

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CHEF

Gaia Giordano
e Spazio indomiti
in prima linea

SPECIALE

Trend rosati
in mille
sfumature



Foto Giulia Mantovani

MOËT & CHANDON

**Tributo a Moët Impérial
icona che celebra 150 anni**

Arancina o arancino?

Prosegue la **storica** querelle

Rossella Cerulli

La delizia gastronomica siciliana è "femminile" per Palermo e "maschile" per Catania. Ma sono prodotti differenti.

L'importanza del rapporto tra riso e ripieno, proposto in moltissime varianti

Palermo. La vetrina, traboccante di crocchette, è quella di via Maqueda, tra le più fotografate d'Italia. La richiesta, quella di un incauto forestiero. "Mi da' un arancino?". La risposta, immancabile: "Mi dispiace non ne vendiamo: abbiamo solo arancine". Non c'è niente da fare, la diatriba è ancestrale e non avrà mai soluzione. Perché a Palermo le celeberrime palle di riso, *street food* siculo per eccellenza, sono e rimarranno sempre *fimmine*. Mentre a Catania saranno sempre arancini, rigorosamente *masculi*. All'insegna di una polemica incomprensibile ai non siciliani (e alla fine anche un po' stucchevole) che vede da sempre le città l'un contro l'altra armate.

Al punto che i fratelli Lombardo, titolari della storica pasticceria Savia di Catania, colpevoli per tradizione di declinare le crocchette al femminile, sono stati costretti due anni fa a cambiare le etichette. Optando per il più neutro *arancinu*. E augurandosi di non ricevere più minacce, social e telefoniche, persino dall'estero. "Sono due prodotti diversi - chiarisce Danilo Li Muli, fondatore di *Ke Palle*, il celebrato punto vendita di via Maqueda (primo di altri quattro in città) - e l'arancina vera è palermitana, così come l'autentica pasta di mandorle è catanese. Le versioni classiche? La *abburro*, bianca con mozzarella e prosciutto cotto, e la *accarne*, con ragù di vitello, stufato per oltre tre ore, entrambe rigorosamente tonde. L'arancino catanese? È a cono (forse in omaggio all'Etna), rosso, con più sugo e soprattutto con un tocco di formaggio *ammescato* nel tritato. Quello bianco tondo? L'hanno copiato da noi...".

Non contento dei gusti canonici, Li Muli ha lanciato sette anni fa una linea di arancine d'autore, dagli ingredienti

siculi "a km buono". Una sfida alla tradizione? Assolutamente no. Visto che oggi in questo sicilian fast good (segnalato di recente tra i migliori dieci in città dal giornalista Salvatore Spatafora) si possono gustare 40 versioni di arancine, da quella alla salsiccia sfumata al vino bianco o al maialino dei Nebrodi, alla pescespada e melanzane, fino alla vegana con funghi porcini o al ragù di verdure. Per tacere della light con pasta sfoglia al forno. Del resto il riso si presta da sempre a condimenti di tutti i tipi. Non a caso gli Arabi, che in Sicilia ci rimasero oltre 200 anni, introdussero l'uso di consumare riso speziato allo zafferano, posto in un piatto al centro del tavolo, accompagnandolo a bocconcini di verdure o carne, da gustare rigorosamente con le mani. L'usanza continuò fino all'epoca di Federico II: per il quale, ghiottissimo della pietanza, i cuochi arabi inventarono una forma sferica, panata e frita, facilmente trasportabile nelle battute di caccia. Il riso diventava così un contenitore dei condimenti, ermetico e conservabile grazie alla frittura. E siccome le polpette in arabo erano indicate con i nomi dei frutti, probabilmente l'arancia finì per identificare le palette di riso.

Ma quali i segreti per realizzare un'ottima arancina? "Fondamentale è il giusto rapporto tra riso e ripieno: il secondo deve sempre prevalere - spiega Angelo Pumilia, chef di *La Foresteria*, il wine resort della famiglia Planeta in quel di Menfi, in provincia di Agrigento - Poi la cottura del riso, preferibilmente Carnaroli, che deve essere sempre al dente,

e l'uso di un ottimo zafferano.

E la panatura, anche senza uovo, con una lega di farina e acqua, che garantisce una doratura croccante e leggera. Ma nella versione carne è il taglio che fa la



La disputa sul nome del classico prodotto gastronomico siciliano alimenta il campanilismo fra palermitani e catanesi. Al punto che chi a Catania aveva optato per il femminile ha dovuto cambiare e ricorrere al neutro arancinu per evitare problemi. Fra le due città non cambia il segreto per averli perfetti: il rapporto tra riso e ripieno





differenza: la carne del ragù, alla napoletana, al quale si unisce un pizzico di cannella, infatti va sfilacciata e non tritata. La sensazione al morso? Molto più gustosa e appagante...”.

C'è chi poi il verbo dell'arancina è venuto a coniugarlo della Capitale: è il caso di Salvatore Russo, che già nel 2002 fondava *Mondo Arancina*, iniziando così i romani alle delizie dello *street food* siculo. Proponendo per primo ben 20 varianti: visto che da bravo ex gelatiere non poteva concepire di proporre solo due gusti. Via libera quindi, in base alla stagione, a fragranti arancine zucca e Gorgonzola, nero di seppia, porcini e provola, fiori di zucca e alici e alle romanissime cacio e pepe. Vero profeta non in patria, ma copiatissimo dai colleghi isolani (e non), per Russo il campanilismo conta poco: “Maschile, femminile... problemi di forma e di nome. L'importante è farle bene, utilizzando ottimi prodotti. E stare attenti ai procedimenti. Cottura del riso, preparazione di sughi (mai troppo liquidi), frittura al momento ed esposizione su un piano riscaldato sono passaggi fondamentali. Il vero delitto? Riscaldare le arancine al microonde. Equivale a ucciderle: si ammolano completamente”. E visto che la pezzatura è di circa 200 grammi, in pratica un piatto di risotto, da *Mondo Arancina*, tra panelle e carni locali, è in arrivo anche il cartoccio misto di pezzi da 50 grammi ognuno: per poter provare i vari gusti in formato mignon.

A Catania, però, qualcuno svela un segreto inconfessabile. Alla rosticceria *Étoile d'Or*, aperta 24 su 24, lungo un percorso che conduce all'aeroporto, si sfornano 900 arancini al giorno, a un ritmo che non conosce tregua. Al pistacchio, bianchi, agli spinaci, alle melanzane. Ma, soprattutto, rossi. “Il nostro è un ragù di vitello, a tocchetti, molto denso e concentrato -spiega la signora Angela- All'impasto poi aggiungiamo del formaggio a pasta filata e avvolgiamo il tutto in una doppia impanatura. In moltissimi passano a prendere arancini prima di partire, anche crudi. Specie i palermitani. Dicono che il ragù è diverso dal loro. Che è più buono...”.

F&B



In alto, Ke Palle, celebrato negozio palermitano, è sostenitore dell'arancina al femminile, quella rotonda. Accanto, l'arancina con pasta al forno. Qui sopra, lo chef Angelo Pumilia de La Foresteria, il wine resort della famiglia Planeta a Menfi, e il suo arancino di riso ripieno di carne. A sinistra, le proposte di Mondo Arancina, a Roma, che ne offre una ventina di varianti. Qui sopra, l'arancina spinaci e mozzarella di Ke Palle