



Sicilia OCCIDENTALE

MOSAICO DI LUOGHI, POPOLI E VITIGNI, PRODUCE VINI BIANCHI
GIOVANI E RAFFINATI, GENEROSI E SOLARI,
AUTOREVOLI E PRONTI AD APPASSIONANTI EVOLUZIONI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

100 *sale&pepe*



INSALATA DI POLPO
pag. 104

l'abbinamento

IL PIATTO SORPRENDE E APRE AI VINI L'INSPERATA POSSIBILITÀ DI VEDERE OLTRE L'APPARENZA DELLA CLASSICA INSALATA, SUPERARE UN CONFRONTO DI SOLITO ELEMENTARE E OFFRIRE AL NOSTRO PALATO UN'EVOCAZIONE COMPLETA: DA UN LATO IL MARE E LA TERRA UNITI SUL GUSTO DEL POLPO, DALL'ALTRO LA TERRA E IL MARE FUSI NEL LIQUIDO ODOROSO. IL **DAMARINO DI DONNAFUGATA** NON SI FA INTIMIDIRE DALLA TENACIA DEL MOLLUSCO E CUSTODISCE LA DEFINIZIONE DEGLI ALTRI INGREDIENTI.

LA MEDESIMA TRACCIA È PERCORSA DAL PIÙ STRUTTURATO **GRILLO DI MOZIA DI TASCA D'ALMERITA**, A CUI FA GIOCO LA PECULIARE SALINITÀ PER CONFRONTARSI CON LA PARTE VEGETALE E RIUSCIRE NELL'INTENTO DI GRATIFICARLA.

IL **FUITINA DI BERTOLINO** FA EMERGERE L'AUTOREVOLEZZA DEL CATARRATTO, PRONTO A SPOSARE I MOLLUSCHI DALLA FIBRA IMPORTANTE, MA SOPRATTUTTO ABILE A COMPORRE UN LEGAME TRA LA SALINITÀ "ANTICA" DELLA BOTTARGA E QUELLA PIÙ IMMEDIATA DELLA RICETTA.

La Sicilia occidentale è un enorme mosaico di luoghi. Ci muoviamo all'interno di tre province: Palermo, Agrigento e Trapani. A volte le stesse denominazioni s'intersecano e i confini svaniscono nella scenografica vastità del paesaggio che dai rilievi montuosi intorno al capoluogo si dirige verso le campagne sconfinata dell'agrigentino o verso le saline del trapanese.

L'area del nostro interesse si estende per oltre 10.000 chilometri quadrati: conosciuta anche come Val di Mazara, è stata fortemente influenzata dalle civiltà greca, araba e normanna. La ricchezza multiculturale e la straordinaria varietà geo-morfologica si declinano nei peculiari vini prodotti da varietà bianche, quali il Catarratto, il Grillo, l'Inzolia, il Trebbiano e lo Zibibbo.

L'agro palermitano e parte dell'agrigentino sono costituiti da versanti rocciosi, grandi spazi incontaminati e aree coltivate a pascolo, grano e altre colture cerealicole. Nell'entroterra a sud del capoluogo regionale, da Monreale a Corleone, sono presenti vigneti su calcare posti anche a 600 metri di altezza. Il paesaggio passa da affioramenti rocciosi, venti sferzanti, con le immancabili escursioni termiche, a porzioni più dolci e regolari verso Sambuca e Santa Margherita del Belice, nel tratto finale del fiume omonimo e che costituisce il bacino idrografico più importante della Sicilia occidentale. Il territorio di Alcamo, tra le Doc più importanti dell'intero Meridione, si affaccia sul Golfo di Castellammare e abbraccia buona parte delle province di Palermo e di Trapani.

segue >

sale&pepe 101

MELANZANE IMBOTTITE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
200 CAL/PORZIONE

6 melanzane viola di medie dimensioni – 1 cipolla bionda
– 50 g di salsa di pomodoro – 4 filetti di acciuga sott'olio – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio
– 40 g di pecorino romano grattugiato – 40 g pangrattato
– olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le melanzane, tagliatene 4 a metà nel senso della lunghezza, incidete la polpa a croce con un coltellino senza bucare la buccia e scottatele per 15 minuti in acqua salata in ebollizione.

2 Sbucciate e tagliate a dadini le melanzane rimaste. Tritate finemente la cipolla e fatela stufare in padella con 3 cucchiari di olio, aggiungete le acciughe e mescolate finché si saranno sciolte.

