

D M POSSO AIUTARTI? . CASA

CASA



Street food in trasferta

La cucina siciliana fa tendenza. A Milano SlowSud offre arancinette e "muciuillerie", le tapas tipiche dello street food palermitano, pasta alla Norma e bombette delle Madonie (via delle Asole 4, slow-sud.it). Sei per i dolci? All'Ammu Temporary Store (corso Magenta 12, ammu.eu) trovi i cannoli preparati al momento e prodotti siciliani, dal pesto di pistacchi al cioccolato di Modica.

La mia cucina siciliana

Per chi ama la tradizione gastronomica dell'isola, le ricette di Gaetana Jacono saranno una sorpresa. All'altezza dei grandi vini che produce nei dintorni di Ragusa. Pronte all'assaggio?

di **Stefania Carlevaro**
@stefaniacarlevaro
foto di **Franco Pizzochero**

«A cucinare ho imparato da mia nonna» racconta Gaetana Jacono, produttrice dei vini Valle dell'Acate. «Si chiamava come me e mi ha insegnato che la cucina è fantasia e intelligenza, gioco e divertimento. Io, che sono sempre in viaggio, appena riesco mi metto ai fornelli per portare agli amici i profumi e i sapori della mia meravigliosa terra, la campagna intorno a Ragusa, dove crescono le nostre viti». Gaetana il vino l'ha scelto per passione. Figlia di viticoltori da sei generazioni, ha lasciato la carriera di farmacista per far conoscere al mondo quello che, nei primi anni '90, era ancora il "piccolo" Cerasuolo di Vittoria, un vitigno antichissimo ma poco considerato. Una scommessa vinta con il suo entusiasmo. Oggi la produzione vanta 400mila bottiglie e il Cerasuolo è un docg esportato ovunque. E resta il suo primo amore. «È un vino profumato, elegante e, pur essendo siciliano, non è super robusto» dice Gaetana. «Rispecchia il mio essere: come mia nonna che mixava cucina francese e siciliana, ho rivisitato le ricette tradizionali. Perché credo si possa mangiare bene senza eccedere, con un occhio alla salute». In queste pagine, ecco la prova.



Insalatina di ricotta di pecora e bottarga



Ingredienti per 4 persone

100 g di insalatina misticanza,
500 g di ricotta di pecora,
50 g di pistacchi di Bronte,
30 g di bottarga di tonno

Distribuisci nei 4 piatti un letto di insalatina. Appoggia sopra 2 cucchiari di ricotta di pecora. Con una grattugia a fori piccoli spolverizza su ogni preparazione la bottarga di tonno e rifinisci con una manciata di pistacchi.

**SPESA A
KM
ZERO**

A Palermo c'è un posto speciale dove fare acquisti a chilometro zero, gustare un arancino e bere un bicchierino di Marsala. Sanlorenzo Mercato (via San Lorenzo 288), che ha appena aperto nei locali di un'agrumaria degli anni '40, raccoglie 250 produttori siciliani, 9 botteghe tra vineria, pescheria, friggitoria e osteria, 41 presidi Slow food e un grande giardino didattico.

Piatti & bottiglie

1

CON L'ANTIPASTO

Prova lo Zagra, un bianco ottenuto da uve grillo: ha un sapore vellutato e profuma di fiori bianchi. Perfetto anche con il pesce.

2

CON IL PRIMO

Ci vuole il Frappato, un rosso fragrante, dal sapore vivace con note di frutti rossi, fiori di viola e salvia.

3

CON IL SECONDO

Assaggia il Cerasuolo di Vittoria docg: è un rosso dal sapore morbido, con note speziate che si sposano col tonno.

4

CON IL DOLCE

Sperimenta un abbinamento speciale: Il Moro limited edition, un rosso invecchiato che profuma di prugne e ciliegie.



