

## I grani antichi siciliani secondo Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi  
Martedì 25 Giugno 2013 14:00

---



Una cena sociale voluta dalla delegazione di **Palermo** dell'**AIC**, l'**Accademia Italiana della Cucina**, associazione nazionale della Repubblica impegnata nella difesa del patrimonio culturale costituito dalle tradizioni culinarie del nostro Paese e della quale ho già avuto modo di scrivere anni fa, ha creato le condizioni per adottare, come tema della cena, i grani antichi siciliani. La serata, organizzata da **Valentina Vitale** e presenziata da **Lucio Messina**, responsabile locale **AIC**, si è svolta lo scorso **21 Giugno 2013** presso il giardino de **Il Melangolo**, l'associazione enogastronomica di **Porticello**, ridente frazione marinara alle porte di **Palermo**, ideata e condotta da **Marta Messeri**. Chi segue il mio sito ed i miei eventi sa bene che mi occupo ormai da anni dell'argomento grani siciliani, l'averlo ripreso per l'**AIC** può solo far bene alla **Sicilia**, anche se poi ognuno ha il suo modo di condurre il tema. L'unico interlocutore che può venire in mente parlando di grani antichi siciliani è **Filippo Drago**, mugnaio dei **Molini del Ponte** di **Castelvetrano**, impegnato ormai da diversi anni nella ricerca e recupero di queste nostre biodiversità cerealicole, come racconta lui stesso nella video-biografia seguente.

{youtube}9A0LEevuxkY{/youtube}

Quindi, la star della serata è stata sicuramente lui: **Filippo Drago**, coi suoi cereali muliti a pietra naturale, ma alla cena hanno collaborato anche tanti altri eccellenti produttori: **Ottavio Guccione**, panificatore dell'**Antico Forno** ed "affezionato cliente" di **Filippo**, ottimo interprete e fornitore del **Pane Nero**, realizzatore delle cialde dell'antipasto con le tre farine di **Tumminia**, **Russello** e **Perciasacchi**; **Walter Pirri** della **Fattoria Lombardo**, con olio, verdure e ortaggi biologici; **Claudio Meli**, che col suo miele di **Ape Nera Sicula** ci ha regalato la dolce variegatura dei dessert. Infine il **Consorzio del Carciofo Spinoso di Menfi**, presente solo coi prodotti durante l'aperitivo e rappresentato da **Calogero Romano**, che ha offerto degli straordinari patè. Ma passiamo finalmente al menu, piatto per piatto.



**Cialda di grano Tumminia con crudité di gambero rosso, Cialda di grano Russello con Mozzarella di Bufala, bottarga e scorzetta di limone, Cialda di grano Perciasacchi con filetti di tonno lesso con emulsione di menta**

Le due punte del piatto erano rappresentate dal gustosissimo gambero rosso e dalla bottarga, utilizzata fresca, pertanto con una salinità ridotta al minimo ed inoltre alleggerita da qualche goccia di succo limone, condizione indispensabile per non sovraccaricare il piatto e lasciare un piacevole e persistente ricordo di se.



**Insalatina di grano Perciasacchi con aringa affumicata e cedro**

In questo caso l'aringa è stata sostituita dai filetti di sgombero lesso, in verità l'avrei gradita con l'aringa, avrebbe avuto uno sprint diverso. Ottima la cottura del **Perciasacchi**, morbido ma consistente.



**Cous cous di grano Bidì con pescato locale**

## I grani antichi siciliani secondo Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi  
Martedì 25 Giugno 2013 14:00

---

Incocciato dalle sapienti mani di **Filippo Drago**, anche nel caso del couscous ho riscontrato un'ottima cottura, spesso infatti, lo si trova troppo al dente, col classico granellino mal aggregato e un po' troppo duro. Stavolta, nonostante la couscoussiera non fosse quella tradizionale in terracotta ma replicata con il più comodo acciaio inox, esso era stato portato a cottura perfetta, probabilmente anche merito della forma regolare dei granelli.



