

Primo Piano

# Villagrande e la cucina eoliana delle donne nel piatto

di: Gianmaria Tesei

25 marzo 2025



È un arcipelago ricco di bellezze naturali e di importanti tradizioni culinarie e vinicole. Si tratta dell'arcipelago delle Eolie che, con la loro configurazione naturale unica, sono sempre state un ottimo terreno di coltura per sviluppare vini e prodotti della terra di grande livello, tradotti in eccellenti pietanze da sapienti cuoche e cuochi del posto e non solo.

Villagrande, azienda etnea di lunga tradizione presso Milo (nel 2027 festeggerà 300 anni dalla fondazione), ha ospitato lo scorso 22 marzo un evento che ha celebrato alcune delle espressioni più significative delle isole Lipari. All'evento è stato presentato il libro di ricette *La cucina delle donne. Storie e ricette di Filicudi* di Giusi Murabito, con la collaborazione di Saverio Bruno.

La stessa autrice ha cucinato con **Margherita Zingales** e **Maria Russo**, assieme alla brigata dello chef di casa, **Alfio Pesce**. Le due cuoche, la prima catanese e la seconda filicudara, entrambe residenti a Filicudi, hanno proposto piatti della tradizione isolana. Hanno accompagnato le preparazioni: il Rosato e il Salina bianco di **Villagrande**, la Malvasia secca Infatata di **Caravaglio** ed "M", da uve malvasia dell'azienda **Eolia**.

**Marco Nicolosi Asmundo**, titolare ed enologo della cantina milese ([villagrande.it](http://villagrande.it)), ha spiegato il legame molto forte con le isole e con Salina in particolare, anche perché, da bambino, vi trascorreva con i genitori le vacanze estive, vivendo momenti di grande gioia e spensieratezza. *"Nel tempo Salina è diventata per me anche un luogo di realizzazione professionale – ha aggiunto Nicolosi, anche consigliere delegato del Consorzio di Tutela Vini Etna DOC – i miei genitori hanno cominciato la loro avventura del vino sull'isola nel 1996. Mio padre Carlo era, in quel periodo, docente di enologia e tecnologie alimentari all'Università di Catania. Con uno dei suoi allievi, Nino Caravaglio, aveva fatto indagini sperimentali sulla Malvasia, sul suo spettro aromatico, studiando anche l'influenza dell'appassimento, differenziando l'appassimento al sole da quello al coperto. Interessanti i risultati ottenuti. Da quel momento è nata l'avventura enoica della nostra famiglia sull'isola. Quindi, da luogo di vacanze e spensieratezza, Salina è diventato un luogo di lavoro. È un impegno che portiamo avanti con tantissima gioia anche perché il vino è un fattore di benessere contagioso. Inoltre, tutto sommato, doversi spostare sulle isole per lavoro è un piacere, almeno dal mio punto di vista"*.



Nicolosi ha descritto così l'evento: *"Nasce con la voglia di raccontare cosa sono il vino e il cibo attraverso l'incontro con persone autentiche che si impegnano nel produrli. Tra queste persone c'è, sicuramente, Giusi Murabito che ha raccolto delle ricette non solo italiane, ma, soprattutto, tipiche dell'isola di Filicudi. Questa giornata è stata un'occasione per preservare e porre l'accento sulla cultura enogastronomica delle Isole Eolie. Ed è stato anche un modo per dare risalto a due isole molto piccole, Alicudi e Filicudi, che nel periodo invernale subiscono una sorta di "abbandono", mentre nel periodo estivo godono di una buona presenza di turisti. L'auspicio è che i turisti comprendano sempre più il territorio e che lo vivano in un modo attento e responsabile"*.

**Intervista a Giusi Murabito, autrice di "La Cucina delle donne. Storie e ricette di Filicudi"**

**D. Giusi, può spiegarci la genesi del suo rapporto con le Isole Eolie e il motivo per cui vive lì?**

R. All'inizio andavo sulle isole solo in vacanza. A un certo momento della mia vita, con alle spalle una formazione da interprete traduttrice, grazie alla mia prima laurea, seguita da una seconda laurea in biologia molecolare, decisi di passare un anno sabbatico proprio a Filicudi. Mi trasferii lì e sperimentai un camminare continuo alla scoperta dell'isola e delle sue peculiarità, tanto che gli abitanti del luogo iniziarono simpaticamente a chiamarmi "capra tibetana". A quel punto diedi inizio alla mia attività di *walking*, o meglio "Walking Eolie & Sicily". Non si trattava e non si tratta solo di trekking o hiking, ma proprio di concentrazione sul dettaglio della camminata e di quello che circonda chi la pratica. Conoscendo il territorio e le persone del posto, decisi di condividere con i turisti quelle esperienze che ricevevo dagli isolani. Quelli che io chiamo "ospiti" possono fare vere esperienze di vita eoliana. Una vita che si trova solo se si visitano le case, se si passeggia con spirito di osservazione tra le mulattiere, tra le contrade e accostandosi appieno alla cultura locale. È così che diventai una *local insider*, avendo, inoltre la qualifica come guida ambientale escursionistica. La mia curiosità per la vita mi ha indotto anche a diventare assaggiatore di vino ONAV, avendo sempre avuto una predisposizione ad accostarmi al mondo del vino e, soprattutto, al cibo.

