maite.marie.ilfotografo

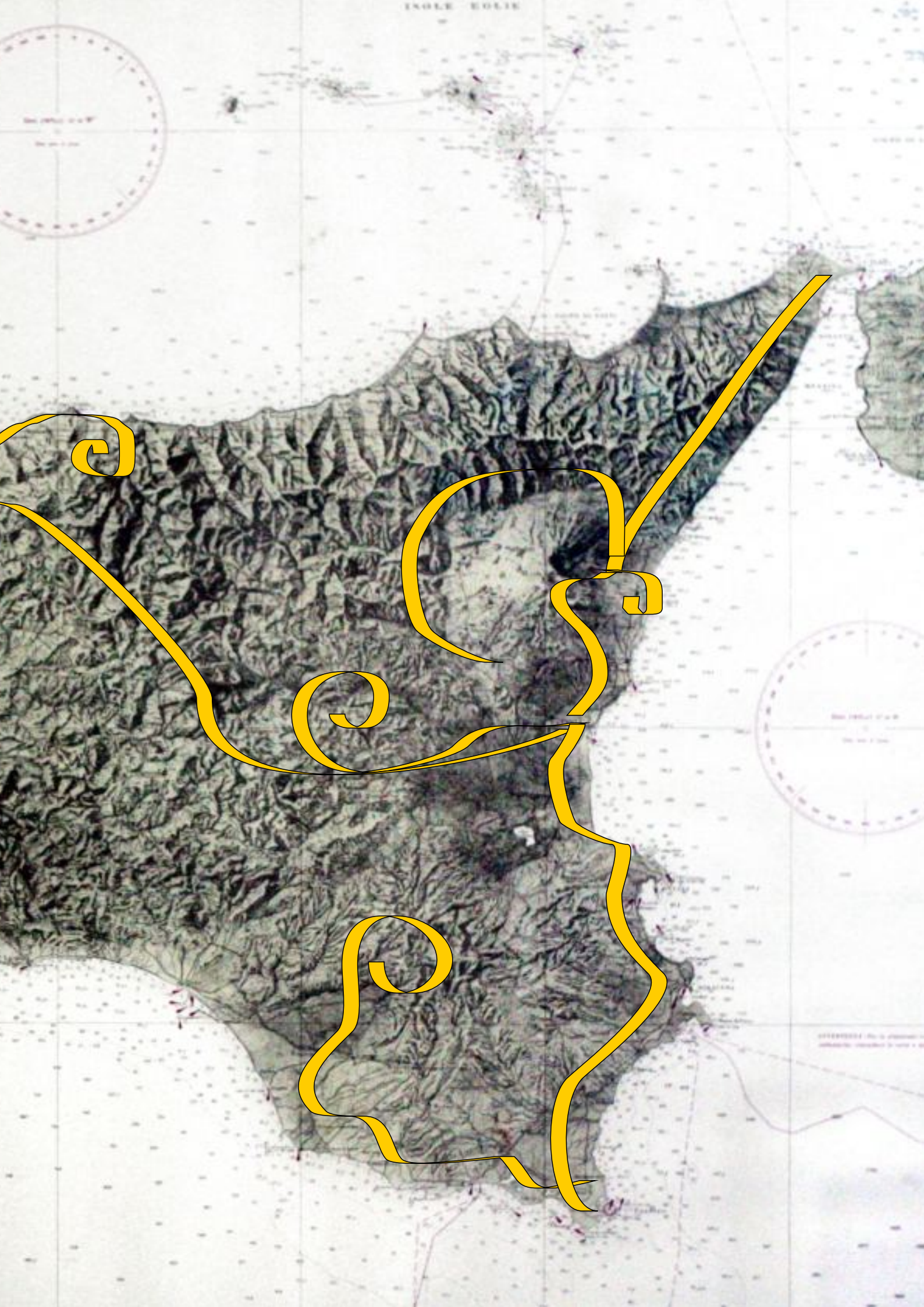
viaggio in sicilia

PDF 10

pagine.diari.fascicoli di

calycanthus

MEDITERRANEO
SICILIA


ISOLE EOLIE

La CUCINA di calycanthus

progetto grafico, fotografie, il fotografo
da una idea di maite
le installazioni di copertina «mouses 1.2009» sono di Giacomo Di Marco
le foto a pag 25, 29 sono di maite

