

Cultura e Spettacoli



«La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella» Anthelme Brillat-Savarin



La più... ghiotta e ammirata sezione di Taobuk, che ha chiuso ieri i battenti

Cibo, ma soprattutto per l'anima

Grandi chef e tutti i più promettenti talenti siciliani per comporre una tavola d'autore

Patrizia Danze
TAORMINA

Farmaco, volontà, sapere, il cibo parla di identità, di creatività, di socialità, di bellezza, di catarsi, di generosità, di libertà, di viaggi. Ma in Sicilia la varietà di colori e la fragranza dei profumi di piante povere o principesche che raccontano di antichi riti e di antiche fatiche sembrano più che in ogni altro luogo racchiudere l'alta e l'oscura della cucina. Nella geografia delle cento cucine siciliane (tante quante le Sicilie bufalini) lussureggianti è il viaggio tra chi di mare e chi di terra, con la loro alchimia speciale che impasta fragranze di monti, di campagna e di mare, preziosi bouquet che tra l'altopiano e la costa spirano profumi d'Arabia.

Se cucinare e consumare il cibo insieme significa condivisione (lo sosteneva già nel 1825 Anthelme Brillat-Savarin nella sua "Fisiologia del gusto"), acquisita un sapore eccezionale in presenza di tanti chef stellati giunti insieme a Taormina da ogni parte dell'isola per partecipare a Taobuk 2016, che nell'edizione di quest'anno ha dedicato uno spazio importante a "Food Factor", una rassegna... gustosissima ideata e condotta da Clara e Gigi Padovani, giornalisti e autori di grande successo nel campo agro-alimentare.

Si è parlato di etica agroalimentare a Food Factor, negli incontri con lo chef Filippo La Mantia, ambasciatore dei sapori siciliani, e la foodblogger e conduttrice tv Chiara Maci, e si è dibattuto anche - coerentemente col tema dell'anno, "Gli altri" - su cucine altre (con Barbara Abdeni Massaad, autrice del libro "Soup for Syria"), si è chiacchierato coi maestri Gianfranco Vissani e Iginio Massari e indagato con Caterina Palazzolo sulle prospettive etnosemiotiche dei dolci.

Ma la cerimonia più affasci-

nante che è stata celebrata (nella cultura gastronomica siciliana c'è qualcosa di sacrale) è stata la preparazione di banchetti stellati, un rito lussuoso capace di declinare, tra qualità e creatività, pietanze di pesce, di carne e di verdure, un trionfo di colori lussureggianti, tra pesci nobili e pesci umili, ricce e bottarga, tra carni delicate ed erbe profumate, tra finocchietto, macco, carubbo, basilico, menta, capperi.

C'era qualcosa di ieratico negli chef impegnati a Taormina nella preparazione del cibo: una presenza rievocatrice di monaci siciliani e di tavole aristocratiche, ma anche di pietanze della cucina popolare tramandate nel tempo, a far rivivere misteriose madeleine culinarie frutto della sapienza di nome, zie e madri, vestali della cucina (a Lipari, come a Milazzo, a Favignana come a Sciacca, a Ragusa come a Palermo e a Messina).



A COLLOQUIO CON IL MASTERPASTICCERE IGINIO MASSARI

«Se l'uomo mangia bene sarà capace di creare e amare»

Iginio Massari è considerato il re dei pasticceri italiani, tanto che la sua "Pasticceria Veneto" a Brescia si conferma leader del settore secondo l'autorevole guida Gambero Rosso. Già commendatore al merito della Repubblica dal 2013, Massari è divenuto noto anche al grande pubblico grazie alle puntuali apparizioni nel celebre cooking show "Maestri" in onda su Sky, disciplinando i partecipanti con la disciplina e con i suoi giudizi trancianti. Massari è stato uno dei protagonisti della ricca sezione di incontri "Food Factor" di Taobuk.