3 Unite i dadini di melanzana cruda e cuocete per 5-6 minuti, aggiungete la polpa delle melanzane cotte, tenendo da parte intatte le bucce, salate e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Trasferite il composto in una ciotola, aggiungete il pangrattato, il pecorino e una manciata di foglie di prezzemolo tritate con lo spicchio d'aglio sbucciato, poi amalgamate il tutto.

4 Riempite le bucce delle melanzane tenute da parte, trasferitele in una teglia rivestita con carta da forno, distribuite la salsa di pomodoro sulla superficie e cuocetele in forno già caldo a 180° per 35 minuti.

l'abbinamento

AL CONFINE TRA STRATIFICAZIONE E FUSIONE, QUESTA RICETTA MERITA DI ESSERE OSSERVATA NEL SUO SVOLGERSI: LUNGO L'ASSE DELLA MELANZANA SI STABILISCE UNA SAPOROSA CEDEVOLEZZA, ALL'INTERNO SI CONCENTRA UNA SAPIDA, CARNALE E SUCCOSA MEDITERRANEITÀ. IL PORTAMENTO CONCRETO E AL CONTEMPO AEREO DEL **TREBBIANO DI GUCCIONE**, ESEMPLARE PER COME SERVE LA TAVOLA, A OGNI ASSAGGIO RINNOVA IL SUO MINISTERO,

QUASI SE CE NE FOSSE AD LIBITUM. IL DINAMICO FERVORE E L'ELEGANZA DEL **CATARRATTO RINA DI VITE AD OVEST** CI COGLIE IMPREPARATI, PER COME SA PRENDERE LA RICETTA DA DIVERSI LATI E ILLUSTRARCI UN NUOVO MODO DI ACCOSTARSI AL CIBO. IL CORPO GENEROSO E ROBUSTO DEL **GRILLO VERDE DI DOS TIERRAS BADALUCCO**, DALL'APPARENZA SERIOSA MA DAL CUORE TENERO, PUÒ DUELLARE CON L'INVOLUCRO E IL RIPIENO, FINO A FARLI CEDERE E CONVINCERLI DI ESSERE INSEPARABILI.

Nella pagina precedente, piatti di Zafferano; qui sotto, sottopentola in pietra lavica maiolicata di Made a Mano; a destra, piatti di Zafferano, runner La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 122



Si tratta di una zona fertile e calda. La coltivazione del vigneto nella provincia di Trapani riveste grande rilievo, da sola rappresenta quasi il 50% della superficie viticola regionale. Marsala, l'estrema punta a occidente della Sicilia, si affaccia sull'arcipelago delle Egadi. La storia del suo vino è celebre, l'agro che la racconta è pianeggiante, arido, argilloso e calcareo, influenzato dalle correnti che passano attraverso le saline. Sono comprese nella denominazione località fondamentali per cultura alimentare sicula come Mazara e Castelvetrano. Situazione diversa nella parte settentrionale della provincia. Oltre il capoluogo si erge il promontorio di Erice, cittadina medievale situata a 750

metri da cui prende il nome la denominazione che include anche i territori di Paceco e Custonaci. Il clima, in virtù dei rilievi collinari è più fresco rispetto all'area dell'antica Lilibea, nucleo archeologico dal quale nasce l'attuale Marsala.

La diversità fin qui descritta agisce in modo chiaro sul temperamento dei vini. La disinvoltura dell'Inzolia dialoga con i piatti della costa, dagli antipasti di mare ai fritti della tradizione palermitana, non si tira indietro nei confronti di una ricca insalata con tonno e sgombrò sott'olio. Persuasivo e profumato, lo Zibibbo marsalese accoglie la fragranza delle polpette con frutta secca, ricotta di pecora e piatti dall'intonazione agrodolce. La luminosità del Catarratto



SPAGHETTI CON RAGÙ DI TONNO IN BIANCO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 200 g di filetto di tonno a fette – 1 piccola cipolla rossa – 10 g di capperi sotto sale – 30 g di uvetta – 30 g di pinoli – 1 dl di vino bianco Catarratto – 40 g di mollica di pane raffermo – 2 foglie di menta – 12 foglie di basilico – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mettete a bagno i capperi e l'uvetta, separatamente, in due ciotoline colme di acqua tiepida per 20 minuti. Tagliate le fette di tonno a dadini di circa un centimetro di lato. Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchi sottili e fatela stufare dolcemente in padella con 4 cucchiaini di olio, finché sarà diventata morbida.

