



GUSTO IL PIATTO IDEATO DA UN APPASSIONATO DEI DUE COMICI

Un primo dedicato a Franco e Ciccio

●●● Quando c'è passione, niente è impossibile. Nasce così il primo piatto di Giuseppe Li Causi e dedicato a Franco Franchi e Ciccio Ingrassia, i due comici che hanno fatto ridere generazioni di italiani con la loro ilarità. «Sono sempre stato un grande appassionato di cucina e, nel contempo, di Franco e Ciccio. Ho deciso di fondere così le mie due imprescindibili passioni in un piatto delizioso». Si racconta così Giuseppe Li

Causi: «Paccheri alla Franco e Ciccio, con pasta fresca, salmone e zucchine, proprio in onore di Franco che era amante del pesce e di Ciccio che adorava i prodotti dell'orto». Lui che «collezionista dei loro film e promotore dell'intestazione della piazzetta a Palermo», da La prova del cuoco ai Soliti Ignoti, si è già fatto apprezzare, partecipando a questi programmi insieme alla stessa Stefania Benenato, sorella di Franchi. **R. VEC.**



I paccheri che Giuseppe Li Causi ha dedicato a Franco e Ciccio

Dai pupi di zucchero alla frutta martorana, le vetrine piene di delizie. I pasticceri: bene le vendite, a novembre si continua a celebrare l'abbondanza

Festa dei Morti, dolci fai-da-te Cresce l'acquisto degli ingredienti

La Coldiretti: in controtendenza con la spesa alimentare, aumenta del 2% la quantità di prodotti comprati per le ricette tradizionali fatte in casa. L'appello: usate quelli locali

Flavia Perricone
PALERMO

Pupi di zucchero, frutta martorana e biscotti di tutti i tipi. Sono questi i dolci che riempiono il cosiddetto «cannistru», la tipica composizione tradizionale siciliana che si realizza durante la festa dei Morti. Una ricorrenza molto sentita, risalente al X secolo. Si narra, infatti, che anticamente nella notte tra l'1 ed il 2 novembre i defunti visitassero i cari ancora in vita portando ai bambini dei doni. Oggi questi doni vengono acquistati anche nelle pasticcerie siciliane e nelle fiere che si svolgono in tutta l'Isola. I taralli, i famosi «Tetù e Catalano», la frutta secca, le pastine al miele, per citarne solo alcuni.

La preparazione e l'acquisto di questi dolci è un appuntamento immancabile in Sicilia. Non a caso, in controtendenza rispetto all'andamento generale della spesa alimentare, aumentano gli acquisti in quantità di prodotti per la preparazione dei dolciumi, secondo la Coldiretti. (+2 per cento nei primi otto mesi del 2013). «I più diffusi in questo periodo sono le ossa dei morti che in Sicilia assumono diverse forme a seconda della zona - spiegano Alessandro Chiarelli e Giuseppe Campione, rispettivamente



presidente e direttore regionale della Coldiretti -. In genere sono di consistenza molto secca e di colore bianco e marrone. La loro preparazione prevede zucchero, farina, albume e acqua di chiodi di garofano, vengono chiamate anche "Paste di Garofano". Il mantenimento delle tradizioni è importante per la storia di una regione come la nostra dove il culto dei morti è

molto sentito. I pupi di zucchero, infatti, rappresentano il nutrimento che proviene da loro». «Ogni anno vendiamo tantissimi pupi di zucchero - afferma Pino Amato dell'omonima pasticceria di Palermo -. Le famose statuette di zucchero dipinte, ritraggono figure tradizionali come i Paladini e vengono chiamati anche "pupi a cena" o "pupaccena", per via di una leg-

genda che narra di un nobile arabo caduto in miseria, che li offrì ai suoi ospiti per sopperire alla mancanza di cibo prelibato. È una festa che ricorda l'abbondanza: si imbandiscono le tavole perché i defunti hanno mandato un buon raccolto». E se ai bambini si regalano i famosi Pupi di Zucchero, che a volte ritraggono anche personaggi del calcio o dei cartoni animati,

Dolci tradizionali alla pasticceria Amato di Palermo
Da sinistra Paolo Lombino, Antonio Amato, Pino Amato e Francesco Paolo Amato

ai grandi vanno i cestini confezionati. «Il misto siciliano va per la maggiore - dice Antonietta Gebbia della pasticceria Scimone di Palermo -. Dentro si trovano i moscardini, i biscotti regina, le pastine al miele, la frutta martorana, e le "pipatelle", ovvero quei biscotti antichi cosiddetti poveri perché realizzati da ciò che rimaneva del pan di Spagna di altri dolci». Il cibo quindi è un viatico della memoria che deve essere consolidato anche grazie alla cura e alla partecipazione, spesso familiare, di queste delizie. Secondo una recente indagine Coldiretti/Swg, l'11 per cento degli italiani prepara più spesso, rispetto al passato, i dolci. Determinanti per la loro qualità sono gli ingredienti la cui base è costituita dalla farina, alle uova, allo zucchero e poi arricchiti anche con frutta secca. «Scegliere farina di grano, uova prodotte in Sicilia e altre tipicità locali rappresenta sicuramente una scelta consapevole non solo dal punto di economico per supportare l'economia locale, ma anche dal punto di vista nutrizionale», sostengono Alessandro Chiarelli e Giuseppe Campione, rispettivamente presidente e direttore regionale Coldiretti.

