMORE / A SURPRISE
WITH A CEREAL TWIST.**

**THE TRAVELER'S RECIPE: HOTEL
BREAKFAST IN A FINGER-FOOD
FORMAT.**

**I AM BACK, DOING MY DREAM JOB.
IT'S A JOB THAT OFTEN LEADS ME
TO TRAVEL. I'VE ALWAYS LOVED
HOTELS: I'M A TIRELESS TRAVELER,
AND THERE WAS A TIME IN MY LIFE
WHEN I TRAVELED EVERY WEEK. THE
HISTORY THAT A HOTEL ROOM HOLDS
FASCINATES ME, ALWAYS EMPTIED
AND REFILLED BY THE LIVES OF ITS
GUESTS. MORE THAN ANYTHING ELSE,
I LOVE BREAKFAST IN A HOTEL. IT'S A
RITUAL THAT MAKES YOU FEEL NOBLE:
YOU GET UP, YOU DRESS NICELY, YOU
GO DOWN STAIRS AND YOU FIND THE
IMPOSSIBLE IN FRONT OF YOU. IN FACT,
YOU END UP EATING EVERYTHING
SWEET AND SAVORY. THERE ARE EVEN
THOSE WHO HAVE NO SHAME IN
MAKING A SANDWICH AND TAKING IT
AWAY WITH THEM.**



Sorpresa ai cereali.

Ho tirato fuori i tuorli e, ancora congelati, li ho passati in questa panatura speciale di cereali. Ho posizionato il tutto sulla piastra del forno (con la carta forno), e ho cotto a 180° finché non si sono dorati (ci vogliono circa 8/10 minuti)

Il risultato sono delle polpettine croccanti, con all'interno il tuorlo sodo. Praticamente una delle mie colazioni da hotel, in versione aperitivo! Un perfetto finger food, se servito con una salsa barbecue!



I PULLED OUT THE YOLKS, WHICH WERE STILL FROZEN, AND ADDED THEM TO THE SPECIAL CEREAL BREADING. I PUT IT ALL ON A BAKING TRAY LINED WITH GREASEPROOF PAPER AND BAKED IT AT 180° UNTIL GOLDEN (WHICH TOOK EIGHT TO TEN MINUTES).

THE RESULT WAS CRUNCHY LITTLE BALLS, WITH A HARD-BOILED EGG YOLK IN THE MIDDLE. PRACTICALLY ONE OF MY HOTEL BREAKFASTS, WITH AN APERITIF TWIST! IT'S PERFECT FINGER FOOD, PARTICULARLY WHEN SERVED WITH BARBECUE SAUCE!

EVERY BUSINESS TRIP IS AN INDULGENCE FOR ME. IT'S ALSO THE CHANCE TO HAVE A SAVORY BREAKFAST, LIKE EGGS, AFTER WHICH I BEGIN CRAVING SWEET THINGS AND ALWAYS CHOOSE CEREAL.

THIS RECIPE CAME TO ME ONE EVENING OUT OF THE BLUE: I HAD KEPT SOME FROZEN YOLKS (UNCOOKED) FOR A WHILE BECAUSE I WANTED TO DO SOMETHING STRANGE. ONE EVENING, WHILE I WAS COOKING MY LEGENDARY AMERICAN CHICKEN WITH SPECIAL BREADING, THIS SOLUTION POPPED INTO MY MIND.

I MADE THE GLUTEN-FREE BREADING WITH RICE, BUCKWHEAT AND CORNFLAKES. THEY ARE DELICIOUS AND, MORE TO THE POINT, GLUTEN-FREE. I BLENDED THE CORNFLAKES WITH OIL AND SOME SALT, AND THEN I ADDED PEPPER.



RALLO S.p.A. - Azienda Agricola
Via Vincenzo Florio 2
91025 Marsala (TP)
T 0923 721633
F 0923 721635
www.cantinerallo.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CEN. 1308/13
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13