

SICILIA

CONTINENTE GASTRONOMICO

I GRANDI CHEF E LA TRADIZIONE

testi Francesco Pensavecchio

fotografie Benedetto Tarantino

prefazione Simonetta Agnello Hornby

premessa Ciccio Sultano

Il presente volume è stato realizzato in collaborazione con Le Soste di Ulisse. Si ringraziano il presidente Ciccio Sultano, il vicepresidente Pino Cuttaia, il vicepresidente vicario Luciano Pennisi, il tesoriere Mauro Malandrino, i consiglieri del Direttivo Nunzio Campisi, Luca Caruso, Nino Graziano, Pinuccio La Rosa, Tony Lo Coco, Andrea Rizzo, Angelo Treno e l'ufficio di segreteria dell'Associazione gestito da Sabrina Gariddi.

Un ringraziamento alle aziende sostenitrici de Le Soste di Ulisse:
Alta Mora, Baglio di Pianetto, Barbera, Barone Beneventano della Corte, Barone di Villagrande, Benanti, Cornelissen, Cusumano, Donnafugata, Duca di Salaparuta - Cantine Florio, Electrolux, Feudo Maccari, Feudo Principi di Butera, Firriato, Gorgi Tondi, Krug Champagne, Moak, Molini del Ponte, Molteni, Nicosia, Pietradolce, Planeta, Rallo, Ruinart, Squisseating, Steinbruck, Tasca d'Almerita, Tenuta delle Terre Nere, Tenuta di Fessina, Terra Moretti, Terrazze dell'Etna, Valle dell'Acate.

testi: Francesco Pensovecchio

prefazione: Simonetta Agnello Hornby

fotografie: Benedetto Tarantino

responsabile editoriale: Marco Bolasco

redazione: Francesco Milo

progetto grafico e impaginazione: Sansai Zappini

revisione tecnica delle immagini: Nicola Dini

editor: Davide Mazzanti

www.giunti.it

© 2017 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia
Piazza Virgilio 4 - 20123 Milano - Italia
Prima edizione: novembre 2017



Ringraziamenti dell'Autore:

Pasquale Buffa
Diego Cannizzaro
Claudio Carollo
Marina V. Carrera
Elena Ciofalo
Daniela Gambino
Elena La Delfa
Carlo Lenzi
Salvatore Spatafora

Stampato presso Lito Terrazzi srl - Stabilimento di Iolo





PREFAZIONE

**SIMONETTA
AGNELLO
HORNBY**

«**C**he si mangia oggi?» chiedevamo tutti, grandi e piccoli, ogni mattina, dopo aver preso il caffè nella nostra casa di villeggiatura a Mosè, dove in estate si riuniva la famiglia di mia madre. Ai bambini non era permesso intervenire nella conversazione che seguiva: era “cosa” dei grandi, e in particolare degli uomini. La scelta del primo era limitata al formato di pasta - «È da tempo che non mangiamo ditalini» si lamentava uno zio, ma nessuno gli dava conto: nella pentola bollente si “calavano” soltanto spaghetti o penne, i preferiti di tutti - e alla variante da seguire (ce n'erano infinite) nella preparazione della salsa di pomodoro. A mio padre piaceva la salsa con l'aglio, una bestemmia per gli zii di Palermo, feudo della cipolla. Ma anche sulla cipolla si discuteva. Soffritta prima nell'olio? O tagliata sottile e cotta con il

pomodoro? E il pomodoro si aggiungeva crudo, oppure sbollentato e spellato? E comunque, intero o a pezzetti? Con o senza semi? O forse già “passato”, come un succo? E il basilico? Aggiungere qualche foglia durante la cottura? Meglio spargerne un po' alla fine, sulla pasta già condita? E il pepe? In cottura o sulla tavola, perché chi lo voleva potesse servirsene? Su una sola cosa concordavano tutti: la pasta al pomodoro si mangiava accompagnata dal nostro pecorino - con o senza sale -, mai dal parmigiano.