Food Factor

Tanti i talenti che hanno cucinato per Taobuk. Gli chef: Massimo Mantarro (Taormina, 2 stelle Michelin), Pietro D'Agostino (Taormina, 1 stella Michelin), Francesco Patti (Caltagirone, 1 stella Michelin), Martina Caruso (Malfa, Salina, 1 stella Michelin), Tony Lo Coco (Bagheria, 1 stella Michelin), Seby Sorbello (Zafferana Etnea), Alfio Visalli (Acireale), Peppe Barone (Modica), Marco Baglieri (Noto), Peppe Bonignore (Licata), Luca Giannone (Scicli), Niño Cundari (Taormina), e il gruppo "Sicilian chef and friends": Simone Strano, Giuseppe Raciti, Giovanni Grasso, Giuseppe Torrisi. I pasticceri Gerardo Sindona, Antonella Scipilliti (Giardini Naxos), Giovanni Cappello (Palermo).

Francesco Musolino TAORMINA

Il cibo è un linguaggio, questo non si discute». Gianfranco Vissani è una delle colonne portanti della cucina italiana contemporanea e per risalire alle origini della carriera dello chef è gastronomo umbro dobbiamo tornare indietro al 1967 quando divenne aiuto cuoco a Spoleto. Uomo dalle grandi passioni culinarie, fermo oppositore dei settaggi («sono quasi una settimana»). Vissani è stato uno dei protagonisti del seguitissimo ciclo d'incontri "Food Factor" di Taobuk.

Vissani difficilmente lascia indifferente la platea e ha colto l'occasione per provocare proprio a proposito della spettacolarizzazione del mondo degli chef: «Bisogna distinguere fra la ricerca della qualità e il volerli mettere in vetrina per guad-



Maestri e... opere.

Uno dei bellissimi piatti ideati per Taobuk, "Terra di limoni". Accanto, lo chef stellato Gianfranco Vissani durante il suo dialogo con il pubblico a Taormina. Sopra, Iginio Massari, il "masterpasticcere" divenuto volto amato della tv. Negli arboti sotto, altri tre piatti serviti agli ospiti del Festival: "Norma", "Involtini di maialino nero" e "Risottato di pesce".



A Palermo

Teatro di figura Nasce il Centro nazionale

PALERMO

Dai cerchi di scottish alle polke figurate, dal balletto messinese alla "suidatissima" contraddanza finale: sarà un grande "ballu" collettivo, liberatorio, a chiudere stasera (21.30) la Macchina dei Sogni dei Figli d'Arte Cuticchio. La festa di tradizione popolare continua verrà riproposta dalla Scuola popolare di danza e musica di Tavola Tonda, con i musicisti sul palco (fiarmonica, flauto traverso, ottavino, chitarra, tamburelli, zampogna) che inviteranno anche i più ritrosi, almeno a battere i piedi. Si ballerà tutti insieme, magari con un aiuto dei maestri della Scuola. Ma la lunga giornata de La Macchina dei Sogni si aprirà già alle 10.30 con la presentazione di un progetto che sta molto a cuore ai Cuticchio: il Centro di Teatro di Figura Nazionale, che nasce a Palermo dalle viscere e dal cuore della Macchina.

L'intento è quello di creare una rete di collaborazioni tra tutte le realtà italiane che si occupano di Teatro di Figura. «Una rete, si sa, non ha bisogno di una gerarchia, ma di discussione, intelligenza, condivisione di programmi, strategie - dice Mimmo Cuticchio -». La grande battaglia per l'identità e per la dignità del settore l'abbiamo ormai dietro le spalle. Ora è il tempo della qualità dei progetti».