Paccheri profumati ai pomodorini e acciughe



Ingredienti per 4 persone

500 g di paccheri (o pasta di semola di grano duro),
100 g di filetti di acciughe sott'olio,
500 g di pomodorini,
1 mazzetto di erba cipollina,
60 g di scorzette di arancia candite, pangrattato,
la scorza di 1 arancia e di 1 limone,
olio, pepe, sale,
1 cucchiaino e 1 cucchiaino di zucchero di canna, origano

Prepara in anticipo i pomodorini confit: taglia a metà i ciliegini, mettili in una teglia rivestita di carta forno. Condiscili con olio, pepe e sale, 1 cucchiaino di zucchero di canna, un pizzico di origano e infornali a 140° per 1 ora e 1/2. Fai poi l'erba cipollina confit: tagliuzzala e lasciala appassire in una padella con olio, pepe, sale, 1 cucchiaino di zucchero di canna e un pizzico di origano. Fai andare a fuoco bassissimo per 10 minuti. Frulla insieme i pomodorini, la cipollina e le scorzette d'arancia con le acciughe sott'olio. Cuoci i paccheri al dente in abbondante acqua salata e condiscili con il sugo preparato. Tosta il pane in una padella con un filo di olio, rifinisci con un pizzico di pangrattato tostato (o con scaglie di pane tostato), la scorza grattugiata di arance e limoni e servi.

DM POSSO AIUTARTI? LA MIA CUCINA SICILIANA

Tonno con Cerasuolo e cipolle in agrodolce



Ingredienti per 4 persone

1 kg di filetto di tonno a fette, 2 cipolle bianche, 40 g circa di aceto bianco, 1 bicchiere di acqua, sale, origano, olio, sale integrale. Per lo sciroppo: 1/2 l di Cerasuolo di Vittoria docg, 250 g di zucchero, 1 anice stellato, 1 cucchiaino di pepe nero, 3 chiodi di garofano, 1/2 stecca di cannella, 1 manciata abbondante di mandorle (se le trovi, meglio le pizzute di Avola)

Fai andare in una casseruola a fiamma alta il vino con anice, pepe nero, chiodi di garofano e cannella. Raggiunto il bollore, abbassa la fiamma fino a quando lo sciroppo avrà raggiunto i 105° (puoi usare un termometro: ci vogliono circa 30 minuti). Spegni. Affetta le cipolle sottili e falle andare in padella con un filo di olio a fiamma alta. Aggiungi 2 cucchiaini di zucchero: quando la cipolla si dora, bagna con l'aceto e abbassa. Aggiungi il sale, l'acqua e copri. Appena la cipolla appassisce toglì il coperchio e fai asciugare il liquido. Cospargi le fette di pesce con l'origano e scottale in una padella calda con un filo di olio 1 minuto per lato. Insaporisci con una presa di sale. Versa lo sciroppo sul piatto, distribuisci il tonno e rifinisci con la cipolla e le mandorle tostate grossolanamente.

Per ogni vino ci vuole la terra giusta

Far conoscere il vino siciliano all'estero per Gaetana Jacono non è solo una sfida personale, «ma il riscatto del turismo nella nostra terra. Un obiettivo possibile se la produzione è basata sui principi di sostenibilità ambientale». Da qui nasce il progetto *7 terre per 7 vini*, che associa a ogni vitigno il territorio più adatto (nella foto sotto, le 7 terre dell'azienda Valle Dell'Acate). Ma Gaetana non si ferma qui. «Per promuovere la nostra cultura attraverso il buon cibo e il buon vino il prossimo passo sarà di accogliere a pranzo i visitatori nella corte antica della nostra azienda».



Gelo di pompelmo e cioccolato di modica



Ingredienti per 4 persone

1 litro di succo di pompelmo rosa (circa 6 pompelmi), 90 g di amido di grano, 6 cucchiaini di zucchero, acqua, 2 barrette di cioccolato di Modica

Spremi i pompelmi rosa e filtra il succo. Sciogli l'amido di grano in un po' di acqua fredda, stando attenta a non formare grumi. Versa il succo in un pentolino e aggiungi lo zucchero. Unisci l'amido e fai cuocere il tutto a fiamma media fino a quando compaiono le prime bolle, sempre mescolando. Versa in uno stampo, lascia raffreddare, poi metti in frigo per circa 6-8 ore. Sforma il gelo nel piatto e accompagnalo con pezzetti di cioccolato.

**RICETTE
IN PIU'**

Pasta alla Norma, caponata, sarde a beccafico, granita al limone, scorzette e altri 200 piatti siciliani doc fra grandi classici e novità. Li trovi su *Cucina siciliana di popolo e signori* (Edizioni Momenti, 15 euro). Una lettura perfetta per prepararti a un'estate gourmet.