La Sicilia è stata a lungo dominio di forestieri, anche dopo l'annessione al Regno di Sardegna - subito chiamato d'Italia -, e per ben sei volte tra il 1861 e il 1893 fu proclamato lo stato d'assedio. Io mi sento italiana, ma mio padre è stato fino alla morte soltanto siciliano, e anche in cucina era fieramente orgoglioso delle proprie radici. Mangiare è una cosa seria, per i siciliani.

Forti di una tradizione gloriosa, e di una ricca e diversificata produzione agricola, abbiamo sempre espresso la nostra identità davanti ai fornelli; cucinare certe pietanze ci restituiva la dignità e la libertà negate. E ogni volta che preparo i piatti di mia madre nella mia cucina londinese ribadisco la mia appartenenza, anche se sono sempre curiosa di nuovi ingredienti, tecniche,

ricette. L'ho imparato proprio in Sicilia, dove siamo abili nel recepire quello che ci piace nel cibo degli stranieri, per poi rielaborarlo e farlo nostro.

Negli ultimi cinquant'anni la nostra cucina è dilagata per tutto lo Stivale ed è arrivata perfino a Londra, dove fino alla metà degli anni Sessanta non esisteva un ristorante siciliano. Oggi, arancine e cannoli si vendono nei caffè delle stazioni ferroviarie: una volta li ho comprati alla stazione di Herne Hill, nel Sud di Londra, dove vive mio figlio George. Erano quasi buoni.

In questo libro il lettore gusterà una microstoria della Sicilia, non soltanto gastronomica. I grandi protagonisti sono i suoi ristoranti, finalmente alla ribalta nazionale grazie a piatti straordinari nati dall'incontro tra la curiosità di chi cucina, i nuovi prodotti della nostra agricoltura e le preparazioni innovative di alimenti tradizionali. Alcuni di questi locali, non tutti stellati, li ho visitati; volevo andare a fondo delle ragioni di questo successo e capire come mai la Sicilia è fra le regioni italiane che vantano il maggior numero di ristoranti con stelle Michelin pro capite.

Ho parlato con i proprietari, con gli chef e con il personale di cucina e di sala. Ho osservato la gente seduta agli altri tavoli. Ho mangiato e bevuto. Sono entrata nelle cucine e nelle cantine. Ho fatto poche domande: preferivo ascoltare. E ascoltando ho scoperto che la maggior parte degli chef e dei proprietari vengono da famiglie in cui cucinare era anche un modo per guadagnarsi il pane. Talvolta sono figli di emigrati, l'amore per la cucina gli è stato inculcato in tenera età dalla nonna. Molti figli d'arte letteralmente vivevano nella cucina del locale gestito dai genitori. Sono tutti artisti, ma con la capacità - che spesso gli artisti non hanno - di tenere i piedi saldamente per terra, in questo caso sul pavimento della cucina: esigenti e ben organizzati, appassionati intenditori di cibo, sanno dirigere o hanno saputo scegliere a chi affidare la direzione dell'azienda. (Mi piace pensare che l'abbiano affidata alla moglie, ma non ho osato domandare.) Tutti lavorano con entusiasmo e sono consapevoli che i profitti non devono mai e in nessun caso essere ricavati a discapito della qualità del cibo o del benessere del personale.

E ho sentito storie bellissime, come quella di un proprietario e del suo chef che - decisi a guadagnarsi una stella Michelin - hanno visitato sistematicamente tutti i ristoranti stellati d'Italia. Hanno mangiato, guardato, bevuto, ascoltato, e preso pagine e pagine di appunti. Quella stella voluta con tanta tenacia e intelligenza se la sono guadagnata, e poi ne hanno conquistata una seconda: un investimento redditizio grazie a competenza, umiltà e determinazione. Semplicemente ammirevole.

