

**Tempo liberato**

**- A ME MI PIACE -**

# Tra rovine barocche i resti d'una tradizione

di Davide Paolini

È tutti i giorni alla ribalta della cronaca. Mafia, delitti, suicidi, tangenti... Verrebbe la tentazione di dimenticarla, cancellarla, ma le sue bellezze, i suoi profumi, il suo cielo e tanti suoi figli fanno vincere questa voglia perversa. Non si può non parlare della Sicilia specialmente dopo un viaggio nelle città del barocco: Siracusa, Ragusa, Noto e Modica. Nell'assistere al crodo di questi irripetibili borghi barocchi, verrebbe voglia di urlare... inutile fare appelli, inutile forse denunciare che un patrimonio artistico unico viene distrutto dall'insensibilità e dalla cecità di amministratori locali, regionali e nazionali. Sarebbero sufficienti le tangenti

pagate a Reggio Calabria per ridare la vita a un paio di città siciliane con il turismo e la cultura. Ogni palazzo barocco che crolla è un insulto all'intelligenza e all'opera umana.

So di blaterare frasi inutili, ma nonostante abbia la coscienza di ciò non posso non denunciare questo scempio. Che c'entra con il Mangiarbene? Quale rapporto ci sarà mai tra la ricetta di Modica e le tante chiese di Noto? Quali correlazioni ci sono tra il gelato al gelsomino di Noto e l'Iblea di Ragusa?

Poco, forse niente. Ma anche se l'uomo è ciò che

mangia, c'è qualcuno che oltre ad assaggiare si guarda attorno e cerca di capire l'ambiente, i profumi e i sapori con le loro origini, la loro storia. E così succede più che in altri luoghi in Sicilia dove il passato è assai imponente di civiltà, dominazioni e popoli diversi.

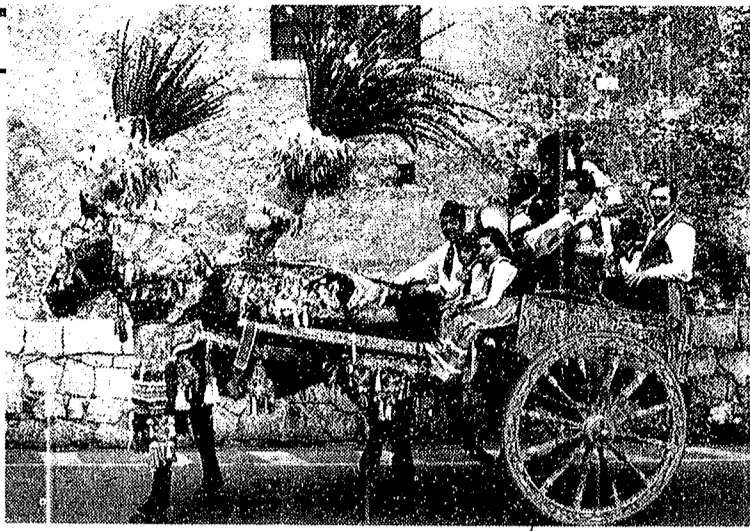
In un paesaggio sempre più cupo per il degrado di Siracusa, Ragusa, Modica e Noto il sorriso ritorna di fronte ai piatti delle storie o delle trattorie che cercano di salvare una grande tradizione.

Innanzitutto a Modica, la Fattoria delle Torri, piccolo

locale, con un appassionato patron, Beppe, coadiuvato dalla moglie, dalla mamma e dal giovane chef che sperimenta i vecchi ingredienti mediterranei con nuove proposte. Vorrei segnalare un piatto rivisitato di grande impatto: il coniglio fritto con sesamo e arancio, glassato al cioccolato. Alle Torri è possibile avere uno spaccato della cucina del territorio: dagli antipasti ai dolci con un'attenzione particolare anche ai prodotti gastronomici. La ricetta, innanzitutto, servita ancora tiepida come antipasto, i pomodori di Pachino e le erbe quali il sana-

po servito con salsicce, oppure un'erbetta, aita, con ricotta come ripieno dei ravioli. E ancora: il risotto con salvia e rigaglie di pollo, o le acciughe fritte con ricotta e limoncello.