**D. È nata ad Acireale, in provincia di Catania. Quanto è forte il suo legame con la sua città di origine? Si concilia con Filicudi?**

R. Il legame con l'Etna è sempre stato forte e imprescindibile. Proprio la cantina di Marco Nicolosi riesce a condurmi a questa forte *liaison* perché sa interpretare il connubio tra le mie origini e le isole Eolie. Con Marco abbiamo sempre condiviso il nostro amore comune per queste due realtà, scambiandoci, inoltre, pareri sui vini. Dopo dodici anni di conoscenza e frequentazione, abbiamo voluto costruire questo evento che unisce i due terroir, quello di Salina e quello del Vulcano, e le culture dei due luoghi, attraverso un incontro centrato sull'accostamento cibo-vino.

**D. Come nasce questo libro dal titolo evocativo, ossia La cucina delle donne?**

R. l'intento di questo libro è quello di lasciare una testimonianza scritta e fotografica delle donne straordinarie che stanno dietro le quinte, nelle case, a pulirle e a ordinarle, nelle cucine per cucinare e per preparare le tavole dei turisti, degli ospiti, e che non si vedono mai. Per farlo, ho chiesto loro di raccontarmi le loro storie, mentre preparavano le vivande nelle loro cucine. Il mio è quindi un libro di ricette, ma soprattutto di storie, alcune delle quali inaspettate, che ci raccontano cosa ci sia dietro quelle mani che preparano, conservano e tutelano il patrimonio tradizionale culinario delle isole Eolie. Filicudi, così come Alicudi, è un'isola per così dire "non inflazionata" e non legata ai "grandi poteri", in quanto è una realtà remota che si afferma unicamente per la potenza della sua bellezza.

**D. Quanto pensa abbia influito la sua passione per i viaggi sulle ricette del suo libro?**

R. La base delle mie ricette è sicuramente eoliana. Questa cucina mi ha colpito moltissimo perché raccoglie e unisce profumi, sapori e abitudini di quella parte di Mediterraneo del Nord che da Palermo arriva alla Calabria. Nella mia vita ho sempre amato viaggiare e ho fatto tesoro delle esperienze culinarie che ho vissuto. Per questo motivo interpreto le ricette aggiungendo, ad esempio, una spezia che mi ha colpito quando sono stata in India o un profumo che mi ha accattivato in Cina. È così che la tavola diviene un viaggio, creandosi un territorio senza confini.

**D. Qual è la ricetta per lei iconica che possiamo trovare nel suo libro?**

R. Sicuramente il *totano ripieno* perché raccoglie tanti profumi a partire dall'impasto di mollica, dal pangrattato proseguendo con gli altri ingredienti, ossia il pomodorino, il capperi, l'olio, il sale, il pepe. Poi, amo aggiungere, magari, un ingrediente segreto che può essere il calamaro stesso tagliuzzato, soffritto oppure del pecorino o del caciocavallo. Amo questa ricetta proprio perché il ripieno consente sempre un'interpretazione personale di quella che è l'arte culinaria, della propria esperienza in cucina.

## VINI

### **DOC Etna Rosato 2024 – Barone di Villagrande**

Nerello Mascalese 90%, Carricante 10%

### **Infatata 2023 – Caravaglio**

Malvasia delle Lipari 100%

### **IGT Salina Malvasia, Bianco M 2022 – Eolia**

Malvasia delle Lipari 90%, Insolia e Catarratto per il restante 10 %

### **IGT Salina Bianco 2024 – Barone di Villagrande**

Malvasia delle Lipari 40%, Rucignola, Catarratto e altri vitigni autoctoni 60%

Questo vino viene prodotto a Santa Marina Salina, comune ubicato sul versante orientale di Salina, da 2 ettari di vigna di Contrada Vallone Casella. I suoli sono di origine lavica, altamente drenanti, collocati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri. La fermentazione delle uve si svolge in acciaio e l'imbottigliamento avviene a 6 o 7 mesi dalla vendemmia. Il colore è giallo tendente al dorato. Al naso emergono aromi di zagara, di frutta bianca, soprattutto mela e frutta gialla. Si avvertono fragranze agrumate e citriche che incrociano profumi di erbe mediterranee e aromatiche, con lievi cenni balsamici. In bocca è armonioso, fresco e minerale, con accennate trame sapide e con buona coerenza gusto-olfattiva che conduce ad un lungo finale.

<https://www.villagrande.it>

<https://walkingeolie.com>

di Gianmaria Tesei