A uno chef ho chiesto di osservare il lavoro in cucina, da un angolo. «No,» mi ha detto, «non c'è spazio. Ma se vuole può guardare mentre mangiamo.» Ero convinta di vederli tutti seduti intorno a un tavolo, invece ognuno era in piedi alla sua postazione: il tavolo dei primi, quello dei secondi, quello delle salse, quello del pesce, quello della carne, quello delle verdure, quello dei dolci. Silenziosi, in piedi, biancovestiti, con grembiuli lunghi, mangiavano un falsomagro con salsa di pomodoro e verdure (un tipico piatto della cucina domestica siciliana). Masticavano assorti. E nel guardare quei giovanotti che assaporavano il pasto prima di preparare quelli destinati ai clienti all'improvviso ho avuto la sensazione di assistere alla celebrazione di un rito, mi è sembrato che espressioni come "sacralità del cucinare" e "condivisione del cibo" si riempissero di significati diversi. Era come essere dentro un monastero.

Conoscere gli chef siciliani, tutti, è stata un'esperienza profonda e commovente. Innamorati del loro lavoro, con una passione per il cibo genuino e per i prodotti della nostra terra, sono sinceramente convinti di poter contribuire a rendere migliore il mondo in cui viviamo. Con fiducia, modestia e serietà. Non ne ho incontrato uno che si desse arie o facesse il gradasso, come purtroppo fanno in molti - in Italia e in Gran Bretagna. Il rapporto con il personale di cucina e di sala mi è sempre sembrato di rispettosa e persino affettuosa collaborazione; altrettanto, nei rari casi in cui c'è un proprietario che non è lo chef. Niente scenate, niente capricci, nessun autocompiacimento. Credo sia per via dello specialissimo rapporto che i siciliani intrattengono con il cibo: è come se avessimo la Sicilia in bocca. Il che non impedisce ai nostri chef di sperimentare e di innovare.

Nel corso del mio tour ho assaggiato pietanze a me sconosciute e altre tradizionali reinterpretate con originalità. Ho gustato sapori decisi, che sbummicavano alla prima forchettata, e altri più delicati che acquisivano corpo e sostanza a poco a poco. Anche se per i miei gusti ho mangiato troppo pesce crudo (anche quando è squisito, lo preferisco cotto, o almeno scottato), sono state tutte esperienze gastronomiche interessanti. Peccato che la norma sia di portare a ciascun commensale il proprio piatto, senza servire niente a parte: amo condividere il cibo che mangio e commentarlo con chi è seduto insieme a me. So che - sull'onda della *nouvelle cuisine* - l'impatto estetico è sentito come parte integrante della creazione e che l'impiattata è di gran moda: l'ha adottata persino il mio circolo londinese, il tradizionalissimo Reform Club. Eppure mi piacerebbe se fossero proprio gli chef siciliani a reintrodurre una vera condivisione del pasto tra commensali, almeno per quanto riguarda i contorni; commentare il cibo è uno dei piaceri del convivio e, a meno che non scelgano tutti la stessa pietanza, con l'impiattata rimangono da commentare soltanto il vino e il pane. Non è abbastanza. Infine, due parole sui camerieri e il sommelier: gentili e attenti, descrivono le pietanze con accuratezza e serietà e i vini con vera passione. Purtroppo, a volte il linguaggio moderno del cibo suona pomposo: la carne "adagiata" su un "letto" di purea di ceci non mi convince.

Da siciliana, sono felice del successo delle nostre aziende vinicole e dell'espansione del turismo, ma l'affermazione dei nostri chef mi rende particolarmente contenta e orgogliosa: rappresenta un ritorno alle radici, ma un ritorno consapevole e fecondo di possibilità nuove e diverse. Andando in giro per ristoranti siciliani ho conosciuto gente entusiasta, attiva, rispettosa, capace di gestire lo stress con garbo e professionalità. Una scena mi è rimasta particolarmente impressa, un rapido viavai tra tavoli e cucina dettato da alzate di sopracciglio, ammiccamenti, cenni del capo, nel più assoluto silenzio: ecco, ho pensato, se le aziende e gli assessorati siciliani fossero organizzati come questi ristoranti, le cose andrebbero meglio.





OMAGGIO ALLA SICILIA

Scelti per essere ambasciatori gastronomici della Sicilia nel mondo, cinque cuochi italiani rendono omaggio a questa terra attraverso i propri piatti. Preparazioni emblematiche che hanno tratteggiato le linee della nuova cucina italiana.

