



ITINERARI \ La cittadina in provincia di Ragusa è stata al centro, all'inizio del mese, di interessi culinari internazionali. Da base militare a centro per aiuti umanitari, dai missili Nato alla Pagoda per la Pace

Comiso, isola dei mestieri

di Elisabetta de Dominis
bibisi@tin.it

MERITAVA perdere la valigia e rimanere quattro giorni senza per gustare un piatto di cavati col sugo di maiale e polpette alla contadina, preparate dalle massare di Comiso? Sì, meritava.

Meritava perdere la valigia ecc. per partecipare ad un banchetto allestito da uno dei più osannati chef di Sicilia? No, non meritava. Come non meritava provare la cucina dei suoi colleghi delle serate seguenti, tenute a Comiso dal 30 maggio al 3 giugno durante la manifestazione "Isola dei mestieri" (www.comune.comiso.rg.it).

Accetto sempre con entusiasmo gli inviti in Sicilia, perché trovo che la cucina di questa regione sia la più ricca, raffinata e naturale d'Italia. Vado pazza per le sue verdure e la sua frutta, maturate al sole mediterraneo e non nelle celle frigorifere del Nord, e adoro i dolci di mandorle e le granite. La ricchezza di questa terra ha permesso di elaborare nei secoli delle ricette superbe e allo stesso tempo semplici e rispettose dei sapori e delle proprietà nutrizionali. Il licopene, per esempio, contenuto nei pomodori combatte i tumori, come l'aglio o le alici, ricche di acidi grassi omega 3. Sapori forti, sensuali se ben preparati, ma che possono risultare sgradevoli al palato e allo stomaco quando vengono soffritti troppo e rimangono intinti di grasso. Di conseguenza, giovani nuovi chef hanno pensato bene di alleggerire le pietanze della tradizione, operando però quasi un processo omeopatico. Così se il pomodoro c'è, colora appena di rosa pallido un cibo oppure una salsa viene sostituita da qualche pomodoro appena sbollentato per condire degli spaghetti in bianco. Banditi aglio e cipolla, e delle alici viene utilizzata soltanto l'acqua di cottura.

Insomma, i gusti non si sentono più e i sapori di un piatto sono indicati nel menu con la dizione "al profumo di..." (alici, ecc.). Poi basta immaginarli.

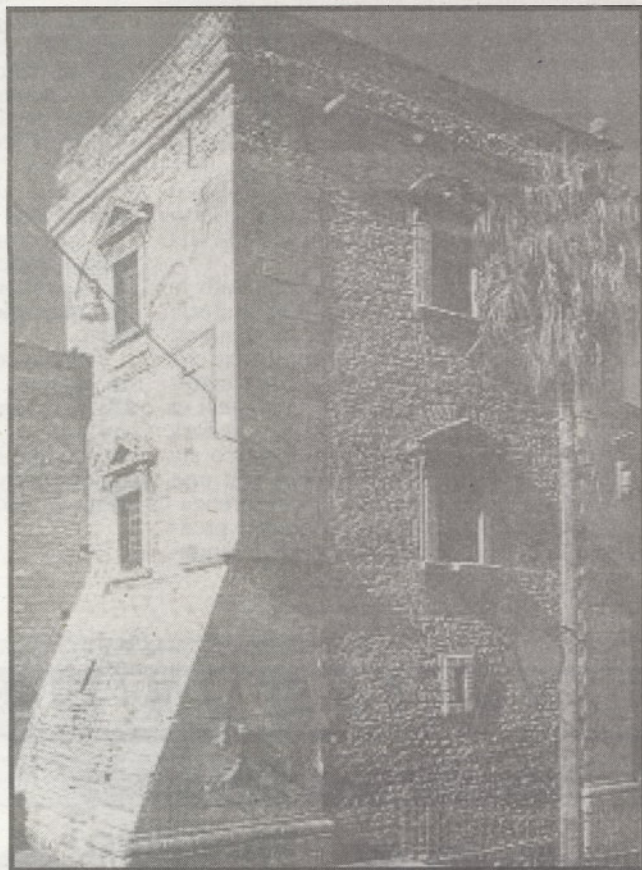
Cosa resta: qualche patata schiacciata, pasta scondita, dadini di pomodoro e altre verdure quasi crude, sulle quali poggiano un cosciotto di coniglio o un filetto di manzo secchi e tantissimo pesce crudo. Quello, sì, è un must per gente che di cibo se ne intende. Il Giappone insegna...