la cucina di calycanthus © 2009

www.lacucinadicalycantus.net

© 2009

indice

p 8 sformato di tenerezza

p 12 cotognata

p 16 tortino di alici

p 20 ragù vegetale al vino cotto

p 24 involtini di graziella

p 28 granita di nero d'avola

p 32 passata di pomodoro

p 36 branzino al sale

p 40 gelo di limone

CATANIA

Viva Sant'Agata

Sotto gli archi della Marina i banchi del mercato del pesce (ufficiali e semi-ufficili) sono unanimamente dedicati a Sant'Agata e l'insegna di lampadine colorate è accesa sempre (quando è acceso il mercato) anche nelle più assolate mattinate d'agosto. Ma non inganni il richiamo a un nume femminile il mercato del pesce e della carne è, a Catania, come in tutta la Sicilia, affare di maschi.

5 agosto

VIAGATA

sformato di tenerezza

Pulire il tenerume staccando i gambi grossi e sfilando i filetti duri da quelli teneri e delle foglie, lavare e sbollentare in poca acqua leggermente salata. Scolare bene la verdura e frullarla assieme ai tuorli d'uovo, il formaggio e il latte, aggiungere poco sale, una manciata di pepe e alla fine i bianchi montati a neve.
Versare il composto in una pirofila imburrata e rivestita di pan grattato, infornare in forno già caldo e cuocere per una ventina di minuti. Si può mangiare subito caldo, oppure freddo come piccola tapas... si sa la Sicilia e la Spagna si somigliano..

ingredienti

tenerume (un grosso fascio)
2 uova
100 g di pecorino romano grattugiato
1 bicchiere di latte
sale, pepe

nota: il tenerume è il getto nuovo della pianta della cucuzza lunga.

nota alla nota del tenerume: quest'anno in campagna ne avevamo a disposizione una giungla. Grazie alla sapienza del signor Sapienza, che cura il giardino e ci ha regalato un orto lussurioso, è stata un'estate di tenerezza.

CALTAGIRONE

142 gradini e 1420 lanterne

Per la festa di San Giacomo (il 24 luglio e da qualche anno per due notti intorno a ferragosto) la famosa scala di Caltagirone si illumina con un disegno, ogni volta diverso, creato da lumini colorati. Per le lanterne siamo andati un poco a occhio ma i gradini sono proprio 142, il fotografo li ha contati e fotografati uno per uno e il padre di Maite, che guarda caso e non a caso si chiama Giacomo, conosce a memoria i primi 71. La sua scuola stava (ed ancora c'è) a metà della scala.

14 agosto

cotognata

La marmellata di cotogne viene ovviamente dalle mele cotogne, la nonna la cuoceva, la passava al setaccio, quindi la versava in forme di terracotta e solo allora diventava cotognata, ma questi sono "segreti" che ho imparato da grande. Quello che da piccola vedevo erano disegni... fiori, ghirlande e soprattutto misteriosi simboli cristologici: il cuore sacro di Gesù, il calice, il pesce, l'uva, la corona di spine e persino le virtù teologali, una volta addirittura l'intero presepe, poi la forma si è rotta e non si è fatto più...
Le forme di terracotta da cui la cotognata ricalcava le figure non le vedevo e soprattutto non le toccavo! Quelle della mia famiglia sono vecchie, antiche, alcune addirittura sette-centesche e si ereditano per via matrilineare assieme al corredo di tovaglie e lenzuola ricamate ad ago o a filet, ma decisamente sono ritenute più preziose di tovaglie e lenzuola se è vero che, a fronte di due casse di biancheria, ho avuto diritto fino ad ora a solo quattro formine e delle più recenti... del resto proprio a Caltagirone abbiamo scoperto che la signora Alessi (moglie di Giacomo Alessi artista ceramista di cui vogliamo assolutamente riparlare) ne colleziona di bellissime e antichissime. E pensare che ha solo figli maschi...