Il primo è **Massimo Bottura**, classe 1962, patron dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin, lo chef più premiato d'Italia. Non solo. Bottura è il capitano di una squadra, quella dei migliori interpreti della cucina italiana, di cui nei fatti è anche ideologo.

Nel 1986 lascia Giurisprudenza e rileva una trattoria a Campazzo, dove si cimenta nella cucina emiliana. Sarà il *fil rouge* di tutta la sua straordinaria produzione. Tanti i suoi maestri, ma il Bottura che porta gli artigiani

in prima fila, che riesce a promuovere al massimo la qualità delle piccole produzioni locali, togliendo l'attenzione dal solo lavoro del cuoco, è quello che diventa numero uno nel mondo.

E se l'oste di Modena è stato il primo italiano della ristorazione top mondiale, il record di chef più giovane ad avere ottenuto tre stelle Michelin è di **Massimiliano Alajmo** de Le Calandre di Sarreola di Rubano (PD).

La sua è la trasformazione del ristorante di famiglia in uno dei laboratori della cucina italiana di avanguardia. Un percorso i cui riferimenti fondamentali vengono definiti assieme al fratello Raffaele, attingendo al patrimonio ereditato dal lavoro della madre Rita. Alajmo cucina facendo vibrare corde del Nord e del Sud, citando maestri come Aimò Moroni e Corrado Assenza, in un progetto serissimo che non perde mai di vista l'ironia.

A Roma, invece, tra i migliori interpreti della cucina italiana c'è un tedesco. Originario del land del Württemberg, classe 1963 e nato a Friedrichshafen sul lago di Costanza, **Heinz Beck** dal 1994 conduce il ristorante La Pergola del Rome Cavalieri. Preciso, severo, maniacale: «Ci ho messo tre anni a ragionare da italiano e da cuoco, e non più da chef pasticciere tedesco». Sposato con una siciliana, è particolarmente sensibile alla cucina del profondo Sud, anche dal punto di vista nutrizionale. Sul tema cucina e



Massimiliano Alajmo
TONNO DI DENTICE

Heinz Beck
AGNELLO SU SALSA DI POMODORO,
RICOTTA SALATA E BASILICO

Massimo Bottura
SUD

Gennaro Esposito
SOFFICE AL CIOCCOLATO
CON CREMOSO AL CIOCCOLATO 62%
E SORBETTO DI PERA

Davide Scabin
VITELLA FASSONA DI RAZZA
PIEMONTESE AL CAMINO

salute ragiona da sempre. Si dice che alcuni dei suoi piatti a base di ortaggi siano fra i più carichi di energie e cultura mediterranee. Solari, in qualche modo.

Uomo del Sud è anche **Gennaro Esposito**, di casa a Vico Equense (NA). Classe 1970, cresciuto tra i fornelli di casa, è capace di mutare in oro buona parte di ciò che tocca. Nel 1991 si trasferisce in un'antica torre di avvistamento a Marina di Seiano e, da allora, il suo locale, La Torre del Saracino, diventerà uno fra i ristoranti chiave della penisola.

Come dice lui stesso, la sua cucina è un insieme di materie prime antiche e conoscenze moderne. Di sicuro c'è molto della manualità materna e della cucina popolare nella visione gastronomica di Esposito, sebbene la tecnica sia un punto fermo delle sue creazioni. Una tecnica, però, sostanzialmente nascosta, mai esibita.

Sabaudo fino al midollo e figlio d'arte è invece **Davide Scabin**. Nato a Rivoli nel settembre del 1965, ha avuto diverse esperienze piemontesi per poi ritornare nel cuore di Rivoli. Il suo ristorante, il Combal.Zero, è un concentrato di architettura e arte contemporanea, creatività e piacere visivo. La sua cucina sposa il pensiero contemporaneo ed è una sintesi di piemontesità e cosmopolitismo. Un gioco infinito di evoluzioni e ritorni alle origini, di ragionamenti su format e design gastronomico.

