

€ 4
GENNAIO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**RICETTE
PER
DORMIRE
BENE**

NEL FORNO

BISCOTTI

UNO PER OGNI
MESE DELL'ANNO

**COSA
SI MANGIA
IN SICILIA**

SACHER
(E ALTRI DOLCI
AL CIOCCOLATO)
**CLASSICA
O VELOCE?**

**LA PENTOLA
CHE CUOCE
DA SOLA**



Cosa si mangia in Sicilia

TIMBALLI E CASSATE

In Belice la cucina migliore è ancora quella casalinga, con le ricette tradizionali scritte a mano e raccontate a voce (dimenticandosi di Internet). Si assaggia in versione «ristorantizzata» nella Foresteria della famiglia Planeta, a Menfi

di SARA MAGRO
foto DANIELE MARI

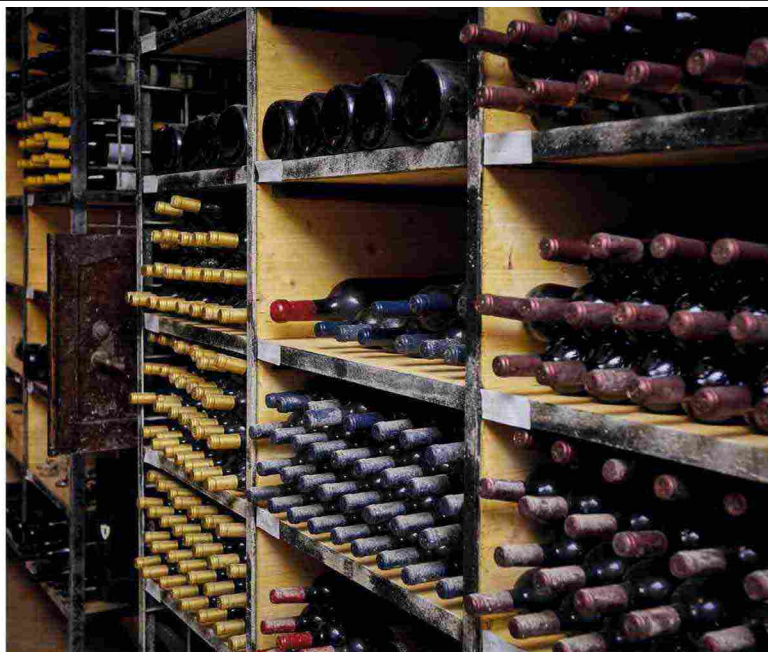
La Sicilia in inverno? Sì, sì. Anzi, è un periodo meraviglioso per visitarla: niente caldo, niente folla, borghi e paesi che vanno al proprio ritmo, bel tempo spesso. «A parte mangiare all'aperto e fare il bagno, si fa quello che si fa in estate, con qualche ora di luce in meno», scherza Vito Planeta, proprietario insieme ai cugini di sei tenute e cinque cantine sparse nelle zone dell'isola vocate per vigne e ulivi.

«Provate a immaginare Selinunte in un giorno qualunque di gennaio: probabilmente, nel **parco archeologico** più grande d'Europa ci sarete solo voi». Il Belice, tra le province di Agrigento e Trapani, è uno dei luoghi autentici della Sicilia, dimenticato per decenni a causa del terremoto del 1968 che lo fece tremare, crollare, abbandonare. Tuttavia, proprio per questo si è preservato meglio di altri luoghi.

Preservare è un vanto da quelle parti. Si conserva la lingua: quasi tutti parlano in dialetto, anche i ragazzini delle elementari. Si conservano le tradizioni. E si conservano le ricette. «Ogni famiglia ha le sue - racconta il gentleman Vito - ed esiste ancora uno scambio informale di taccuini scritti a mano, che non passeranno mai da Internet».

Una leggenda afferma che in Sicilia si mangia divinamente. Non è sempre vero, né lo è sempre stato. Di sicuro il posto in cui si mangia meglio è nelle case. A casa si preparano **le basi**, per esempio le bottiglie (ovvero la passata di pomodoro), l'estratto (ovvero il concentrato di pomodoro, asciugato al sole); si raccolgono i capperi da mettere sotto sale e il timo da essiccare per insaporire i sughi, si raccolgono cavolicelli, tenerumi e altre erbe locali per condire la pasta in bianco con un filo di olio crudo.