2 Unite i dadini di tonno, regolate di sale, lasciateli insaporire per 2 minuti e levateli dal fondo di cottura. Versate il vino e lasciatelo leggermente evaporare. Aggiungete l'uvetta scolata e strizzata, i capperi sciacquati e i pinoli e cuocete per altri 2 minuti.

3 Lavate e asciugate le foglie di menta e basilico, tritatele nel mixer con la mollica di pane, un pizzico di sale, lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale; quindi tostate il composto in una padella con 2 cucchiaini di olio ben caldo. Cuocete la pasta in acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, unitela al fondo di cottura insieme al tonno, mescolate su fiamma vivace, cospargete con il pane aromatico e servite.

l'abbinamento

LA DIMENSIONE DEI DADINI DI TONNO E LA RELATIVA COTTURA SONO LE VARIABILI CHE SPOSTANO LA SCELTA DEL VINO: SE I TOCCHETTI SONO PICCOLI E SI CUOCIONO IN MODO COMPLETO, LA SENSAZIONE INCISIVA DEL PIATTO SI SPOSTA SULLA TENSIONE DELLA PASTA E SULLA POLVEROSITÀ DEL PANE. SE INVECE SONO PIÙ

GRANDI E IL LORO INTERNO MANTIENE UNA CERTA CRUDEZZA, AVREMO UN EFFETTO DI MARE PIÙ FORTE E IL CONFRONTO COL CONDIMENTO FARÀ EMERGERE NETTI GLI INGREDIENTI. È QUESTO IL CASO DELL'ACCOSTAMENTO COL **CATARRATTO DI PORTA DEL VENTO**, LA CUI VITALITÀ CERCA RISCONTRI ALTRETTANTO FRAGRANTI. IL

KATAMACERATO DI ELIOS SI PONE IN UNA DIMENSIONE MEDIANA E HA SUCCESSO PER COME IL VINO AFFRONTA LA BOCCA, IN EQUILIBRIO CON QUELLA DEL PIATTO. **LO ZIBIBBO DI BARRACO** È VOLITIVO E DIDASCALICO, SI DISTENDE SULL'EREDITÀ DEL CIBO NELLA VERSIONE "COTTA E MINUTA" PER POI ABBANDONARSI PREDA DI CONTRASTI ESOTICI E FATALI.

vinificato in bianco accarezza le minestre di mare in cui è previsto anche l'uso di verdure e legumi. La sua fibra lavora bene anche sui frutti di mare più tenaci come cannolicchi e fasolari o su un'insalata di polpo verace.

La vivacità del pesto di finocchietto e del ragù di tonno al pomodoro, sughi per condire le paste da grani antichi siciliani, appartengono ai vini dotati di caparbietà e accoglienza. Il cous cous è certamente tra i piatti più importanti del trapanese, l'intensità del sugo di pescato è affare dei Catarratto vinificati con la macerazione sulle bucce. Ai pesci allo spiedo e alla griglia riserviamo l'abbraccio salato di un Grillo dell'isola di Mozia.

I vini più ambiziosi tengono testa alle ricette saporite e stratificate. Quando il Catarratto è maturato nel legno modula la persistenza del pesce azzurro preparato con erbe aromatiche e la stratificazione degli involtini di spada o tonno inumiditi con il contributo di qualche goccia di aceto o limone. Un espansivo Grillo della zona meridionale di Marsala tiene testa ai piatti della tradizione in cui è previsto l'uso di salsiccia, patate e carnosità dell'orto estivo. La fibra universale del Trebbiano aderisce alle ricette di terra e di mare: conquista tanto una corposa e piccante zuppa di pesce quanto una grigliata di carni bianche condite con salse a base di sesamo, erbe spontanee e ortaggi.

sale&pepe 103

ENOTECA SICILIA OCCIDENTALE

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Damarino Donnafugata, 0923 724200, € 10
L'Ansonica, altro nome dell'Inzolia, è coltivata a 300 metri slm; il vino che ne deriva è nitido, gentile, adatto a seguire la delicatezza del pesce crudo preparato in filetti.



