

In evidenza Primo Piano

Sicilia, da Modena con amore. A Le Soste di Ulisse

di: Francesco Pensovecchio

23 novembre 2016



Da lunedì un rovello ci arrovela: l'onta, intesa come offesa all'amor proprio, va effettivamente lavata nel sangue? E l'arancina è proprio con la "a"? I siciliani portano tutti la coppola? Le violette sono blu? **I siciliani sono pigri?**

Fermi tutti. Quest'ultima affermazione da scetticismo metodologico la fa **Massimo Bottura**, il più grande chef al mondo. La fa in occasione del dibattito con produttori di vino e dei colleghi de **"Le Soste di Ulisse"**. La fa in maniera talmente concitata, passionale, che quasi lo potremmo abbracciare. D'altra parte, le ramanzine si fanno solo a chi si vuol bene, mica a tutti.

Un passo indietro. L'evento **Sicilia continente gastronomico** del 20 e 21 novembre ha offerto due giorni fantastici: una manifestazione brillante, scoppiettante, divertente, dove si è mangiato benissimo e si è parlato ancora di più. La prima donna è la **Sicilia**, bellissima, smart, competitiva, capace di accogliere chiunque. Dai reali d'Inghilterra a Bottura, Scabin e Heinz Beck. Lo fa già. Dalla brughiera arrivano persino a festeggiare il diciottesimo. Ma accoglie anche chi vuole sciare sull'Etna guardando il mare, chi vuole fare diving nell'azzurro delle Eolie, chi *pigramente* preferisce un bicchiere di Cerasuolo di Vittoria con dei cavati al sugo di maiale.

Ma allora, se i siciliani sono pigri, cosa manca? Cosa occorre affinché la Sicilia risplenda da assoluta protagonista europea con i suoi gioielli, senza infelici osservazioni sulla *reputation*? Oltre i suoi noti e fanciuzzisti nativi? L'aspirazione è legittima visto che, in passato, protagonista lo è stata per circa mille anni e in vari segmenti temporali. Ecceccatzo.

Che la citazione di Bottura abbia nuance letterarie, quelle di famosi scrittori di primo '900 intenti a sorvegliare da una tazzina al Caffè Mazzara, è abbastanza evidente. Ma è fuori tempo. **La Sicilia**, tanto per iniziare, **è la regione italiana che più è cresciuta negli ultimi anni in Italia**. Un trend positivo che non si ferma solo all'accoglienza, ma che aggredisce tantissime filiere produttive.

E' un'accusa scomoda quella rivolta personalmente a **Ciccio Sultano** del **Duomo** di Ragusa (vedi il video). Animata, peraltro, da quella rabbia dell'abbandono che non avremmo mai immaginato di ravvisare nel modenese. L'amore per la Sicilia non è nascosto, non al dibattito, non presso il suo ristorante. Lo fa a tal punto, lo si prenda come attestazione di illimitata stima, che all'ospite siciliano il patron offre un vino del ragusano. A noi è capitato.

A fortiori, la natura "pigra" del siculo è decifrata crudelmente e in chiave storica persino dalla scrittrice, cuoca, avvocato ed ex giudice minorile londinese, **Simonetta Agnello Hornby**: la Sicilia sarebbe sempre stata colonia di qualcun altro, dunque serva. Come negarlo! Sarà anche inglese, ma la "t" scivola in ancora in "d" e Agrigento non la scorda. E' più forte di me, ogni volta che leggo il suo nome rivedo i miei trenini della Rivarossi...

A Massimo Bottura vogliamo concedere il beneficio del viaggio, della fatica, del caldo della sala, ma siamo in Sicilia, della ossessiva e insistente attenzione alla quale è stato sottoposto. Ci piace quell'amore passionale che lo fa saltare sulla sedia e che gli fa trattenere il microfono per parlare. I siciliani saranno anche pigri, ma sono ospitali. Tra un tortellino e una goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, si ricordi di noi ancora una volta. Ci piacerebbe di saperlo.

F.P.

Vedi il riepilogo dell'evento qui

Vedi anche articolo di Giulia Monteleone