«Mentre raccontiamo, un bicchiere di vino lo vogliamo bere?», chiede Francesca Planeta, con accento siciliano e aspetto normanno-inglese. Versano un buon Cometa d'annata. «La nostra azienda è nata proprio qui all'Ulmo, tra Menfi e Sambuca di Sicilia, i paesi dei nostri nonni. Non lontano ci sono le tenute di Caparrina, con l'uliveto, e Dispensa, con la biblioteca di vini e di libri sul vino. Oggi abbiamo vigneti e orti anche a Vittoria, Noto, sull'Etna e Capo Milazzo. In tutto 400 ettari di vino →



Da sinistra, in senso orario, i cugini Francesca, Vito e Chiara Planeta, rispettivamente responsabili dell'ospitalità, della cultura e della comunicazione delle attività di famiglia. Le *minni di virgini*, dolci di frolla e crema al latte tipici di Sambuca di Sicilia. La cantina della Dispensa, tenuta dei Planeta a Menfi. Il cortile dell'Ulmo, altra tenuta della famiglia nel Belice. Nella pagina accanto, San Michele Arcangelo, una delle chiese più antiche di Sambuca di Sicilia; fondata nel 1200, oggi appare nell'assetto cinquecentesco.



Da sopra, in senso orario, biscotti di mandorla con la ciliegia candita. Un gregge attraversa il Grande Cretto, opera di Alberto Burri realizzata tra il 1984 e il 1989. Impiattamento dell'uovo poché nella cucina della Foresteria Planeta, a Menfi; il paesaggio intorno alla Foresteria.



per 2,5 milioni di bottiglie e 150 ettari di ulivi». Nel 2009, hanno costruito una Foresteria di tredici camere a Menfi, e da qualche mese hanno trasformato un palazzo a Palermo in piccoli appartamenti da affittare. Volendo possono organizzare il giro completo dell'isola, ma ogni tappa è così densa da meritare un viaggio, tanto c'è da sapere, e centinaia di righe, tanto c'è da dire.

Tra resti di civiltà antichissime, di Greci e di Romani, i Planeta sono stati, insieme a pochi altri, gli innovatori dell'agricoltura siciliana, elevando a livello internazionale la qualità dei prodotti. Per esempio, privilegiano ovunque il vitigno autoctono e in ogni tenuta hanno una cantina per ridurre il tempo di trasformazione dopo il raccolto. Francesca si occupa di ospitalità, Chiara di comunicazione, Alessio di vino, Vito delle attività culturali parallele all'agricoltura. Coinvolgono intellettuali e artisti per raccontare e **abbellire il paesaggio**, e ogni anno ospitano il Google Camp, portando nel baglio cinquecentesco dell'Ulmo i nerd più intelligenti del mondo. I cugini, espansivi e accoglienti, parlano un patois siculo-inglese che sembra l'evoluzione del dialetto di Camilleri. Sono portatori del lato migliore di Sicilia. Attingono di continuo alle loro tradizioni, le atualizzano e le rendono meravigliosamente conviviali.

«Nei dintorni ci sono ristoranti genuini, come Pane e Radici a Sambuca o l'Hostaria del Vicolo a Sciacca. Sono buoni, ma non hanno nulla a che spartire con le laboriose **piantanze storiche** che si preparano nelle case», spiega Vito. «È risaputo che si mangi bene dalla famiglia Inglese o quanto sia buono il biancomangiare della signora Dominici (ma

Cosa si mangia in Sicilia

anche il nostro, modestamente)». Date le premesse, è ovvio che alla Foresteria i Planeta non volevano certo l'alta cucina che va di moda. Lo dice bene Francesca: «Abbiamo fatto il contrario. Abbiamo "ristorantizzato" le ricette di famiglia, e il nostro cuoco Angelo Pumilia le prepara alla perfezione». Su un quadernetto Angelo tiene le dosi della sua torta di ricotta alla salvia, ricetta ricostruita su vaghi ricordi degli anziani del suo paese. Molte altre sono invece **rielaborazioni** dei piatti dei primi del Novecento, che risalgono alla bisnonna Francesca, come il timballo di pasta in crosta di ricotta, l'uovo poché con purè e verdure, e la cassata, che però oggi si fa con metà dello zucchero. Per dirla modernamente, Pumilia sovrintende al «food & beverage» delle tenute, ma poi ciascuna ha il suo cuoco: la signora Giusi all'Ulmo, il signor Pepe alla Dispensa, i Planeta in persona a Caparrina. Non chef, bensì persone che hanno l'arte nel patrimonio genetico, e la eseguono passo passo con la stessa facilità inconscia del camminare, che sia un «agglassato» (filetto con glassa di cipolle), un vassoio di arancini e panelle fritte o una granita di limone.