Grillo di Mozia Tasca d'Almerita, 091 6459711, € 22
I vigneti ad alberello sono nella tenuta Whitaker sull'Isola di Mozia, nel cuore dello Stagnone; qui nasce un bianco salino, sensibile alla delicatezza delle frittelle di neonata.



Fuitina Bertolino, 329 2908049, € 17
È Catarratto di Marsala in purezza, la breve macerazione sulle bucce dona spessore alla sua dinamica gustativa e lo rende perfetto per le lumache di mare in umido.



Trebbiano Guccione, 347 2993492, € 23
Le vigne a tendone sono state recuperate dal produttore in Contrada Cerasa; il vino incarna la completezza del Mediterraneo e sposa l'anima delle sarde a beccafico.



Catarratto "Rina" Vite ad Ovest, 334 1890139, € 23
Ottenuo all'interno dell'agro di Marsala, è macerato sulle bucce in botte di castagno, dove matura per diversi mesi, prima di affrontare la sbriciolata di patate e salsiccia.



Grillo Verde Dos Tierras Badalucco, 347 3695615, € 21,50
La vecchia vigna a Petrosino vede l'unione di Verdejo e Grillo, un compendio di dinamismo e vigore, tanto da meritarsi gli involtini di pesce alle erbe.



Catarratto Porta del Vento, 335 6692875, € 16
I vigneti, coltivati in biodinamica sulle arenarie di Camporeale a 600 metri slm, offrono un bianco luminoso e vitale. A tavola l'attende una pasta coi tenerumi.



Katamacerato Elios, 333 4095994, € 24
Il nome si riferisce alla macerazione del Catarratto, la giovanissima azienda ne trae una versione dalla grinta saporosa e profonda che sperimentiamo sul cuscus di pesce.



Zibibbo Barraco, 389 7955357, € 18
È l'interprete più autorevole, lo dimostra la cura di un vino ampio, graduale nell'aromatico fervore, che sposa la pasta con sarde, acciughe, sgombri e finocchietto.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA PRATICA DELLA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, DALLA QUALE NASCE IL MOSTO FIORE, GENERA BIANCHI LEGGERI E GIOVANILI DA SERVIRE A 10-12° PER SALVAGUARDARE LA FRESCHEZZA E IL DELICATO EQUILIBRIO.

APPENA CRESCE IL GRADO ALCOLICO, E CON LUI LA SOSTANZA GUSTATIVA E LA PROFONDITÀ ODOROSA, SALIAMO DI UN PAIO DI GRADI COSÌ DA NON CONTRARRE UN'ESPRESSIONE



PIÙ AMBIZIOSA. QUANDO INTERVIENE LA MACERAZIONE SULLE BUCCE POSSIAMO PERCEPIRE SENSAZIONI PIÙ SERRATE E COMPOSITE E, PER APPREZZARNE L'INTEREZZA, PORTIAMO IL VINO A 14-16°.

104 *sale&pepe*



INSALATA DI POLPO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

1 polpo da 1 kg pulito – 1 piccola cipolla bionda – 1 foglia di alloro – 1 cucchiaio di aceto di vino bianco – 1 cuore di sedano verde con le foglie – 40 g di pomodorini semi secchi sott'olio – 20 g di bottarga di muggine – 1 spicchio d'aglio – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Versate abbondante acqua fredda in una pentola, unite la cipolla sbucciata e tagliata a metà con la foglia di alloro e portate a ebollizione. Aggiungete una presa di sale e l'aceto, immergete il polpo e cuocetelo su fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete e lasciatelo raffreddare nella sua acqua.

2 Scolatelo tenendo da parte 2 cucchiai della sua acqua di cottura, eliminate la pelle e tagliatelo a tocchetti. Trasferitelo in una grossa ciotola e unite le coste di sedano tagliate a fettine, i pomodorini semi secchi e la bottarga sbucciata e tagliata a fettine sottili.

3 Riunite nel mixer le foglie di sedano e una manciata di foglie di prezzemolo lavate e asciugate, la scorza di mezzo limone grattugiata e una presa di sale, versate a filo 4-5 cucchiai di olio, l'acqua di cottura del polpo tenuta da parte, il succo di limone filtrato e insaporite con una macinata di pepe. Versate la citronette sul polpo e unite lo spicchio d'aglio sbucciato. Lasciate insaporire per 30 minuti, quindi eliminate l'aglio prima di servire.