

La nave dei sapori

In crociera da Civitavecchia a Barcellona alla scoperta della cucina italiana.

A Cervia protagonista la seppia in tutte le sue varianti culinarie

Il Veneto al 300 X 100

Tutto in un castello: l'Associazione Italiana Sommelier del Veneto ha racchiuso in un maniero la manifestazione "Il Veneto al 300 x 100", che presenterà 300 vini e 100 aziende vinicole delle 25 aree enologiche del territorio. Il castello di San Salvatore a Susegana (Tv), accoglierà appassionati e addetti ai lavori per far conoscere le eccellenze enologiche, scelte in seguito alle degustazioni ufficiali delle delegazioni Ais Veneto. Sabato 12 marzo si inizia con il convegno "L'ambiente nel bicchiere", sul tema della sostenibilità ambientale, seguito dal banco d'assaggio, che vedrà protagonisti i produttori e dal concorso "Miglior sommelier del Veneto", che tra le prove annovera anche l'abbinamento cibo-vino con la proposta di quattro vini nazionali e quattro vini internazionali. Insieme al buon vino, non può mancare il buon cibo. A rendere l'evento goloso saranno degustazioni di tipicità gastronomiche trevigiane e venete, che, accanto a formaggi e salumi, annoverano i fasolari di Chioggia (ma anche salmone selvaggio norvegese), per chiudere con i dolci della tradizione veneta. Per informazioni www.aisveneto.it

Cervia: seppie e non solo

Tutto inizia domenica 13 marzo alla spiaggia del lungomare Deledda di Cervia, con la tradizionale focarina di primavera che verrà accesa e brucerà tutta la notte. Prima però si avrà la possibilità di curiosare tra le "bancarelle" del mercato dei sapori, aperte fin dal mattino, e di assistere a spettacoli e animazioni. Senza dimenticare la "capannina del fritto al cartoccio". Poi da mercoledì 16 marzo aprirà il grande stand gastronomico al centro commerciale di Pinarella e sarà festa fino a domenica 20 mar-



zo. Protagonista indiscussa, la seppia, in tutte le sue varianti culinarie. Info: www.cervia.com

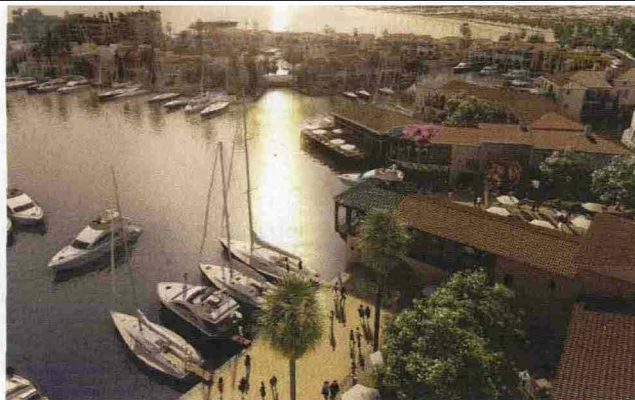
Cipro in Tavola

Sedersi a tavola con l'ospite e con lui condividere i piaceri della tavola. Una regola secolare che a Cipro si traduce in "Kopiaste", ovvero: "siedi con me e assaggia il mio cibo". Un'occasione per dare risalto alla storica versatilità culinaria isolana, tramandata da percorsi tematici, usanze, feste pittoresche che rivivono in centri a pochi chilometri dalle grandi spiagge, e seguitissimi corsi di cucina in villaggi tradizionali ed eleganti hotel della costa. La tavola cipriota è un naturale cocktail di sapori ed ingredienti di varie provenienze, eredità dei tanti popoli che l'hanno abitata nei secoli. Protagonista

delle ricette, in primo luogo il pesce, ma l'isola offre anche piatti di "terra", nei quali esprime la sua genuina ruralità. Dal 2004, Cipro e la sua cucina fanno parte delle "Conservatorie del Mediterraneo", organizzazione internazionale che tutela e valorizza la cultura gastronomica dei Paesi bagnati dal *Mare Nostrum*. La variegata tavola cipriota ricorda quella greca, pur presentando spiccate connotazioni orientali. Difficile scegliere. Per chi vuole assaggiare di tutto un po', l'ideale è ordinare un tradizionale "mezé", abbreviazione del "mezedhes", ovvero "piccole delicatezze", sequenza di 20 e più portate (di carne, di pesce, vegetariane o miste) che si susseguono sulle tavole di ristoranti e trattorie (taverne). Da provare le "kefredhes", crocchette di patate e carne trita-