Per fare la cotognata come la nonna Pina ho scelto delle mele cotogne mature e sane, le ho pulite bene strofinando la buccia e le ho messe a cuocere intere appena coperte di acqua, le ho lasciate bollire fino a quando si sono aperte e risultavano morbide. Quindi le ho scolate, tagliate a pezzetti e passate al setaccio. A quel punto le ho pesate e rimesse sul fuoco con la stessa quantità di zucchero (mescolando bene), dopo cinque minuti dal bollore ho aggiunto succo di limone (il succo di un limone per 1 chilo di marmellata) e le ho cotte ancora cinque minuti. Per verificare se la cotognata era pronta, secondo la regola della nonna, ho controllato che rimanesse attaccata al cucchiaio, poi l'ho versata nelle mie quattro fome e l'ho lasciata rapprendere almeno un giorno intero.

collezione Alessi

finis-terrae

A Mazzara faceva tanto caldo e noi cercavamo. Cercavamo un grande mercato del pesce, una casbah e una mafaddara. Il mercato non lo abbiamo veramente trovato (forse è in costruzione uno nuovo, non si è ben capito), pescherecci invece tanti, per la mafaddara ci stiamo ancora lavorando e per la casbah abbiamo finito per credere che non fosse un posto preciso ma lo spirito autentico di un luogo.

DEL VALLO
MAZZARA

20 agosto

tortino di alici

Pulire bene le alici tagliando la testa, levando la lisca e aprendole in due, a libretto, conservando la coda.
Passare le alici pulite nell'olio e poi in una mistura composta di due parti di pan grattato e una parte di pecorino grattigiato.
Richiudere le alici così impanate e sistemarle in una pirofila con olio alternando con fettine di limone (per la disposizione segui il link a fondo pagina).
Cuocere in forno già caldo per circa venti minuti ad una temperatura media.

ingredienti

300 g di alici
2 pugni di pangrattato
1 pugno di parmigiano grattugiato
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva q. b.
prezzemolo q.b.
sale e pepe q. b.

RANDAZZO

il parrino e la vara

Il 15 agosto a Randazzo, un paese etneo nero di lava e bellissimo, appendono i bambini in aria. È tradizione antichissima quella della vara, una sorta di impalcatura a torre alta 15 metri e tirata con le funi dai maschi valenti del paese, sulla quale vengono assicurati bambini e bambine nelle parti di angioletti, centurioni e naturalmente, la parte più ambita, dell'Assunta. La vara corre per due volte lungo il paese mentre dai balconi è tutto un lancio di dolcetti e caramelle.

15 agosto

ragu vegetale al vino cotto

Nota: il vino cotto non è facilmente reperibile, sebbene in alcuni negozi (crf Castroni a Roma) se ne trovino di confezionati, che personalmente non abbiamo mai sperimentato. Il sapore che il vino cotto dà al sugo è del tutto particolare e difficilmente sostituibile, ma in mancanza di questo ingrediente magico si può provare a sopperire con un bicchiere di vino rosso corposo in cui si sia sciolto un cucchiaio di zucchero, non sarà la stessa cosa ma rende almeno un po' l'idea...