A parte il fatto che il pesce crudo è la strada maestra per l'epatite, visto i batteri che contiene, il primo processo culturale che ci ha distinto dalle bestie è stata la cottura dei cibi come sacrificio rituale. Attraverso il fuoco si immolava il cibo agli dèi, i quali si nutrivano, loro sì, del suo profumo. Così da cannibali ci siamo trasformati in esseri umani, perché ogni pezzo di carne consumato doveva provenire da immolazione rituale per non trasgredire i divieti "Non uccidere" e "Non mangiare i tuoi simili". Il sacrificio di animali o piante divenne in tal modo un atto reli-

gioso. Ora gli dèi siamo noi e ci nutriamo di cibi preparati da chef che riteniamo divini. Ma, in realtà, abbiamo annullato un sapere culinario secolare, accogliendo come opere celestriali esperimenti di giovani illusionisti che ci ammanniscono dei piatti insipidi di prodigiosa bellezza. Un po' come la moda: vestiti di grande effetto ma di scadente qualità.

I miei colleghi critici gastronomici (tutti autodidatti e autoreferenziali in materia quanto me) diranno che mi sono bevuta il cervello perché si tratta di chef geniali. A me sembra siano dei geni di furbizia più che di cucina, i quali si approfittano della gente che di cibo non capisce niente per il semplice motivo che non ha avuto un'educazione culinaria in famiglia. I gusti uno li impara a distinguere e affinare da piccolo. Ecco allora la mia meraviglia quando anche l'ultimo baluardo della cucina regionale della tradizione, la Sicilia, viene scardinato da quattro buontemponi che propinano immaginazione senza sostanza, sulla scia della globalizzazione-omologazione del gusto.

Chiamatela come preferite questa novelle cuisine, per me è cucina infantile: un gioco da bambini. E sebbene si dichiari creativa e interpretativa di antichi sapori, risulta risibilmente cerebropatica perché, per acquisire gloria mediatica, snatura la natura degli ingredienti e le loro potenzialità, scomponendo ricette e assemblando prodotti che fanno gridare vendetta al palato. Ma come un mucchietto di pezzetti di tonno crudo e pomodo-



ro, neppure marinati, può accompagnare un roast beef?

Non farò i nomi dei cuochi per rispetto degli organizzatori del Comune di Comiso, che tutto sommato, se hanno ideato questo confronto tra cucina della tradizione e cucina innovativa, qualche dubbio in cuor loro (o in bocca) lo devono aver avuto.

Viva, allora, le donne di casa che ci hanno fatto assaggiare, oltre ai cavati (pasta di farina e acqua fatta a mano), i dolci cuddureddi e mustata (pasta di fa-



rina e semola, impastata con il mosto, bollito con la cenere, poi speziata con cannella, chiodi di garofano, buccia d'arancia in polvere e infine spruzzata di mandorle tritate) tipici di Pedalino! Viva il pane casereccio, impastato con lievito madre, dei panificatori di Comiso, e condito con capuliatu, formaggio ragusano, acciughe all'olio e origano! Viva i pescatori di Scoglitti che ci hanno offerto spaghetti col nero di seppia e frittata di mare!

Fortunatamente sempre prima delle cene dei grandi chef... Durante le quali tuttavia i vini erano ancora i grandi vini del territorio: inzolia, nero d'Avola, cerasuolo di Vittoria, che ha ottenuto la prima D.O.C.G. del Meridione. Ho assaporato anche un delizioso frappato della cantina Valle d'Acate, che al palato evocava more, gelsi e fragoline di bosco di questa terra all'estremo sud-est della Sicilia.