ta, il "bulghur", miscela di grano spezzato, cipolla e pomodoro o le "koupepia", foglie di vite farcite e stufate. Mentre, per quanto riguarda il pesce, a tenere banco sono branzini, calamari, polpi e triglie, secondo la stagione e la pesca del giorno. Tutto da accompagnare con olive, aromi e salsine allo yogurt (talattouri) o al sesamo (tahinosalata), e fragrante "pitta", pane non lievitato da farcire a piacere. Da non perdere, l'"halloumi", formaggio rustico di pasta filata di pecora, spesso con foglie di menta all'interno, da mangiare grigliato sulla legna o come farcitura di ravioli e sfornati. L'Halloumi ha attirato l'attenzione dell'Arca dei Presidi di Slow Food. Complemento ideale della cucina cipriota sono i vini, una dozzina fra bianchi rossi e rosé, discendenti da storici vitigni autoctoni di "mavro" e "xynisteri", la cui presenza è documentata sin dall'800 a.C. Unica è la dolce e fruttata *Commandaria*, doc. di uve passite, servito come aperitivo o a fine pasto, e che ha conservato il nome attribuitogli dai Crociati.

Cipro offre un clima piacevole durante la primavera: un invito a girare l'isola assimilando la cultura locale, grazie a diversi itinerari tematici, dalle sei Wine Routes alle escursioni in bici e a cavallo, dai percorsi archeologici alle immerisoni. E, in questo periodo, ci si può abbandonare all'allegria del Carnevale, magari a Lemesos (Limassol). La Festa dei Folli dura una decina di giorni, che precedono i 50 giorni di digiuno in vista della Pasqua ortodossa. Il carnevale inizia con la parata del Re Carnevale; per le strade della città si incontrano le "Pellamaskes", le maschere pazze e si vedono balli in maschera che ricordano riti propiziatori della Grecia antica, mentre a tavola, la



prima settimana del carnevale (settimana "Kreatini") è a base di carne. La seconda invece è la settimana "Tyrini", ovvero la settimana del formaggio. Lemesos è un centro cosmopolita, in cui si uniscono cultura, storia, tradizioni e innovazione, con un'offerta turistica che può contare anche su chilome-

tri di spiagge, molte delle quali "bandiera blu", su musei (ad esempio quello Archeologico e quello Medievale, ospitato nel castello) e siti archeologici. Lemesos ha due porti: il porto nuovo è il più grande nella Repubblica di Cipro; quello vecchio ha un molo di soli 250 metri e può ricevere solo tre

piccole navi alla volta. Ma il futuro del versante marittimo di Lemesos si completa con i lavori che hanno preso il via per la realizzazione della Limassol Marina (www.limassolmarina.com), con residenze, ristoranti e negozi, per creare una zona lifestyle di disegno ispirato al 'living on the sea'. La Mari-

na incorpora il vecchio porto, il centro storico ed il castello medievale e potrà ospitare le prime imbarcazioni già alla fine del 2012. (Foto: Limassol Marina). Info: Ente Nazionale per il Turismo di Cipro - Via Santa Sofia 6 - Milano 0258319835 - www.turismocipro.it

MS | Sapore di mare

Sulla nave dei sapori

Dal 12 al 15 marzo la Cruise Barcelona, ammiraglia della flotta Grimaldi Lines, in navigazione tra Barcellona e Civitavecchia, diventerà "La Nave dei Sapori", per promuovere il made in Italy e la cucina italiana presso il pubblico spagnolo. Un piacevole viaggio in mare dedicato a tutti gli appassionati della tradizione culinaria italiana, tra corsi di cucina, laboratori del gusto e divertenti competizioni a squadre. A bordo alcuni noti chef stellati della Guida Michelin, presenteranno le loro creazioni: Mauro Elli del ristorante Cantuccio di Albavilla (CO), Paolo Barrale del ristorante Marenà di Sorbo Serpico (AV), Donato Episcopo, del ristorante Le Quattro Speziere di Lecce, Pietro D'Agostino del ristorante La Capinera di Taormina e Antonello Colonna del ristorante Open Colonna di Roma. Durante la navigazione, gli ospiti potranno partecipare a corsi di cucina tenuti dagli chef. Sono inoltre previsti laboratori del gusto, competizioni a squadre tra chef italiani e chef spagnoli, oltre a una bottega del gusto e all'ampia libreria dedicata ai testi di cucina. Info: info@grimaldi.napoli.it - 081.496444