A MILANO

Le tradizioni e i sapori della Sicilia oltre lo Stretto

●●● Pupi di zucchero, frutta martorana dipinta a mano, torroncini, ossa di morto o paste di garofano: e la festa dei defunti in Sicilia si colora di gusto e sapore, rispettando le più antiche tradizioni che ne sanciscono l'unicità e l'eccellenza, non solo sull'Isola. Anche in «terraferma», infatti, le vetrine delle pasticcerie che preparano leccornie siciliane si imbellettano a festa, come nelle più remote usanze. «Prepariamo il marzapane secondo la nostra tradizione e secondo le antiche ricette, usando esclusivamente materie prime che provengono direttamente dalla Sicilia», racconta Maurizio Bartoli, che insieme alla moglie Rosaria Mistrangelo, originari di Mazarano, gestisce il Bar De' Cherubini, il caffè letterario per eccellenza nel cuore di Milano. «Le mandorle arrivano dalla zona di Caltanissetta, il pistacchio di Bronte, la ricotta di Castelvetro. In occasione della festa dei morti, prepariamo la frutta martorana e gli ossi di morto. I clienti ce li chiedono, ma qui non c'è la cultura che c'è da noi». I dolci non vengono legati alla festività, quindi. «Li mangiano, ma per loro non sono paste da consumare solo per i morti». Così il De' Cherubini, la pasticceria Eoliana di via Ortica o Ciuri Ciuri, per non parlare dei chioschetti ambulanti nelle vie pedonali del centro storico, solo per citarne alcune, colorano con le proprie vetrine piene di dolcetti siciliani, le strade grigie della city. **R. VEC.**

Un prodotto dell'azienda catanese dei «Polaretti» fotografato tra le mani dell'astronauta Parmitano

Sorbetto siciliano al limone nello spazio

●●● C'è chi sta con i piedi per terra e chi se ne va a fare le passeggiate nello spazio. Ma di sicuro, non rinuncia per niente al cibo italiano e, al contrario, lo offre ai suoi compagni di viaggio. Lui è il siciliano Luca Parmitano, il primo astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa) e pilota sperimentatore dell'Aeronautica Militare Italiana, partito dal cosmodromo russo di Baikonur, nel Kazakistan, per una missione di sei mesi, che non ha dimenticato di portare con sé piatti tipici nella nostra cultura enogastronomica e culinaria. In

occasione della cena «spaziale» nell'ambito della missione Volare (dal nome della canzone di Modugno), organizzata lo scorso 22 giugno da Altec sulla stazione spaziale orbitante, Parmitano, oltre che mangiare lasagne, bistecche e tiramisù, gusta anche il sorbetto siciliano Dolfin. A postare le foto testimonianza, lo stesso Parmisano via Twitter, il social che dall'inizio del suo viaggio lo mette in contatto con la terraferma con scatti spettacolari, anche della sua amata Sicilia. Da buon catanese, viene fotografato dalla Nasa mentre as-

saggia, e con lui l'equipaggio internazionale che galleggia nello spazio in assenza di gravità, il Sorbetto Senso Freddo ai Limoni di Sicilia della Dolfin, l'azienda dei famosi Polaretti. Ma perché proprio il sorbetto dell'azienda siciliana? «Noi non sapevamo nulla di questa scelta», dice Santi Finocchiaro, presidente della Dolfin Spa e presidente della sezione Alimentari di Confindustria Catania. «È un prodotto che racchiude un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime. Utilizziamo solo i limoni provenienti dalla prima fio-

ritura, quella tra gennaio e marzo, per le eccelle qualità organolettiche in essi contenute, come gli studi dimostrano». In questo periodo dell'anno il limone siciliano è al culmine della sua bontà, in quanto i frutti maturano in un arco di tempo molto lungo, acquistando un sapore inconfondibile e particolarmente intenso. Un sorbetto dal gusto ricercato e attento, quindi. Tutto naturale, solo frutta vera, senza conservanti, senza grassi e coloranti, con pochissime calorie e senza latte. **RITA VECCHIO**



Luca Parmitano e i suoi compagni di viaggio col sorbetto