Tritare con il mixer tutte le verdure e cuocerle insieme in poca acqua fino a quando non diventino trasparenti, aggiungere tre cucchiai di olio extravergine d'oliva e far rosolare. Unire poi la passata di pomodoro, la punta di zucchero, il sale e il peperoncino e lasciar andare a fuoco medio fino a quando il sugo non si sarà ridotto di circa un terzo e apparirà piuttosto denso, aggiungere a quel punto il vino cotto e lasciar andare ancora per una ventina di minuti.

ingredienti

2 cipolle bionde
2 gambi di sedano
2 carote
2 bottiglie di passato di pomodoro (le nostre essendo travasate nelle bottigliette della birra sono di circa 33 cl l'una)
½ bicchiere di vino cotto
1 peperoncino piccante
una punta di zucchero
sale
olio extravergine di oliva

PUNTALAZZO

9 agosto

chi offre due euri?

L'incanto è un incanto. Funziona più o meno così. Ci si raduna nella piazza del paese a una certa ora e tutti hanno portato qualcosa: una torta, delle pesche, un vaso di basilico, due galli, un coniglio, un cesto di melanzane, cucuzze lunghe o fasolino, e così via. Il battitore apre l'incanto e mette all'asta uno per uno tutti i beni: un euro, un euro per chista cascia di pummarori? Quando tutto è finito si fa festa ancora con pane condito e salsiccia.

INCANTO
+SALSICCIA

involtini di graziella

Arrottolore le fettine di carne attorno a un pezzettino di formaggio e a due o tre spicchietti di cipolla (l'involtino deve risultare mini: non più lungo di un dito, circa 7 cm). Infilare gli involtini su degli spiedini alternando delle foglie di alloro e volendo qualche spicchio di cipolla. Passare gli spiedini nel burro fuso, poi nel pangrattato mescolato al parmigiano. Condire con sale e pepe e abbrustolire velcemente sul barbecue o sotto il grill del forno.

ingredienti

lonza di maiale o in alternativa fesa di vitello (calcolare circa 100g a testa)
pecorino siciliano tenero (o in mancanza: provolone dolce)
cipolla bianca o cipollotto tenero
burro fuso
foglie di alloro
pangrattato e parmigiano
sale e pepe

RAGUSA IBLA

conversazioni dolci

Ragusa Ibla, Modica, Noto, cioccolato, vino e barocco. E poi mandorle, pietra chiara, carrubbe, l'antica dolceria Bonajuto, il caffè Sicilia di Corrado Assenza, mieli, giuggiulena, arancia candita, 'mpanatigghia, torroni... con tutta la bocca addolcita ci sono quasi mancate le parole.

22 agosto

CIRCOLO DI CONVERSAZIONE

granita di Nero d'Avola

Preparare lo sciroppo portando ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, quindi lasciare raffreddare. Qundo è freddo aggiungere il vino e rimettere sul fuoco, lasciando bollire scoperto fino a quando il composto si riduce a circa la metà. A quel punto se si possiede una gelatiera versare nell'apparecchio e seguire le normali istruzioni. Se non si possiede la tecnologia non occorre comunque rinunciare, si può infatti procedere in modo più artigianale come facevano le nonne siciliane (e alcune fanno tuttora): versare il composto in un contenitore (meglio se non troppo alto) e mettere in congelatore, ogni 15- 20 minuti emulsionarlo con una forchetta per evitare che cristallizzi in ghiaccio, la granita è infatti una crema ghiacciata e non ghiaccio tritato...

ingredienti

750 cc di nero d'avola di ottima qualità
500 cc di acqua
250 g di zucchero

PACHINO

mare, mare, serre e mare

A Pachino ci sono i pomodori, si sa. Ma in questo lembo di terra così meridionale che quasi di più non si può c'è anche un mare bellissimo e selvaggio, così mentre il fotografo fotografava le serre che scendevano al mare qualcun altro scendeva a mare, e faceva pure in tempo a vedere un coniglio proprio sotto il faro dell'isola delle correnti.

