

Scotto, omaggio alla musica

Da Rascel ai Motörhead, i tanti omaggi di "Vuoti di memoria", il nuovo disco del rocker campano **Leonardo Lodato a pagina II-III**



Il gotico siciliano di Francesco Cusa Il musicista catanese ha presentato al Salone di Torino "Novelle crudeli - Dall'orrore e dal grottesco quotidiani" **Salvatore Massimo Fazio a pagina II** / **Un'oasi verde contro le sbarre** Piantine per finanziare un'area verde per i colloqui al carcere di Giarre **Nunzia Lombardi a pagina II** / **Il ponte di Giardini** A Naxos torneo internazionale di bridge **Damiano Scala a pag. III** / **Week end: Cantine aperte** L'isola del vino mostra i suoi tesori **Samantha Viva a pag. III** / **Cartellone a pag. IV**

€ 0,26 Spedizione A.P. comma 20b Art. 2 legge 662/96 - Fil. CT

vivere

settimanale di società,
cultura e tempo libero
vivere@lasicilia.it

Anno XIX - n. 729
22 maggio 2014



A sinistra lo chef di Augusta Giuseppe Commendatore con Tarbakhov Innokentii, cuoco del presidente della Yakutia; sotto lo chef siciliano con le colleghe yakute; in alto le cuoche osservano dei crostacei; in basso, da sinistra, la lezione di Carmelo Chiamonte; la pasta fatta a mano e, ancora Commendatore con Innokentii, che indossa un variopinto grembiule stampato con la ricetta del limoncello di Amalfi

testo e foto di Ilenia Suma

La Yakutia per molti è solo quel Paese che a Risiko si vuole conquistare per posizionare truppe a volontà e lanciarsi all'attacco del continente americano. E invece esiste davvero: lì nevica mentre da noi un antipasto di primavera ci ha già fatti accostare alle porte dell'estate. Ma, a ben guardare, la Yakutia e la Sicilia sono terre assai vicine. Non solo metaforicamente, nei giorni scorsi una delegazione di cuochi in missione per il ministero degli affari Esteri della Repubblica Sakha, ha seguito un workshop di cucina siciliana tra Catania, Augusta e Modica. A fare da trait d'union un giovane regista, **Diego Panarello**, originario di Augusta, che in Yakutia è andato per girare il suo **documen-**

tario *Lo strano suono della felicità*, dedicato al marranzano, da sempre associato alla cultura popolare siciliana e strumento nazionale in Yakutia. Viaggio che lo ha portato una sera a cena nel ristorante di **Tarbakhov Innokentii**, direttore delle tecnologie culinarie e **cuoco ufficiale del presidente yakuto**. «Per noi è un piacere ma anche un obbligo - racconta **Innokentii** che in quattro anni con la piccola delegazione è stato in Cina, Giappone e Francia - Essendo un amante della storia antica, ho sempre avuto il pallino per Roma. Quando in Germania e in Scandinavia c'erano i barbari, da voi esisteva già una società organizzata, e **dove è esistita prima la cultura, è esistita prima anche la culinaria**». Ma di maestri di cucina l'Italia è piena, dalla punta al tacco, isole comprese, «E posso dire che non abbiamo sbagliato a scegliere la

delegazione gira il mondo. La cena di benvenuto si è svolta ad Augusta, dove il cuoco **Salvo Guer-**cio ha preparato una serie di piatti tipici. L'entusiasmo è tanto, a turno si alzano per brindare, ringraziando ma soprattutto chiedono informazioni sulle ricette. La prima lezione si è svolta con **Carmelo Chiamonte, filosofo e ricercatore culinario oltre che cuoco apolide**, capace di rendere gustosa anche una pasta fatta coi fondi del caffè. Chiamonte li accompagna in un viaggio attraverso gli ingredienti che offre la Sicilia. E la lezione va oltre la singola ricetta. Si parte dall'arancia, «Ha sostenuto 300 anni della nostra economia, - spiega Chiamonte - la chiamavano *nagarangia*, che significa **"gusto (gradito) dell'elefante"**, ed è il risultato dell'unione del mandarino con il pomelo», la parola suona familiare ancor prima d'essere tradotta, **anche in Yakutia si dice pomelo**. Inoltre, e qui il piano della discussione sconfinava in ambiti olistici, «l'arancia nutre la ghiandola pineale, di conseguenza il sesto senso». Seconda lezione ancora ad Augusta, dove con **Giuseppe Commendatore** si passa alla cosa per la quale siamo conosciuti nel mondo, che non è la pizza, e neppure la mafia, ma **la pasta**. **È non solo**. L'attenzione dei cuochi yakuti va soprattutto a pesci e crostacei: **osservano una seppia allo stesso modo in cui una donna guarderebbe un anello di diamanti**. Alla fine dell'incontro la delegazione consegna al cuoco un vaso che in Yakutia è usanza riempire di latte di cavalla e poi farlo girare, sempre colmo, tra i presenti, come augurio di fortuna e benessere. Tappa a Modica per studiare la **preparazione della cioccolata**, poi un giro al **Mercato del pesce a Catania** e shopping in via Etnea, prima della terza e ultima lezione con lo chef **Giulio Dedei**, con il quale si lavora sulle **influenze dei Paesi del Mediterraneo nella cucina siciliana**.