La scelta dei pani di grande livello e una serie di dolci di fine qualità hanno chiuso l'assaggio in una trattoria che, udite, udite, mi era stata segnalata da una lettrice di Ragusa, la signora Di Martino Mastruzzo, che dopo aver letto i miei articoli mi aveva scritto affermando che le mie descrizioni portavano alla fattoria delle Torri di Modica. Dopo



Un tipico carrello siciliano

molti artigiani del posto cercano di riproporre anche attraverso la ricerca di vecchi utensili di lavoro. Alla Fattoria delle Torri anche il vino gioca un ruolo di primo piano: si possono assaggiare i migliori prodotti di Vittoria (discreti un cerasuolo '90 di Avide), i pezzi pregiati della Sicilia, quelli della Malvasia delle Lipari di Calosi, oppure i migliori cru del continente: mentre lasciavo il locale uno spedizioniere consegnava il Chianti della Fattoria di Aina. Un'esperienza davvero interessante. Chi pensasse che tutti i ristoranti della valle del Barocco siano a questo livello si sbaglia di grosso. Lasciate innanzitutto perdere i locali pretenziosi con insegne e mille indicazioni. Costi se ne piace!

Un'antica sapienza che è stato gustosissimo e di grande livello. Di ottimo livello anche il bianco mangiato di Beppe con ricotta e cioccolato, di cui Ruta ci ha raccontato le antiche tradizioni nella lavorazione della valle del barocco.

Un'antica sapienza che

**- VINI DE «IL SOLE-24 ORE» -**

## Tutti in Trentino per discutere di crisi in bottiglia

Il consumo di vino segna il passo? È la crisi che percorre il mondo, oppure ci sono cause strutturali del settore che ne rallentano la domanda? Una serie di interrogativi di non poco conto per i produttori che, alla fine dell'anno, dovranno fare i conti con i bilanci. Per cercare di leggere il mercato del vino, il Comitato vinicolo trentino (ovverossia Trentino doc) ha varato un programma di ricerche e workshop sull'evoluzione della domanda e dell'offerta. Alcuni risultati di questo piano verranno discussi il 9 dicembre all'Istituto agrario di San Michele all'Adige dove Enrico Valdani, docente di marketing della Bocconi, tratterà, nella prima parte del seminario, delle alternative strategiche che si possono perseguire nei momenti di contrazione dei consumi e delle tecniche di penetrazione con le quali le aziende cercano di rafforzare la posizione di mercato.

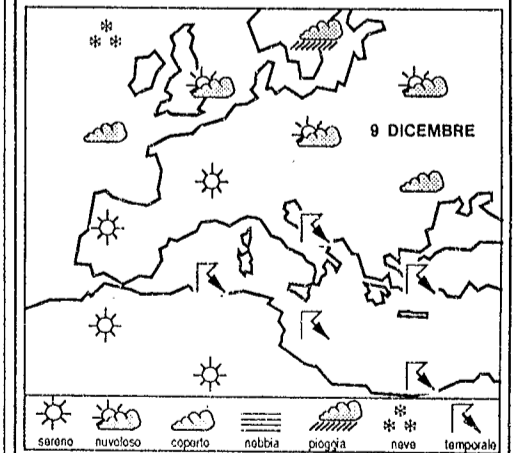
Un momento particolare sarà riservato all'innovazione di prodotto, una "variabile" rara nel mondo del vino, ma di straordinaria importanza, basti pensare al business del Galleso o a quello del Beaujolais Nouveau in Francia.

E su questo argomento, in parte, si soffermerà dal punto di vista delle strategie d'impresa anche Gianni Lorenzoni, ordinario di tecnica industriale e commerciale dell'Università di Bologna, nonché autore di ricerche e libri sull'architettura di sviluppo delle imprese minori. La ricerca di Lorenzoni metterà in risalto la frammentazione del settore del vino con i punti di debolezza e i punti di forza. Come si può fare per avere successo in un settore frammentato, in declino e con accentuati sistemi di globalizzazione? Sarà questo l'ultimo punto che verrà affrontato dallo studioso bolognese.

Non sarà comunque un monologo di professori: il workshop è stato studiato per aprire un confronto con i produttori e scambiare con questi le risultanze scientifiche della ricerca. Durante i lavori saranno introdotti case history e testimonianze dirette italiane ed estere di commercializzazione, direzione aziendale e distribuzione. Per una volta non si degusta: gusto, retrogusto e bouquet restano in bottiglia. (Davide Paolini)

### IL TEMPO

Settimana dal 7 al 13 dicembre 1992  
Nel fine settimana appena trascorso, perturbazioni atlantiche hanno interessato gran parte dell'Europa. La settimana entrante vedrà ancora in posizione arretrata l'anticiclone delle Azzorre, con il conseguente afflusso di aria fredda e instabile che, dall'Atlantico settentrionale, invaderà il bacino del Mediterraneo. Tale situazione determinerà la formazione di una profonda depressione che, dall'Europa settentrionale, si porterà rapidamente sull'Italia e, successivamente, interesserà la Grecia e i Balcani. Nella seconda parte del periodo, su Penisola Iberica, Francia e Mediterraneo occidentale, si assisterà ad un rialzo della pressione per l'influenza dell'anticiclone atlantico.