Cuoco coraggioso e pragmatico, è diventato famoso vent'anni fa per il Cyber-Egg, il cyber-uovo formato da una doppia camera d'aria di cellophane trasparente, al cui interno è una sequenza unica di ingredienti. La ricerca sonda simultaneamente cinque concetti: gusto, piacere, emozione, esperienza, ricordo. Obiettivo attuale, la semplificazione: un piatto solo per tutto il servizio, niente germogli, niente insalate e niente fiori. Ma con lui, più che soffermarsi sull'oggi, è meglio ragionare del domani.



SOMMARIO

«A cu apparteni?»	22
L'ANIMA	
Grand Tour	26
G. Gaglio 33 Involtini alla palermitana; 35 Lo gnocco alla curcuma con sarde e finocchietto, acqua di patate e acciuga marinata M. Mantarro 36 Pesce stocco alla ghiotta messinese; 39 La seppia con la pasta, seppia dentro e fuori	
Mare e pesca	40
P. D'Agostino 49 Un dentice a pesca; 51 Ravioli di pasta fresca con frutti di mare e zuppa di crostacei	
Dialogo con la Magna Grecia	52
D. Colonna e F. Patti 59 Filetto di suino nero siciliano, patacche, ginepro e vino cotto; 61 Triglia di scoglio ripiena alla "beccaficu" di mandorle con la sua zuppetta P. Cuttaia 62 Tortello in falso magro; 65 Spigola in crosta di sale marino con insalatina d'arance e finocchio	
Granaio dell'Impero	66
C. Sultano 70 Timballo del Gattopardo; 73 Couscous al pistacchio con crema di latte, sorbetto alla lavanda e acqua di fiori A. Treno 75 Reale di manzo, servito su insalata di fagiolini, patate, cipolla nostrana e ribes nero con salsa di rucola selvatica e uova bio in camicia; 77 Insalata d'aringa: il Mediterraneo nel piatto	
L'altra sponda del Mediterraneo	78
G. Costa 85 Sarde a beccafico; 87 Risotto allo zafferano, variante di calamaretti spillo e piselli novelli	
Vino, alba della civiltà	88
G. Carollo 95 Spaghetti di Timilia con funghi basilischi e asparagi selvatici, su vellutata leggera di ricotta di pecora e finocchietto; 97 Filetto di suino nero dei Nebrodi ripieno con carciofi, cicoria selvatica e pecorino, su fonduta di piacentino e tartufo madonita A. Rizzo 99 Polpo Maiolino "murato" alla palermitana con finocchetto selvatico, Nero d'Avola e zafferano; 101 Busiate con salsiccia di suino nero dei Nebrodi, vongole, cavolfiore, verza e perle di cavolo rosso	
L'Opera dei pupi	102
P. Di Benedetto 107 Polpette di broccoli in brodetto di triglie e cozze fritte; 109 Ricciola laccata al miso e agrumi, melanzana bruciata al profumo di zenzero e aria di mandorle	

Santi e passione 110

P. Barone 117 Coniglio al cioccolato di Modica – Cunigghiu nciucculattatu;
119 Creste di gallo alla “stimpirata” **V. Candiano** 121 Cuddureddi 'nto mustu;
123 Carciofo fritto con marshmallow di seppia, crema nera di mozzarella di bufala

Soste del cinema 124

D. Cappelli 130 Amuninni – Spaghetto con patelle di mare; 133 Contrasto
– Insalata di calamari con gelsi neri e fragoline di bosco con melanzana ripiena
di caponata **C. Ruta** 135 Polenta “ragusana” di Grani Antichi Siciliani
con cavolfiori, timo, ragusano Dop e olio extravergine di oliva dei Monti Iblei;
137 Tagliatelle di zafferano e inchiostro di seppie con crudità di scampi, pesto
di mitili e amaranto

La grande musica 138

L. De Vivo 143 Triglia a beccafico; 145 Biancomangiare
N. Graziano 146 Minestra d'aragosta con spaghetti spezzati;
149 Baccalà mantecato alla messinese con panella croccante