30 agosto

passata di pomodoro

La nostra passata è stata preparata con pomodori san marzano maturi e sani. Li abbiamo tagliati in grossi pezzi e messi a cuocere in una pentola fino a quando non si sono sfatti, a quel punto li abbiamo messi in uno scolapasta largo perché perdessero l'acqua in eccesso quindi li abbiamo passati al setaccio stretto (il passaverdura con il disco dai buchini più sottili, NB l'operazione viene meglio quando il composto è ancora tiepido).
La passata è stata versata in barattoli di vetro pulitissimi, in ogni barattolo abbiamo aggiunto un pizzico di sale e un rametto di basilico (l'ideale sarebbe quello riccio).
Una volta chiusi con i coperchi ermetici abbiamo avvolto i barattoli in strofinacci e li abbiamo messi in una grossa pentola, coperti di acqua fredda (almeno un centimetro e mezzo sopra il tappo), è importante far bollire l'acqua con i barattoli una quindicina di minuti, quindi lasciar raffreddare i barattoli senza toglierli dall'acqua (per esempio tutta la notte).
Nel momento di riporli in luogo fresco e asciutto controllare che il tappo del barattolo sia piegato all'ingiù nel centro.

sale e sole

Un po', bisogna dirlo, ce le immaginavamo diverse le saline e pure i mulini. Avvolti da fantasie letterarie pensavamo a tutto un fervore di attività e di vento, invece i luoghi sono in gran parte in disuso ma comunque pieni di fascino. Così abbiamo scoperto che le tegole dei tetti servono a proteggere le montagne di sale, che l'aglio rosso di Nubia viene esattamente da qui e che la luce ad occidente ha una qualità tutta speciale.

TRAPANI

18 agosto

16
15

branzino al sale

Lavare bene il pesce asciugarlo e strofinarlo all'interno con il sale fino e i semi di finocchio . Montare le chiare d'uovo non troppo ferme ma comunque raddoppiate di volume, incorporare il sale con una spatola in modo da ottenere un composto morbido. Stendere uno strato allungato dello spessore di circa 1,5 cm sul fondo della placca da forno (ricoperta da carta da forno) adagiare il pesce sullo strato e quindi ricoprire con il resto del sale adattandosi alla forma del pesce. Compattare bene il tutto e infornare in forno già caldo a circa 200° per 25 minuti. Una volta tolto il pesce dal forno aspettare qualche minuto prima di rompere la crosta. Togliere la pelle e separare i filetti, servire con olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe rosso di Sichuan.

ingredienti

un bel branzino pulito ma non disquamato (il nostro era di circa 1 chilo e mezzo)
2 chili di sale circa
4 chiare d'uovo
finocchio in povere
pepe rosso di sichuan
sale fino

AGRUMETO DI CERSAZZA

femminelli primofiore

Cerzazza è un piccolo, piccolissimo agrumeto tanto piccolo da poterlo chiamare giardino. Ci ha ospitati, nutriti e coccolati e persino tenuti un po' al riparo dal caldo di agosto. A dispetto del nome romantico e/o allusivo il femminello è una qualità di limone mentre primo fiore una fioritura che determina i tempi della raccolta, e noi speriamo di poterci essere ad ottobre quando il giardino darà il suo frutto.

1 agosto

gelo di limone

Lavare i limoni, asciugarli, grattugiarne la buccia facendo attenzione a non intaccare la parte bianca (che darebbe un gusto amaro al gelo) e lasciarla in infusione nell'acqua per tutta la notte. Filtrare l'acqua con la scorza grattugiata, aggiungere la frumina e lo zucchero facendo attenzione a non formare grumi quindi mettere sul fuoco fino alla prima ebollizione a questo punto aggiungere il succo filtrato dei tre limoni e cucocere ancora per uno o due minuti. Versare in uno stampo e lasciar raffreddare (in frigo) per almeno 3-4 ore.

ingredienti

80 g di frumina
250 g di zucchero
1 l di acqua
la buccia grattugiata di 3 limoni (freschi, biologici e possibilmente verdi)

www.lacucinadicalycantus.net

© 2009