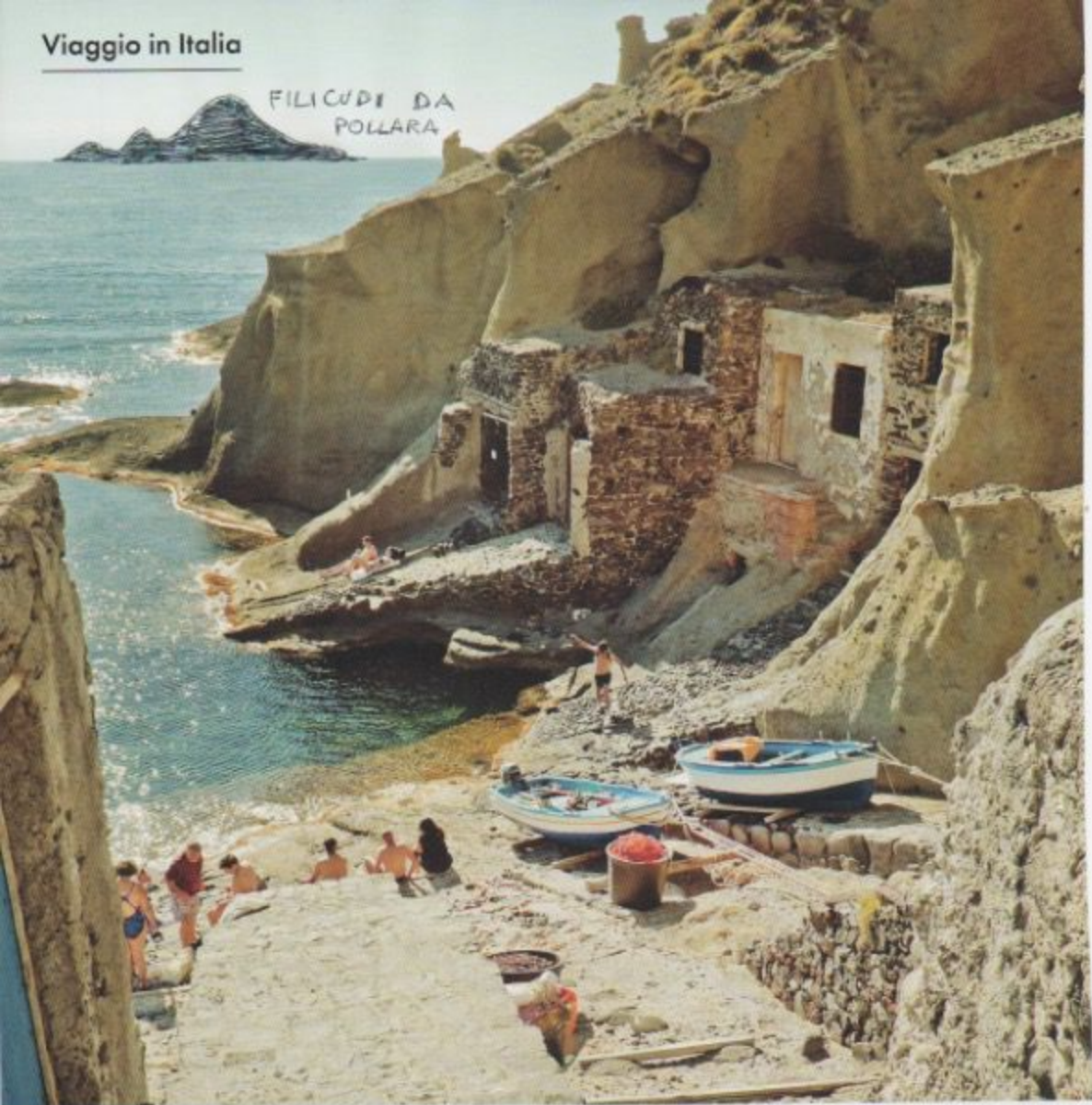


FILICUDI DA
POLLARA



Noi restiamo qui: è la scelta di molti isolani (e isolane), innamorati della loro regione. Hanno capito che per farla crescere devono investire tutta l'energia possibile

foto **BENEDETTO TARANTINO**

In pochi anni, la Sicilia ha fatto passi da gigante. Facciamo qualche esempio. Il vino e l'olio del contadino, fino a vent'anni fa, erano spesso da evitare. Prodotti genuini, senza dubbio, ma il «fai da te» non poteva competere con il mercato nazionale e internazionale. Quando i siciliani hanno deciso di dimostrare la qualità delle olive e del vino nati e cresciuti a un sole quasi africano, sono diventati i numeri uno. Come i fratelli Aprile che, con i Grandi oli di Sicilia, hanno vinto trofei importanti. Per non

Un pupo dei Fratelli Napoli, storico gruppo familiare che porta avanti il mestiere in modo tradizionale: costruiscono marionate e fanno spettacoli sul ciclo dell'Orlando furioso. Nella pagina accanto, le spiogge di Palarra sull'isola di Salina.



parlare della viticoltura, con terroir che spaziano dalle falde dell'Etna a Mozia. Insomma, per un siciliano la sua è la terra più bella e buona del mondo, ed è pronto a scommetterci tutto. Soprattutto quando si parla di cibo e di vino. Bianca Celano ha fatto così: ha dato le dimissioni da un lavoro noioso e ha aperto un ristorante a Catania, ambiente casual, cucina a vista, dolci di Corrado Assenza. Formula vincente, salvo poi cambiare di nuovo. Diventa chef dell'Hotel Habitat, sempre a Catania: ogni ingrediente che entra in cucina è frutto di una ricerca e di

una collaborazione con piccole e nuove aziende locali. Per formazione, usa tecniche dell'alta ristorazione ma i suoi piatti sono storici, come la *frittadda*, un'antica minestra di carciofi, fave e piselli. In attesa che l'hotel riapra, Bianca organizza corsi, con spesa al mercato del pesce e aneddoti: pare che la pasta alla Norma non sia dedicata all'opera di Bellini, bensì a una bella donna che ne evocava l'irresistibile voluttuosità.

Giulio Murabito, biologo molecolare, ha un'altra bella storia. Ora che ha venduto il laboratorio e il figlio è grande, si

**«PESTO DI CAPPERI,
GRAPPA DI RUTA,
GRANITA ALL' LIMONE
NON SONO IN
VENDITA ALTROVE.
SE LI VUOI, DEVI
VENIRE DA NOI»**

GIULIO MURABITO, GUIDA CULTURALE

€4
MAGGIO
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**I PIATTI
DI SEMPRE**
GLI SPAGHETTI
CON LE VONGOLE
(**PERFETTI!**)

**FRAGOLE
QUATTRO
TORTE FRESCHE,
CREMOSE, FACILI**

**PATATINE
FRITTE**
COME NON
LE AVETE MAI
ASSAGGIATE

CASSATA!

LA SFIDA: TUTTI I SEGRETI PER PREPARARLA A CASA

LA CUCINA ITALIANA GOESTOUNESCO