Alle 17.30, in piazza Sant'Olivia, via agli spettacoli: si inizia a Casa Pitre con il teatro per bambini della Lucciolina (Nadia Parisi e Alessandro Prestipino) che presentano, con le marionette "da tavolo" manovrate "a vista", la fiaba "Bianca come neve rosa come fuoco", che è proprio una delle tradite scritte da Giuseppe Pitre, a cui è dedicata questa edizione della Macchina dei Sogni. Alle 18.30 il gradito ritorno di Bruno Leone, che da quasi quarant'anni indossa 'o cammesone di Pulcinella e porta in giro l'arte antica delle guarrette. Leone presenta "Pulcinella cuntannapoli", ovvero la storia della città partenopea vista attraverso gli occhi del suo più importante personaggio. Alle 19, "Il mago Marvelo" (The Disillusioned Illusionist) segna l'arrivo di Cesare Maschi, tra i marionettisti e burattinai più amati, tra il giordilico e l'ironico. Chiude La Festa a ballu. <

dagnare fama». «La vita dà e prende - ha proseguito con passione Vissani - e il lavoro degli chef deve essere apprezzato quando, nel tempo, ha sempre puntato sulla valorizzazione del cibo, sul valore della materia prima».

E in merito al rapporto con il cibo in senso più ampio, Vissani ha quindi concluso: «Francamente temo che la gente sia affascinata dalla preparazione dei piatti nei programmi televisivi, ma non abbia idea del lavoro e della fatica fisica che si cela dietro la preparazione di una linea e del servizio in un ristorante».

Una complessità che è stata resa alla perfezione dal



racconto dello chef siciliano Massimo Mantarro, due stelle Michelin a "Le Soste - Ristorante Principe Cerami" del San Domenico Palace Hotel di Taormina. «La mia giornata di lavoro inizia solitamente intorno alle sette di mattina, cominciando a parlare con i miei sous chef e si conclude a mezzanotte, circa. Il cibo - prosegue Mantarro - è importante per tutti noi ma per gli chef è diverso. Noi viviamo per cucinare, per captare nuove ispirazioni e legarle con le tradizioni. Personalmente un piatto nuovo può nascere come un lampo ma spesso ha un ancoraggio con il mio vissuto, con la mia infanzia».

E riguardo al riconoscimento attribuito dalla più importante guida dell'eccellenza culinaria, afferma: «Le due stelle Michelin sono una grande responsabilità, una continua ricerca dell'eccellenza». <

Dai giornali alla tv, tutto ciò che riguarda il cibo ha grande visibilità. Ma spesso si sceglie un linguaggio mainstream esclusivamente per l'intrattenimento. Come sta cambiando il nostro rapporto con il cibo?

«In modo vorticoso. Abbiamo perso la realtà della comunicazione e l'importanza della parola. Si gioca per contrapposizioni creando personaggi mediatici che possano impressionare il pubblico talvolta senza avere alcuna reale conoscenza della materia prima».

Il cibo si sposa sempre con nuove tendenze, più o meno fantasiose. È un problema?

«Il cibo è necessario per tutti. Pensi che negli anni '70 in Cina c'era il cannibalismo per poter sopravvivere. Da qui possiamo capire quanto il cibo possa influire sui nostri comportamenti. Oggi si



parla tanto di dieta ma l'etimologia della parola non si riferisce al dimagrimento quanto alla capacità di mangiare il necessario. E quando non si esagera non si corre il rischio di sfidare la bilancia».

Tradizione è una parola da usare con cautela quando si parla di cibo?

«Tradizione è una parola stupida, significa tramandare. Ma se sin dall'epoca della pietra ad oggi non avessimo rielaborato nulla saremmo nei guai. Il modo di pensare al cibo è radicalmente diverso, pensi ai dolci. Una volta era tutto centrato

sulla dolcezza, oggi il dolce è un progetto che deve essere studiato con cura. All'uomo piace trasgredire pur restando nei binari della società e il dolce ci offre una piccola via di fuga, una boccata di libertà».

Le chiedono mai di preparare dolci dietetici?

«Certo. Ma che significa? Basta mangiare metà porzione di quello fatto bene per saziare l'anima e il corpo. Se l'uomo mangia bene è propenso a positivo verso il prossimo, sarà capace di creare e amare. Questo non di deve mai dimenticare». < (f.m.)



Marionette, che passione! Uno spettacolo per i più piccoli