La pesca del tonno 1924/1931

Si è tenuta ai Cantieri Culturali alla Zisa di Palermo e a Palazzo Milo a Trapani la presentazione dell'edizione in dvd del documentario *La pesca del tonno 1924/1931* Istituto Luce. È stato Folco Quilici a presentare questo documentario inedito girato tra il 1924 e il 1931 dall'allora Istituto Nazionale Luce, che mette a fuoco culturale materiale (cicli produttivi) e immateriale della pesca del tonno (pratiche incorporate e saperi pratici). Documento poetico dell'era del muto, è connotato da sonorità contemporanee di Gianni Gebbia. Concept Renato Alongi. Edizione Regione Siciliana. Alla realizzazione hanno contribuito l'Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, il Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, Soprintendenza



per i Beni Culturali ed Ambientali di Trapani, Ex Stabilimento Florio delle Tonnare di Favignana e Formica, Centro Sperimentale di Cinematografia, Scuola Nazionale di Cinema - sede Sicilia. Nell'introduzione al dvd, Sebastiano Tusa ricorda che la Sicilia, insieme a Spagna e all'Italia meridionale, era tra le regioni più attive nella produzione ittico-conserviera. Di questo si hanno attestazioni soprattutto dal punto di vista archeologico e dell'archeologia industriale.

Infatti, i resti di stabilimenti per la lavorazione del pesce sparsi soprattutto lungo le coste nord-occidentali e sud-occidentali dell'isola sono molti. Presso molti antichi stabilimenti per la lavorazione del pescato di età ellenistica e romana insistono oggi le ben note tonnare che tanta ricchezza hanno dato alla Sicilia. Anche a Favignana si registra la medesima coincidenza. Sulle scogliere di San Nicola resistono alle intemperie del tempo e del mare le tracce delle antiche vasche dove i Romani facevano macerare il pesce per farne garum. In altri termini, una storia millenaria del rapporto uomo-mare, che in Sicilia trascorre senza soluzione di continuità. "È giusto rievocare? È giusto immobilizzare in sequele di fotogrammi un inesorabile viale del tramonto che relega ad archeologia ciò che fino a qualche decennio fa era vita, sofferenza, intelligenza e lavoro? Ce lo chiediamo costantemente. Ma prima che una risposta sgorghi

con logica scientifica e cognitiva ci assale la voglia di rievocare insita in ognuno di noi. Pertanto la risposta è: sì, è giusto operare affinché il ricordo e la memoria non ci abbandonino lasciando il compito di rievocarla ai muti segni della cultura materiale", aggiunge Tusa. "Un importante messaggio emana da queste immagini facendoci pensare e preoccupare. Nel passato, vuoi per rispetto, ma soprattutto per le limitate capacità di intervento, l'uomo ha avuto

A cena con il Gattopardo

intravedere con chiarezza che il ritmo di sfruttamento delle risorse marine è superiore al ritmo rigenerativo. Pertanto anche le più ottimistiche previsioni indicano un progressivo degrado del Mediterraneo con conseguenze catastrofiche per le società rivierasche e per la società europea in generale. Speriamo che queste previsioni errate per eccesso e che le politiche ambientali dei paesi rivieraschi abbiano un effetto positivo per bloccare un degrado che potrebbe essere anche prossimo futuro".

Una cena ispirata ai piatti descritti da Tomasi di Lampedusa nel suo celebre romanzo *Il Gattopardo*, si è tenuta alla Villa dei Melograni di Cefalù. Per ogni piatto sono stati ricordati i passi del romanzo in cui viene citato e la storia della ricetta, con curiosità sull'alimentazione e la cucina dell'Ottocento in Sicilia. La cena è stata preceduta da una conferenza, a Termini Imerese, su "L'alimentazione nell'Ottocento". L'iniziativa coordinata ad Alfonso Lo Cascio, della Presidenza Regionale di Sicilia Antica, si è svolta nell'ambito del Corso di storia dell'Arte sull'Ottocento organizzato da Sicilia Antica, e curata da Maurizio Di Rosa, studioso di storia dell'alimentazione. Info: terminimerese@siciliantica.it

La pesca del TONNO 1924/1931

Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

Soprintendenza per i Beni Culturali ed Ambientali di Trapani

Folco Quilici
presenterà l'edizione in DVD del documentario
LA PESCA DEL TONNO 1924/1931. ISTITUTO LUCE
edizione Regione Siciliana

PALERMO > martedì 22 Febbraio 2011 > ore 18.00.
Sala cinema > Centro Sperimentale di Cinematografia di Palermo
Cantieri Culturali Zisa Zisa

TRAPANI > mercoledì 23 Febbraio 2011 > ore 17.00.
Sala della Musica > Palazzo Milo

to un rapporto con il mare sempre equilibrato che ha consentito a quest'ultimo di rigenerare con facilità le proprie riserve energetiche. Oggi statistiche e rapporti sull'ecologia del Mediterraneo ci fanno