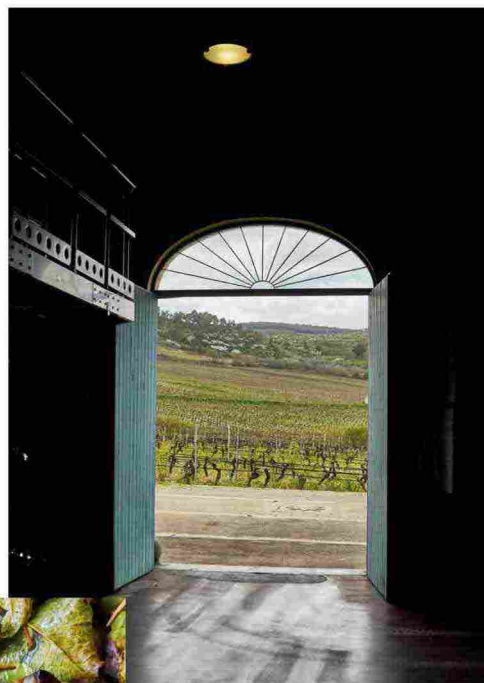
Le ricette sono raccolte e spiegate nel libro di Elisia Menduni, *Sicilia, La cucina di casa Planeta* (2014, Electa). Però una cosa è leggerle, un'altra è farle con le proprie mani e mangiarle lì, con il profumo della campagna, il mare a vista e la luce del Sud. È un **uragano di emozioni**, a tavola e nelle cantine. «Alla Dispensa teniamo i vini importanti di produttori piemontesi, toscani, francesi, e le migliori annate della casa a temperatura e umidità controllata, per i capricciosi del vino». Veri Ciceroni, Francesca e Vito sviscerano la loro terra. Quella di proprietà, e quella intorno, dove si raccolgono le erbe spontanee e si coltivano i carciofi spinosi di Menfi, buonissimi crudi, lessati o alla «villanella», con peperoncino e prezzemolo. Raccontano del

giardino di cento aromi della Foresteria, delle 27 etichette e dei blend di olio, e con altrettanto entusiasmo ti accompagnano al panificio Libasci che fa il pane con i grani antichi e alla pasticceria Pendola, per assaggiare le dolci *minni di virgini*, a forma di seno e ripiene di crema al latte, «le migliori di Sambuca e circondario».

Così scopri anche Sambuca, che sembra un paese fantasma, con una piazza monumentale sospesa su un paesaggio di colline dove non c'è nessuno. Senti il rumore dei tuoi passi e, se tiri un urlo, ti ritorna un'eco: c'è nessuno? No, no, no... Tant'è che il sindaco del Borgo dei Borghi 2016 ha messo in vendita le case abbandonate a un euro, e d'improvviso si sono interessati in molti, sono arrivate

centomila email e altrettanti visitatori, compreso Airbnb che nel 2018 ha preso un'ala di Casa Panitteri, l'ha fatta affrescare e arredare da un artista e la affitta devolvendo gli utili per le attività culturali del Comune, tra cui tre musei e una cantina dei rinomati rossi della zona.

È un angolo di Sicilia **surreale**, come la visione improvvisa del Grande Cretto di Alberto Burri, la più grande opera di land art d'Europa, una colata di cemento bianco sugli isolati di Gibellina demoliti dal terremoto del Belice. Una scenografia perfettamente integrata nel paesaggio, dove si alternano greggi e compagnie di teatro. Non c'è da temere di aver avuto un'allucinazione per troppo cibo o troppo bere, è solo che qui il reale supera la fantasia più spesso del solito. ■



Da sinistra in senso orario, polpette in foglia di limone, una delle ricette tipiche del Belice, famoso anche per i carciofi spinosi e per la vastedda, formaggio di pecora a pasta filata, unico in Italia. Una peschiera di Sambuca di Sicilia, paese di origine della famiglia Planeta. La cantina nella tenuta dell'Ulmo, a Menfi, dove a metà degli anni Ottanta è nata l'azienda dei Planeta: 250 ettari di vigneti attorno a un baglio del Cinquecento. Oggi la famiglia ha sei tenute in tutta la Sicilia, produce 2,5 milioni di bottiglie di vino in 400 ettari di terra e tre blend di olio in 150 ettari.

INDIRIZZI

Planeta, *planeta.it*
Ristorante Pane e Radici,
Cortile Vaccaro, Corso Umberto I,
Sambuca di Sicilia (AG)
Hostaria del Vicolo,
Sciacca (AG), *hostariadelvicolo.it*
Panificio Libasci, Viale Gramsci 61,
Sambuca di Sicilia (AG)
Pasticceria Pendola, Via Baglio
Grande 42, Sambuca di Sicilia (AG)
Casa Panitteri, *airbnb.it* (digitare
airbnb + Casa Panitteri)