Arte contemporanea 150

N. Campisi 157 Involtini di maccheroni; 159 Cannolo salato ripieno
di tartare di tonno su crema di formaggio al pepe verde e bottarga di tonno
A. Pumilia 161 Ruota di spatola alle erbe di Casa Planeta;
163 Gnocchi di ricotta e borragine con ricci e mandorle

Dolcissimo continente 164

G. e S. Cappello 171 Cassata siciliana; 173 Delizia al pistacchio
P. Ruta 175 'Mpanatigghi; 177 Cassata Bonajuto Style

I LUOGHI

Del Capo, 'A Piscaria, Ortigia 180

G. Guarneri 187 Caponata al miele di zagara; 189 Tagliatelle all'orientale
T. Lo Coco 190 Pasta con le sarde; 193 Anelletti al forno

Iblei, terra del Barocco 194

M. Baglieri 200 Cannolo di ricotta, salsa di mandorla pizzuta e il suo gelato;
203 Arancino di melanzane, cuore liquido di ragusano e la sua salsa
A. Craparo 204 Il carciofo – Carciofo con baccalà, fave e mentuccia;
207 Baco da seta – Bignè alla crema, zucchero filato, salsa alle erbe, pistacchio e more

Etna, la montagna 208

A. Macca 213 Polpette al sugo e melanzane di DonnaCarmela;
215 Passeggiata girgentana con germogli e ortaggi spontanei
G. Santoro 217 Stracotto di maialino nero dell'Etna al Nero d'Avola
e bacche di ginepro; 219 Doppia consistenza di gambero rosso

Eolie, isole e vulcani 220

G. Biuso 226 La caponata di melanzane; 229 Tortello alla Norma
M. Caruso 230 Scorfano a' ghiotta; 233 Linguine con latte di mandorle e vongole
G. Nani 235 Le linguine di Gragnano con acciughe e crumble di pane casereccio
al profumo di finocchietto selvatico; 237 Battuta di tonno rosso su zuppa di mandorle
pizzate d'Avola con crema di cipolle rosse, maionese di melanzane e crumble di pane

Palermo liberty 238

C. Trentacosti 245 Tipico ma non troppo – Ravioli fondenti con sarde
e finocchietto selvatico; 247 Una baby siciliana – La nostra parmigiana

Marsala e Trapani 248

G. Basiricò 255 Zuppa di pesce misto con spaghetti spezzato e pane raffermo;
257 Maccu di favette fresche, “qualeddo” fritto, tartare di scampi e spuma al fumetto
di scampi, prezzemolo con “trappitu” delicato, crumble tostato di pane di Tumminia
D. Ferraro 258 Arancinetta di riso al nero di seppie alla fonduta di peperoni
multicolore, vastedda del Belice e code di scampi, con filetto di palamito rosato al pepe
nero e pistacchi in vellutata di piselli; 261 Cilindro di tonno – Filetto di tonno grigliato
e candito all'olio extravergine su insalatina di couscous aromatico e vellutata di
pomodorini alla menta, fonduta di zucchine Trombetta con riccioli di calamari alla cannella

LE RICETTE

Ricettario degli chef siciliani	264
Ricettario degli “ambasciatori”	281
Indice dei nomi e dei luoghi	284
Referenze fotografiche e ringraziamenti	287

C' è un'espressione siciliana che sintetizza in modo formidabile il desiderio di sapere chi si ha di fronte. È una domanda che fa emergere millenni di storia, diffidenze, abitudini, senso del possesso e della proprietà. Questa stessa domanda la rivolgo al lettore. In cuor suo dovrà rispondere, e prima che si accinga a sfogliare.

Non scopra fotografia, immagine di uomo, situazione o luogo, senza aver filtrato il contenuto di queste pagine attraverso il proprio vissuto e la propria sensibilità. Risponda alla domanda: «Tu... a cu apparteni?».

Una semplice traduzione non ne rende appieno il senso, perché la domanda presuppone un ventaglio di possibili risposte. Un siciliano che si trova davanti un "forestiero", qualcuno che non conosce, non chiede come si chiama. Vuole, invece, sapere a chi appartiene. L'interlocutore, a questo punto, deve farsi un esame di coscienza e rispondere nel modo più sincero. Perché non c'è un'unica risposta. Quello che dovrà fare è spiegare perché si trova in quel determinato posto e chi ce l'ha portato. Prima di pronunciare il suo nome, dovrà esprimere un concetto di appartenenza.