Dalla **repubblica russa** è arrivata una delegazione di cuochi per imparare i segreti della cucina siciliana attraverso un workshop che si è svolto tra Modica Catania e Augusta. «Dove è esistita prima la cultura - ha detto Tarbakhov Innokentii, cuoco ufficiale del presidente yakuto - è esistita prima anche l'arte **culinaria**»



colmo, tra i presenti, come augurio di fortuna e benessere. Tappa a Modica per studiare la **preparazione della cioccolata**, poi un giro al **Mercato del pesce a Catania** e shopping in via Etnea, prima della terza e ultima lezione con lo chef **Giulio Dedei**, con il quale si lavora sulle **influenze dei Paesi del Mediterraneo nella cucina siciliana**. Colpiti dalla velocità con cui Dedei prepara le pietanze, a fine incontro, quando lo chef chiede un commento, c'è entusiasmo tra i cuochi yakuti per il modo in cui hanno ulteriormente allargato i confini della loro tavola. Per tutti Dedei «è una macchina da guerra», dicono sorridendo. «Durante l'incontro con i tre cuochi - dice **Iakovleva Mariia**, insegnante di tecniche alimentari all'università di Yakutsk - **è sembrato che riuscissero a portare il vostro sole meraviglioso nel piatto**. La sfida adesso sarà portare questo sole in Yakutia».

IL SOLE SICILIANO SPLLENDE IN YAKUTIA

Sicilia, una terra dorata che spicca nel Mediterraneo». Oggi in Yakutia ci sono molti ristoranti italiani, «Nella nostra lingua sono anche diffuse, come fossero parole nostre, **"pizzeria"** e **"buon appetito"**, ma non è stato sempre così -; racconta **Sleptsova Natalia**, direttore della mensa alla **North-Eastern Federal University di Yakutsk** - durante l'epoca sovietica avevamo una serie di istruzioni da seguire fedelmente nei nostri programmi, e non rientrava la cucina internazionale. Negli ultimi anni, però, si devono insegnare anche elementi di cucina internazionale, europea in particolare».

Ed è questo il motivo per il quale



SICILSCAFF S.R.L.
SOLUZIONI DI MAGAZZINO
PROGETTAZIONE E VENDITA
SCAFFALATURE INDUSTRIALI E ARREDO NEGOZI
SOPPALCHI • TETTOIE • PORTE INDUSTRIALI • CAPANNONI METALLICI
MERCE IN PRONTA CONSEGNA
CONSULENZA E SOPRALLUOGO **GRATUITO**
095 5183318
C.da piraino s.s. 192 km 73.600 - 95032 Belpasso (CT) Tel. +39 095 5183318 - Fax +39 095 5183319
WWW.SICILSCAFF.COM INFO@SICILSCAFF.COM

FON.CA.NE.SA. onlus
FONDAZIONE CATANESE PER LO STUDIO E LA CURA DELLE MALATTIE NEOPLASTICHE DEL SANGUE (ENTE MORALE RICONOSCIUTO CON D.P.R. DEL 7 AGOSTO 1990)
Anche quest'anno hai una possibilità unica per aiutarci, destinando il **5xmille dell'IRPEF - P. IVA/C.F. 02299950879**
Trasforma la tua dichiarazione dei redditi in una grande azione di concreta solidarietà. Aiutaci a realizzare e costruire la terza casa di accoglienza "Casa Santella" all'interno dell'A.O.U. Policlinico Vittorio Emanuele per l'accoglienza degli ammalati e dei loro familiari. Dai il tuo aiuto concreto e spontaneo per tale nobile scopo.
c/c Postale 14197958
Segreteria: 347.333262 Tel./Fax 095 418779 Sito internet: www.foncanesa.it seguici su Facebook