

Arte, Libri e Musica

# Venerdì 5 giugno a San Martino delle Scale la presentazione di “Il sole da mangiare” il libro che mette pace tra arancina e arancino

di: Redazione  
3 giugno 2026



Arancino o arancina? Una disputa che da sempre infiamma la Sicilia, accendendo una contesa che negli anni ha coinvolto persino l'Accademia della Crusca, chiamata ad esprimersi sul corretto nome della pietanza da street-food più celebre dell'Isola. Al pari – e forse più – della fede calcistica, il “genere” della prelibata preparazione divenuta simbolo indiscusso della gastronomia isolana, divide i siciliani in due fazioni ad oggi inconciliabili: la Sicilia occidentale dell'arancina (femminile e dalla forma arrotondata) e la Sicilia orientale dell'arancino (maschile e con la forma a punta).

Armato di penna e grembiule, Calogero Matina prova ad ergersi ad arbitro tra i due “schieramenti” provando a dare risposte plausibili risalendo all'origine delle gustosissime palle di riso: da dove sono nate, come erano chiamate e come si sono evolute nel tempo.

Lo storico dell'alimentazione siciliana e docente di enogastronomia-cucina Calogero Matina ha così pubblicato “Il sole da mangiare – Da principe delle tavole dei nobili a... re dello street food”, frutto di una ricerca storica durata quasi dieci anni, che ha il nobile intento di mettere pace tra l'arancina e l'arancino, due mondi che appartengono in egual misura all'autore, essendo nato nell'Agrigentino e vivendo nel Catanese da oltre vent'anni.

“Il sole da mangiare – Da principe delle tavole dei nobili a... re dello street food” non vuole dettare regole né stabilire vincitori, ma raccontare con rigore solo ciò che ha riscontri documentali, quelli che Matina ha messo insieme girando biblioteche, scavando negli archivi, studiando fonti e testimonianze scritte: dal “Libro delle vivande” di Al-Baghdadi (il celebre ricettario arabo del 1226) ad Al-Idrisi, da Giuseppe Pitré, che descrive le “pallottole di riso fritte”, a Salomone Marino, fino alla moderna storia dell'alimentazione.

“Il sole da mangiare” – un volume di 152 pagine edito da Markat Studio per conto della “Confraternita dell'Arancinu” e corredato da immagini realizzate con l'AI – sarà presentato venerdì 5 giugno alle ore 17 nell'Abbazia di San Martino delle Scale (Salone Abbaziale, piazza Platani, 7) dall'autore che dialogherà con la giornalista Carmen Greco e con don Salvatore Pellegrino (noto al grande pubblico per la sua partecipazione a “Le ricette del convento”, il format tv in onda su Food Network).

La presentazione, che sarà introdotta da un saluto dell'Abate Priore Vittorio Rizzone, si concluderà con una degustazione dell'antenato dell'iconica pietanza che per l'occasione sarà accompagnata dalle birre artigianali prodotte dai monaci di San Martino dalle Scale.

In questo volume Calogero Matina non si erge a giudice e non propone alcuna “ricetta definitiva”, piuttosto punta a far conoscere le radici profonde della pietanza – nata dolce- a partire dalle sue materie prime.

«Sono un docente che ha imparato a leggere la storia nei piatti», scrive, spiegando come «la cucina sia anche un atto di resistenza per ricordare chi siamo». Non solo cibo, dunque, ma anzitutto identità.

“Il sole da mangiare” si inserisce in un clima nuovo, quello che prova a superare le contrapposizioni. Lo stesso spirito che anima la “Confraternita dell'arancinu”, nata nel 2025 da un'idea del Maestro di cucina Domenico Privitera (che firma una delle prefazioni al libro) per mettere pace allo storico braccio di ferro tra Sicilia occidentale e orientale nel segno di un prodotto di qualità, e della quale fanno parte cuochi, cultori e divulgatori del buon cibo, in ogni parte dell'Isola.

Troppo spesso, infatti, questa eccellenza gastronomica tutta siciliana è stata «massacrata sull'altare della vendita», perdendo qualità e significato.

E se vi state chiedendo se è nato prima al ragù o al burro, la scrittura attenta e delicata di Calogero Matina vi riserverà più di una sorpresa, conducendovi per mano in una Sicilia «che non sta restare immobile, che impasta l'antico con il nuovo e il rustico con il raffinato, senza mai smarrire del tutto sé stessa».



Calogero Matina. Docente di enogastronomia, storico dell'alimentazione, autore e regista, è una figura poliedrica che unisce in modo originale il sapere culinario, la ricerca umanistica e l'espressione artistica. Il suo percorso nasce in cucina negli Anni 80, ma è negli Anni 90 che si orienta verso la formazione, iniziando così una lunga carriera come docente di cucina nei migliori istituti professionali alberghieri italiani. Il suo profilo si distingue per una forte interdisciplinarietà: nel 1993 consegue il diploma in scenografia presso l'Accademia di Belle Arti di Agrigento, successivamente completa il proprio percorso accademico con la laurea in Letteratura, arte, musica e spettacolo, consolidando una visione culturale ampia e articolata. Parallelamente all'insegnamento,



Parallelamente all'insegnamento, Calogero Matina ha svolto numerosi incarichi come esperto e formatore, occupandosi di storia della gastronomia siciliana, tecniche professionali di cucina, banqueting e catering. Accanto alla dimensione didattica e tecnica ha sempre coltivato quella di autore, ricercatore e narratore della cultura gastronomica. È infatti autore del volume "Nostos – Storia di un viaggio nella cucina del Mediterraneo nel periodo greco-romano" che intreccia archeologia, storia e gastronomia. Fondatore e presidente della Confraternita dell'Arancinu, è promotore di iniziative che uniscono cultura e territorio, come la manifestazione "Nostos – Cibo e Mito" e il format "L'Arte a Tavola" che fonde teatro, narrazione e degustazione in un'esperienza multisensoriale. Riconosciuto come ambasciatore della pasticceria e della gastronomia siciliana, nel 2001 è stato insignito del prestigioso Collare di Auguste Escoffier.