Nel bel Cortile della Fondazione Bufalino, denominato per l'occasione l'"Isola dei Sapori", ho potuto assaggiare, oltre ai piatti della tradizione, alcuni prodotti locali, come i cuddureddi, biscottini a forma di coroncina alla cannella e arancio che deliziano i siciliani da sette secoli (www.lacuddureddra.com). E ho scoperto la melanzana perlina, una mini-melanzana, prodotta biologicamente (www.laperladelsud.it) a Vittoria, che può essere protagonista di un sugo facile quanto succulento. Tagliata a bastoncini e fatta saltare in una padella oleata assieme a del pesce spada, spruzzato di vino bianco, va poi amalgamata a una salsa di pomodoro, precedentemente preparata con aglio e mentuccia.

Meno male che c'era uno stand di saponi naturali e gel doccia all'olio d'oliva (www.extraverginesapori.com), dato che la mia valigia è rimasta a Milano perché i dipendenti dell'Alitalia, con l'azienda quasi in fallimento, scioperavano invece di rimboccare le maniche. E meno male che mi ha soccorsa l'agenzia Rosso di viaggi e turismo a Comiso: se non fosse stato per il dottor Flaccavento non so se

l'avrei recuperata. Perciò questo è un indirizzo e-mail prezioso se si vuole venire da queste parti: rosso.agenziarosso@agenzia.com (tel. 0932.965082).

Ai piedi della maestosa e sontuosa chiesa Madre, le "Isole del vino, del marmo, dell'artigianato, del ricamo e dell'antiquariato", a testimonianza che il Ragusano, di cui fa parte Comiso, è la provincia più dinamica e a basso tasso di disoccupazione della Sicilia. Impiega il 22,8 per cento della popolazione nel settore agricolo e ne occupa un altro buon 20 per cento in quello manifatturiero, di cui la metà nel settore lapideo. Un'attività storica, basti pensare che gli scarpellini di Comiso contribuirono alla ricostruzione di Noto dopo il terremoto del 1693. Al convegno sui marmi dell'Ippari, infatti, erano presenti il direttore della camera di Commercio italiana di Chicago, Fulvio Calcinati, assieme a buyer e architetti americani, interessati alle 25 varietà cromatiche di pietre lavorate.

Intanto anche il sindaco di Comiso, il professor Pippo Di Giacomo, pensa in grande: guarda al mondo. Sebbene sia un intellettuale prestato alla politica, è riuscito con piglio imprenditoriale a riattivare l'aeroporto militare di Comiso trasformandolo in aeroporto civile. La pista di 2600 metri è già stata ultimata e inaugurata dal ministro D'Alema circa un mese fa e a fine anno dovrebbe aprire l'aerostazione con servizi intercontinentali.

«L'aeroporto militare - racconta il sindaco - venne costruito tra le due guerre, nella prima metà degli anni '30, e fu completamente distrutto dalle forze alleate. A metà degli anni '60 riprese un'attività civile che si concluse all'inizio del '70. Dopodiché l'impianto assurde agli onori della cronaca internazionale perché, nella seconda metà del '70, si trasformò in base militare, dove la Nato allocò una base missilistica nella quale erano custodite oltre 120 testate nucleari, capaci di distruggere sei volte il pianeta. L'aeroporto di Comiso divenne così crocevia del pacifismo internazionale. È rimasto qui un monaco buddista giapponese, Morishita, che in quegli anni costruì la Pagoda per la Pace. Finita la guerra fredda, la base viene abbandonata, per essere riaperta nel '99 e fare di Comiso la protagonista della più grande missione umanitaria: oltre seimila profughi kosovari vengono ospitati nella base per cento giorni. D'Alema allora promise che in quel luogo sarebbe nato l'aeroporto più moderno del Mediterraneo».

Fra un anno il sindaco avrà concluso il suo mandato e ritornerà a scrivere poesie e romanzi sulla sua terra, questo affascinante lembo di Sicilia più a sud di Tunisi.

(continua)

Nelle foto, il Cortile della Fondazione Bufalino e il Castello di Comiso (Ragusa)