

Cucinare



Alle pendici dell'Etna

Torna «Straordinario», la festa del cibo di strada

(g.princ.) Dodici maestri dello street food, venti chef provenienti da tutta Italia e sedici cantine dell'Etna. Ecco gli ingredienti di «Straordinario», il festival gastronomico che si terrà a Milo, in provincia di Catania, giovedì prossimo. Nata da un'idea di Andrea Graziano, creatore del marchio *Fud Bottega Sicula* e di Barbara e Marco Nicolosi, che faranno da padroni di casa all'evento nella loro

tenuta Barone di Villagrande, la kermesse permetterà di incontrare tanti attori della cucina italiana, come gli chef Filippo La Mantia, Eugenio Roncoroni, Pasquale Torrente, il maestro pizzaiolo Simone Padoan, il sommelier Giacomo Gironi. A essere protagoniste fra assaggi e musica, saranno interpretazioni d'autore degli ingredienti siciliani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Modica è in arrivo il marchio Igp E intanto scoppia la guerra del cioccolato

Alcuni produttori: «Il disciplinare snatura l'antica ricetta». Il consorzio: «Polemica sterile»

Come si fa

● Il cioccolato di Modica, in dialetto *ciucculatta muricana*, è quello caratterizzato dalla tipica pasta granulosa. L'effetto si ottiene con la lavorazione a freddo, sotto cioè i 40 gradi che consente di non far sciogliere

Per rendere «Igp il cioccolato di Modica accettiamo di snaturarlo lasciando che sia prodotto con qualsiasi aroma e ignoriamo Sciascia». Pierpaolo Ruta, patron dell'Antica Cioccolateria Bonajuto, la più antica di Sicilia, quella dalla quale, grazie a suo padre Franco, è partito nel '92 il rilancio del prodotto — al tempo quasi dimenticato e oggi conosciuto nel mondo —, commenta così il riconoscimento. Ruta spiega anche la preoccupazione, condivisa con altri produttori, per l'assenza al momento di un piano di controlli che consenta di verificare il rispetto del disciplinare di

manda per ottenere il riconoscimento del marchio Igp al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Dopo circa un anno e mezzo di trafale burocratiche — scaduto il termine ultimo lo scorso 7 agosto per fare opposizione —, l'ottenimento del marchio è diventato una certezza e la Commissione Ue procederà alla sua registrazione entro il mese venturo. La definizione del disciplinare e la compilazione del dossier di 570 pagine presentati per ottenerla però hanno scatenato accese polemiche. «Quella che è stata approvata sarà la carta d'identità di un prodotto storico, il fatto che permetta di re-



prodotta, che definisce di solo due tipi (vaniglia e cannella), da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazze, e lo vanta di «inarrivabile sapore», «archetipo» del cioccolato. Quando il siciliano scrisse queste righe erano passati più di due secoli dal momento nel quale i primi cioccolateri avevano iniziato ad

aggirarsi fra i palazzi barocchi di una Modica ricostruita come un grande palcoscenico di pietra dopo il terremoto del 1693. In quegli anni l'infuso amaro che gli indigeni del Messico ricavano dai semi della pianta del cacao, portato nel Vecchio Continente dai colonizzatori, aveva iniziato a dif-

In Sicilia a Modica (Ragusa) si produce cioccolato dalla metà del Settecento

fondersi in molte parti d'Europa, fra cui nella Sicilia spagnola. E a Modica era incominciata la produzione di quello che sarebbe diventato il più famoso cioccolato non concato (cioè non lavorato a caldo facendo sciogliere il burro di cacao) al mondo. Un metodo simile a quello arcaico utilizzato solo da alcune aziende spagnole e sudamericane. La sua unicità è data dalla lavorazione «a freddo», sotto i 40 gradi, per non far sciogliere i cristalli di zucchero (il segreto della lucidità e della granulosità della sua pasta) e far distinguere il dolce dall'amaro mentre si scioglie in bocca.

Alle rimostranze di Ruta replica Nino Scivoletto, direttore del Consorzio del cioccolato di Modica: «Recenti studi hanno mostrato che nei secoli sono state realizzate differenti aromatizzazioni: come quella all'ambra grigia, ossia il vomito di balena cristallizzato, oggi molto costoso e usato solo nella cosmetica e nei profumi». Ruta cita il grande Sciascia — continua Scivoletto —, ma noi adesso siamo nel 2018 e i prodotti si evolvono. Il riferimento preciso a cannella e vaniglia contrastava con un mercato che ormai ci conosce in maniera sfaccettata da tanti anni». E riguardo alle preoccupazioni degli artigiani assicura che non ci saranno disagi. «Quando l'Igp sarà ufficiale vi sarà un periodo di deroga, durante il quale potranno essere mantenute le denominazioni già in uso — in attesa dei controlli per le certificazioni —, senza incorrere in sanzioni». E smorza la questione: «Il nostro sarà il primo cioccolato con un riconoscimento europeo, non è il momento di polemiche sterili. Guardiamo oltre. Il prossimo obiettivo sarà far diventare la tecnica per produrlo bene immateriale dell'Unesco».