Medie di dicembre delle temperature estreme (tra parentesi la differenza di fuso orario rispetto a Roma)

Londra	(-1) + 8 + 2	Belgrado	(0) + 7 + 0
Bruxelles	(0) + 5 + 0	Atena	(+1) + 16 + 7
Copenaghen	(0) + 3 - 1	Algeri	(0) + 26 + 7
Stoccolma	(0) - 1 - 7	Tripoli	(+1) + 18 + 10
Helsinki	(+1) - 1 - 6	Milano	(0) + 5 + 0
Lisbona	(-1) + 15 + 8	Roma	(0) + 14 + 4
Madrid	(0) + 10 + 0	Palermo	(0) + 16 + 10
Pariigi	(0) + 7 + 2		
Bonn	(0) + 5 + 0	Mosca	(+2) - 7 - 12
Zurigo	(0) + 2 - 2	New York	(-7) + 7 + 0
Berlino	(0) + 3 - 2	Rio de Janeiro	(-4) + 28 + 21
Vienna	(0) + 3 - 2	Tokyo	(+7) + 11 + 2
Budapest	(0) + 1 - 3	Hong Kong	(+0) + 11 + 15

ITALIA — Inizialmente si avranno precipitazioni diffuse, localmente temporalesche e di forte intensità, più persistenti sulle regioni centro-meridionali e su quelle adriatiche. Tendenza a scharite sulle zone nord-occidentali e, successivamente, su quelle tirreniche.

A cura di Sergio Borghi dell'Osservatorio Meteorologico di Brera-Duomo



UN SERVIZIO SPECIALE METRO

**È NATALE.**

**A VOI LA SCELTA, A NOI LA CONSEGNA.**

Riservato agli operatori commerciali e professionali

### LA PIÙ GRANDE SCELTA DI REGALI NATALIZI.

Con il Catalogo Idee Regalo Natale '92 avete davanti a voi la più grande proposta di cesti e confezioni augurali. Il meglio del mercato italiano e internazionale, in diverse fasce di prezzo, è riunito per i vostri regali a Dipendenti, Clienti, importanti contatti di lavoro. Se siete operatori commerciali o professionali, dove solo venire alla METRO e scegliere.

### PENSIAMO NOI A RECAPITARLI PER VOI.

METRO ha selezionato nel Catalogo 30 cesti, contrassegnati dal simbolo-Furgoncino. E per questi cesti provvederà a organizzare, su vostra richiesta, la consegna al domicilio dei vostri destinatari. Le prenotazioni dovranno essere fatte nei Magazzini METRO tra Novembre e il 18 Dicembre, le consegne saranno effettuate nel mese di Dicembre con efficienza e puntualità. È il nostro modo di augurarvi buone feste: aiutarvi nel vostro lavoro, con lo stile della grande organizzazione internazionale METRO.

Con gli auguri di **Galbusera** UNITED DISTILLERS ITALIA, **BOLDRINI** Import-export, **Anton**, **MARCHESI DI BAROLO**, **Gerca**, **Vergani**, **SOLCI** 1978, **ORSINI** Import-export.

# METRO

Il N°1 in Europa dei self-service all'ingrosso.

Brescia Via Noce, 116/F  
Bari Via L. Scudato - Zona Industriale  
Bologna - Castel Maggiore Via Saliceto, 1 - Zona Industriale

Bozano/Bozen Via Volta, 8/8 Voltastrasse  
Firenze - Santo Fiorentino Via del Cantone  
Genova Bolzaneto Largo Silvio Gandolfo, 4 nero

Milano - Cesano Boscone Via B. Croce - Nuova Vigevanese  
Milano - Cinisello Balsano Via Gozzano angolo Via Ferri  
Milano - S. Donato Milanese Via XXV Aprile - Tang. Est per Paullo

Roma - Aurelia G.R.A. uscita 33 - Loc. Pescaccio, 90  
Roma - Cecchignola G.R.A. usc. 25 - Via Laurentina km. 9  
Roma - La Rustica G.R.A. usc. 15 - Via L. Fontana, 40

Torino Via Paolo Veronese angolo Via Vaninetti  
Torino Moncalieri Via Savona, 97

Varese - Castellanza Via Borri - angolo Via Turati  
Venezia - Mestre S.S. R.C. meo angolo Via Colombara  
Verona Via Forcellini, 17