**Minestrone con tagliatelle di Tumminia spezzate ai tenerumi e cozze con tartare di ciliegino**

Questo è stato il piatto che mi è piaciuto di più, dove il mare, biologico per antonomasia, ha incontrato la dolcissima terra rappresentata dai biologici tenerumi e zucchina lagenaria di **Fattoria Lombardo**. Particolare lode va alle cozze rimaste perfettamente morbide, peraltro freschissime, grazie alla velocissima cottura.



**Pastellati di mare e dell'orto con farina di Maiorca molita a pietra**

In questo caso non sono proprio riuscito a condividere la frittura della cozza, anche se devo ammettere che in cucina si era riusciti a non farla seccare troppo.



**Tartaletta di pasta frolla con farina di Maiorca con crema e frutta fresca**

La **Maiorca** è una grano tenero antico siciliano e quindi si presta bene in pasticceria per la realizzazione di biscotti e frolle. In tale ottica, **Ottavio Guccione** ha realizzato il "cestino" che è servito di supporto alla crema pasticceria, preparata freschissima per l'occasione e dai sinceri sapori di latte e uova. Il tutto era ricoperto da fettine di fichi e fragole freschi, che creavano un piacevole contrasto cromatico verde-rosso e con una variegatura effettuata con il miele di **Claudio Meli**.



**Gelato al Pane Nero di Tumminia**

Gusto opinabile per i più, ma a me è piaciuto, forse perchè l'ho approfondito senza miele, quest'ultimo creava uno stridente contrasto con la spiccata salinità degli ingredienti non adatto a tutti i palati.

Per i vini era stata scelta la Cantina **De Bartoli**, famosa per il loro marsala **Vecchio Samperi**, ma presente per l'occasione con l'altrettanto conosciutissimo **Pietranera**, uno **Zibibbo** secco, profumatissimo di fiori bianchi e di facile beva, ideale per l'aperitivo cui era stato destinato, e il **Lucido**, un insolito **Catarratto** che al naso, coi suoi sentori tropicali, mi ha ricordato più un **Grillo**, ma che poi al palato ha mostrato tutta la verve del vitigno in etichetta.

In abbinamento al dessert, parlando di **De Bartoli**, non poteva certamente mancare il **Bukkuram** però in versione **Sole d'Agosto**, un particolare passito di Pantelleria dalle note ossidate e tostate, meno affinato rispetto al **Bukkuram Padre della Vigna** edizione classica, ma perfetto in abbinamento al gelato di **Pane Nero** creato da **Marta**. Infine, ad allietare la serata non potevano mancare le note dei **No Hay Problema**, di **Irene Ientile**, i quali

## I grani antichi siciliani secondo Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi  
Martedì 25 Giugno 2013 14:00

---

con un volume da piano bar hanno contornato la cena con brani propri e cover famose.



Era da tempo che non scrivevo di **Marta Messeri**, della sua cucina minimalista fatta di ricette semplici e pochi ingredienti, spesso forniti dal generoso mare di **Porticello**, e di come lei riesca a colpire il palato dei suoi commensali. **Marta**, in cucina, non usa nessuna tecnica particolare, la manipolazione è ridotta al minimo indispensabile, ciò potrebbe far pensare ad una maggior facilità di risultato ma spesso non è così. Innanzi tutto bisogna resistere alla tentazione di far "cose complicate", a volte vero escamotage per dimostrare una falsa perizia, nella cucina di **Marta** invece bisogna prestare un'attenzione maggiore nella scelta delle materie prime, poichè saranno esse le protagoniste del piatto, senza mediazione alcuna con il palato del commensale. Infine, altro fattore sempre presente e quindi non trascurabile, bisogna comunque curare gli abbinamenti in profumi e sapori. **Marta, nonostante l'uso di tecniche e strumenti tradizionali nella sua cucina, riesce a soddisfare i palati con la sua semplicità, ai limiti dell'ingenuità culinaria, garantendo così il rapporto diretto tra ingredienti e commensale.**

moocasa\_albumid=5892297971519131169

Video con interviste per gentile concessione di **Elisabetta Cinà** del programma **SuXgiù**.

{youtube}uyzqvRmrGBM{/youtube}