

Arte, Libri e Musica

A cena con Montalbano, Parigi omaggia Andrea Camilleri nel centenario della nascita

di: Redazione

18 marzo 2025



A cento anni dalla nascita di **Andrea Camilleri**, anche Parigi celebra una figura di spicco della cultura nazionale e della letteratura contemporanea. Mercoledì 19 marzo la **School Public Guillaume Tirel** ospiterà **A cena con Montalbano**, la serata promossa dall'**Accademia Italiana della Cucina**, associazione attiva nel mondo per tutelare la cultura della civiltà della tavola, nelle sue espressioni più vive e pregiate. Un'iniziativa all'insegna della sicilianità, delle sue eredità immateriali e indelebili, e che ha visto il fattivo supporto di due realtà vitivinicole che da sempre incarnano l'anima coraggiosa e resiliente dell'isola: **Duca di Salaparuta** e **Florio**.

“Celebriamo un autore geniale, un simbolo dell’identità siciliana, e senza la visione e il sostegno di **Laura Giovenco Garrone**, delegata dell’AIC, delegazione Parigi Montparnasse, tutto questo non sarebbe stato possibile – ha sottolineato **Roberto Magnisi**, Direttore delle cantine Florio e Duca di **Salaparuta** –. L’appuntamento del 19 marzo non è una semplice cena, è un’opportunità di racconto che diamo a noi stessi fuori dai nostri confini, guardandoci negli occhi, restando in ascolto, e dove il buon cibo e il buon vino diventano il linguaggio più autentico”.

Eccellenze agroalimentari della Sicilia, **Regione Europea della Gastronomia 2025**, e i vini **DOC** delle storiche cantine Florio e Duca di Salaparuta arricchiranno il ristorante Asterie del più importante liceo alberghiero di Francia, dove a partire dalle ore **19.30**, prenderà il via un banchetto di prim’ordine sulle tracce di un uomo eclettico e poliedrico, che con il carisma delle sue storie ha portato l’isola oltre confine; tra le più iconiche quelle legate al **Commissario Montalbano**, il poliziotto di Vigata che, indagine dopo indagine, tira fuori il meglio e il peggio di una terra immaginaria, ma comunque vera e non tanto estranea alla nostra, protagonista di un menù pensato appositamente per l’evento.

Vivaci bollicine e l’essenza *panormita* dello sfincione saranno il biglietto di ingresso per un’*experience* sensoriale indimenticabile, promessa a una platea di commensali d’eccezione, tra istituzioni, imprenditori, avvocati, professori; fra i presenti anche **Luca Sabbatucci**, Ambasciatore d’Italia presso l’OCSE, Organizzazione per la Cooperazione Economica Europea, **Roberto Ghin**, preside della School Public Guillaume Tirel, **Flavia Buzzetta**, presidente della Fondazione Hausbrandt, **Sergio Cremona**, presidente di Couverdure, **Giulia Becuzzi** Dirigente Barilla, e naturalmente lei, **Laura Giovenco Garrone**, delegata dell’AIC, delegazione Parigi Montparnasse.

Sulla scia dei sapori e delle memorie di **Vigata** si comincerà con i tradizionali **arancini di Montalbano**, buoni come quelli preparati dalla cameriera **Adelina**, e **sarde a beccafico**, per le quali il Commissario avrebbe fatto carte false nel “Ladro di Merendine”. Un antipasto sfizioso che verrà accompagnato dai sentori agro-marini di un altro figlio del Mediterraneo, il **Marsala Vergine**, un’interpretazione suadente e profondamente salina del più noto vino liquoroso italiano nel mondo.

A seguire un altro piatto degno dell’Olimpo, la **pasta ncasciata**, la preferita del Commissario Montalbano, tanto da comparire anche nella serie televisiva a lui dedicata. Ragù, melanzane fritte, caciocavallo, pecorino e uova sode per una portata ricca, nutriente, emblematica nei pranzi della domenica siciliana e che, nel **salotto gastronomico parigino** della School Public Guillaume Tirel, verrà esaltata dai profumi del Nero d’Avola, alleggeriti dal Merlot che ne ingentilisce anche il gusto. In una sola parola: **Triskelè**, un blend raffinato di due vitigni diversi ma complementari, che ben rappresentano il calore della Sicilia.



La celebre cantina di **Casteldaccia** si *intrattiene* a tavola e sfoggia il simbolo del rinascimento dell’enologia siciliana, il **Nero d’Avola in purezza**, fresco e verticale, con un tannino dolce ed avvolgente: al **Duca Enrico**, nell’annata 2020, l’onere di accompagnare ‘di persona personalmente’ un falsomagro, i **brusciuluni** di carne della signora Fazio, battuto di manzo sottile che avvolge un vizioso ripieno di uovo sodo, salame e pecorino a pezzetti. Immane poi la degustazione della **caponatina**, preparata rigorosamente secondo la ricetta di **Adelina**, il **Ragusano DOP**, formaggio piacevolmente piccante, e dell’insalata di **finocchi e arance**, nel segno di una genuinità rurale.

A *cena con Montalbano* non poteva che chiudersi in dolcezza, con i gioielli della **pasticceria siciliana**, e quindi con un fragrante **cannolo di ricotta** (di pecora), la **pasta reale** al pistacchio, la **crispella di San Giuseppe** e l’intramontabile **cioccolato di Modica**; una delizia continua che fa *scrusciu* di felicità fino all’ultimo boccone, e che con l’aromaticità e l’eleganza del **Marsala Semisecco Florio** diventa un naturale prodigio dei sensi.

*“Siamo una terra da sorseggiare, gustare, da amare – conclude **Roberto Magnisi** –. Siamo la **Regione Europea della Gastronomia 2025**, un grande riconoscimento che vorremmo onorare con un vero e proprio progetto di esperienza: organizzare stabilmente nei nostri spazi pranzi o cene con **Montalbano**, dove la civiltà del convivio familiare nel segno di un grande scrittore come **Andrea Camilleri** – nel centenario della nascita – diventa fonte di un nutrimento intimo, un momento per ritrovare se stessi attraverso la bellezza della parola, del paesaggio e dei luoghi, e soprattutto l’identità della nostra cucina, un patrimonio straordinario, oggi più che mai conosciuto e riconosciuto nel mondo”.*

Fedele ai suoi valori, l’AIC si fa quindi promotore di una serata speciale, fatta di sguardi e condivisioni, istinti e istanti, lontani dalle questioni ‘urgentevolissime’ del quotidiano vivere. Per **Andrea Camilleri** è *un gioco tinto quello dei ricordi*, ma non in questo caso. Si gioca con immagini, colori e l’espressione più profonda della cultura di un’isola meravigliosa, e lo si fa omaggiando uno scrittore che con la sua creatività e il potere della parola ha saputo trasmettere la luce della sua terra in ogni dove.