A pensarci bene, tutti apparteniamo a qualcuno o a qualcosa, a un popolo, a un'idea, a una persona, non necessariamente un genitore.

Si può rispondere con il nome del padrone, con quello di chi gestisce la tua vita, antepo- nendo vizi e debolezze. Oppure, dominare con forza il quesito.

La domanda ribalta la prospettiva, diventa specchio della Sicilia qui raccontata. Mentre ci si avvicina a sfogliare queste pagine, è importante ricordare da dove si viene, dove si abita, dove si vive. Dove si lavora e che cosa si mangia. Che cosa si fa nel tempo libero.

Chi risponderà sinceramente potrà comprendere perché la Sicilia è così vicina alla propria esistenza. Perché dalla Sicilia sono passati tutti, grandi e piccoli popoli, ed è bene premettere che questa è la regione più complessa d'Italia, forse del mondo. Non la più bella, se si vuole, ma sicuramente la più complessa. Essa nasce con l'uomo e lo ha modellato, nel bene e nel male.

Diciotto brevi racconti non possono che essere una traccia. Inseguo la Sicilia senza neppure avvicinarmi, nella sua storia millenaria la cerco tra i popoli che l'hanno percorsa, ammiro le bellezze che la rendono ospitale e l'arte che ha prodotto e che produce ancora oggi. Qui non c'è che il profumo di un "saluto di cucina".



Ciò che è più difficile, invece, e per la qual cosa ci vorrà del tempo, è intuirne l'anima, tradotta dalla teatralità, dalla gestualità, dal lamento straziante e dai suoi silenzi, anch'essi melodrammatici. Nel siciliano c'è la passione per gli eccessi, uno sbalorditivo genio diplomatico anche nelle questioni impossibili, così come è senza appello e terribile nelle situazioni più ovvie.

Una strada interessante e percorribile, che amo molto e che qui è suggerita, è quella del cibo. Una via per comprendere l'isola da dentro, una maniera piacevole di assimilarla.

I miei racconti sono dedicati ai cuochi che qui parlano di Sicilia e a cui sono molto grato. Mi consentono il viaggio, senza di loro non avrei mai potuto sviluppare una passione che, sembra un gioco di parole ma non lo è, mi divora sin da giovanissimo. Lo dico con affetto e profonda gratitudine.

Ai tedeschi, cui sono legato per ragioni di famiglia, associo il tema del viaggio e della diversità. In loro riconosco il necessario pragmatismo nella vita e la piacevole sintesi tipica dei popoli anglosassoni. Verso la Sicilia è amore. Un duca svevo passato da qui circa ottocento anni fa disse: «Non invidio a Dio il paradiso perché sono ben soddisfatto di vivere in Sicilia». Aveva dei problemi con il papa, suo educatore, e sapeva come fargli saltare i nervi. Fu scomunicato, ma non per questo. Mentre un arguto medico di Vienna, padre della psicoanalisi, dopo averla visitata nel settembre del 1910 scrisse della Sicilia: «La più bella regione d'Italia: un'orgia inaudita di colori, di profumi, di luci, una grande goduria». È vero. Questa terra è un luogo dagli sconfinati spazi mentali e fisici, attraversarla richiede energia e preparazione. La scoperta della sua vera natura dipende dalle attitudini, dalla volontà e dai compromessi che si intendono accettare. Ma ne vale la pena e quella della cucina è la strada più bella. E se ci sarà feeling col visitatore, la Sicilia troverà per lui una *'nciuria*, un modo siciliano per descrivere una persona divenuta familiare, un soprannome che è una sintesi divertente e spietata. Ma questa è un'altra storia e il mio spazio è finito. Un ringraziamento speciale va anche a tutti coloro che mi hanno aiutato in questo splendido lavoro, che da solo non avrei mai potuto affrontare.