Gabriele Principato

© RIPRODUZIONE RISERVATA



i cristalli di zucchero. Al gusto, tra l'altro, il sapore dolce si distingue bene da quello amaro

produzione da quando la denominazione Igp sarà ufficiale, a fine settembre. Così, per richiamare attenzione sulla diatriba, Ruta ha iniziato a produrre provocatoriamente delle tavolette senza indicare l'origine, ma con la sola ironica scritta: «Cioccolato di un paese vicino Ragusa».

Tutto è cominciato nel 2017 quando il Consorzio di Tutela cioccolato di Modica — di cui fanno parte 27 delle 46 aziende produttrici, perlopiù dolcerie familiari — ha presentato do-

re — dalle spezie agli aromi naturali, passando per frutta e sale, come del resto già avviene — ne snatura il gusto che per secoli è stato solo alla vaniglia o alla cannella», spiega Ruta. «Nulla di male in differenti aromatizzazioni, le realizzo anche io, ma non dovrebbero essere confuse col cioccolato di Modica tradizionale di cui parlava Leonardo Sciascia che, per questo, è stato «dimenticato» nel dossier». Allo scrittore siciliano si deve infatti una delle più lusinghiere descrizioni del

Dieta e triathlon, la nuova vita (salutare) di Gordon Ramsay

In libreria la riedizione dell'ultimo ricettario dello chef inglese. Con i piatti che lo hanno fatto dimagrire

Bicipiti allenati e tenuta sportiva. Pare che del vecchio Gordon Ramsay sia rimasto solo il ciuffo: spettinato e ossigenato. Gli ultimi post su Instagram (@gordongram) mostrano un quasi cinquantaduenne palestrato e dimagrito. Cos'è successo al cattivissimo giudice dei talent di cucina? C'è chi accusa lo zampino di Photoshop. Ma no, il bad-boy scozzese ha davvero cambiato stile di vita. Il risultato? Ventidue chili persi negli ultimi 6 anni. Lo dimostra anche il suo ultimo libro, *Gordon Ramsay's Healthy, Lean & Fit*, che uscirà per



Il volume *Gordon Ramsay's Healthy, Lean & Fit* (pubblicato da Gran Central Life & Style) è in vendita dal 25 settembre (anche su Amazon)

Grand Central Life & Style il prossimo 25 settembre in una nuova edizione (acquistabile su Amazon). Un volume che raccoglie le ricette più sane di Gordon, quelle che l'hanno aiutato nella sua trasformazione. «Ero spaventato per la mia salute», ha rivelato lui in un'intervista al *DailyMail UK*. «Improvvisamente mi sono trovato risucchiato dal lavoro — 33 ristoranti aperti in tutto il mondo, 16 stelle Michelin e diversi programmi televisivi —, non c'era spazio per respirare. Non c'era spazio per me». E così la nuova vita dello chef è cominciata dalla tavola. «Evitare latte e formaggio

ha fatto la grossa differenza», dice lui nel libro, così come una grande colazione (mandorle e smoothies con frutti di bosco e yogurt) seguita da piccoli pasti cinque volte al giorno.

Ma dietro il cambiamento radicale della forma fisica si cela un'altra reazione emotiva: «Un promemoria spaventoso mi ha fatto scattare», ha raccontato Ramsay riferendosi alla scomparsa del padre, per infarto, a 53 anni. «Io voglio esserci ancora per i miei figli». Quattro. Megan, 19 anni, i gemelli Holly e Jack, 18, e Tilly, 16. È con loro, tra l'altro, che ha cominciato ad allenar-



Lo chef Gordon Ramsay dopo la dieta a cui si è sottoposto

si. Nuoto in mare aperto e maratone. Nel 2013 la sua prima Iron Man, la durissima competizione internazionale di triathlon: nuoto, bici e corsa. Da allora non ha smesso di fare fitness. E in più ora Ramsay — lo ha annunciato la National Geographic per lanciare la nuova serie *Ramsay: Uncharted* (in onda nel 2019) in cui si vedrà per la prima volta lo chef in giro per il mondo alla scoperta delle cucine locali — non gestisce più la sua cucina con i ritmi impossibili di prima. È tempo di viaggi. Oltre che di dieta.

Martina Barbero

© RIPRODUZIONE RISERVATA