

In evidenza Primo Piano

# Sicilia, da Modena con amore. A Le Soste di Ulisse

di: Francesco Pensavecchio

23 novembre 2016



Da lunedì un rovello ci arrovella: l'onta, intesa come offesa all'amor proprio, va effettivamente lavata nel sangue? E l'arancina è proprio con la "a"? I siciliani portano tutti la coppola? Le violette sono blu? I siciliani sono pigri?

Fermi tutti. Quest'ultima affermazione da scetticismo metodologico la fa **Massimo Bottura**, il più grande chef al mondo. La fa in occasione del dibattito con produttori di vino e dei colleghi de "Le Soste di Ulisse". La fa in maniera talmente concitata, passionale, che quasi lo potremmo abbracciare. D'altra parte, le ramanzine si fanno solo a chi si vuol bene, mica a tutti.

Un passo indietro. L'evento **Sicilia continente gastronomico** del 20 e 21 novembre ha offerto due giorni fantastici: una manifestazione brillante, scoppiettante, divertente, dove si è mangiato benissimo e si è parlato ancora di più. La prima donna è la **Sicilia**, bellissima, smart, competitiva, capace di accogliere chiunque. Dai reali d'Inghilterra a Bottura, Scabin e Heinz Beck. Lo fa già. Dalla brughiera arrivano persino a festeggiare il diciottesimo. Ma accoglie anche chi vuole sciare sull'Etna guardando il mare, chi vuole fare diving nell'azzurro delle Eolie, chi *pigramente* preferisce un bicchiere di Cerasuolo di Vittoria con dei cavati al sugo di maiale.

Ma allora, se i siciliani sono pigri, cosa manca? Cosa occorre affinché la Sicilia risplenda da assoluta protagonista europea con i suoi gioielli, senza infelici osservazioni sulla *reputation*? Oltre i suoi noti e fanciazzisti nativi? L'aspirazione è legittima visto che, in passato, protagonista lo è stata per circa mille anni e in vari segmenti temporali. Eccheccatzo.

Che la citazione di Bottura abbia nuance letterarie, quelle di famosi scrittori di primo '900 intenti a sorvegliare da una tazzina al Caffè Mazzara, è abbastanza evidente. Ma è fuori tempo. **La Sicilia**, tanto per iniziare, è la **regione italiana che più è cresciuta negli ultimi anni in Italia**. Un trend positivo che non si ferma solo all'accoglienza, ma che aggredisce tantissime filiere produttive.

E' un'accusa incomoda quella rivolta personalmente a **Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa** (vedi il video). Animata, peraltro, da quella rabbia dell'abbandono che non avremmo mai immaginato di ravvisare nel modenese. L'amore per la Sicilia non è nascosto, non al dibattito, non presso il suo ristorante. Lo fa a tal punto, lo si prenda come attestazione di illimitata stima, che all'ospite siciliano il patron offre un vino del ragusano. A noi è capitato.

A fortiori, la natura "pigra" del siculo è decifrata crudelmente e in chiave storica persino dalla scrittrice, cuoca, avvocato ed ex giudice minorile londinese, **Simonetta Agnello Hornby**: la Sicilia sarebbe sempre stata colonia di qualcun altro, dunque serva. Come negarlo! Sarà anche inglese, ma la "t" scivola in ancora in "d" e Agrigento non la scorda. E' più forte di me, ogni volta che leggo il suo nome rivedo i miei trenini della Rivarossi...

A Massimo Bottura vogliamo concedere il beneficio del viaggio, della fatica, del caldo della sala, ma siamo in Sicilia, della ossessiva e insistente attenzione alla quale è stato sottoposto. Ci piace quell'amore passionale che lo fa saltare sulla sedia e che gli fa trattenere il microfono per parlare. I siciliani saranno anche pigri, ma sono ospitali. Tra un tortellino e una goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, si ricordi di noi ancora una volta. Ci piacerebbe di saperlo.

F.P.

Vedi il riepilogo dell'evento [qui](#)

Vedi anche articolo di [Giulia Monteleone](#)