Storia dell'enogastronomia siciliana

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 30 Aprile 2025 08:50



Nella vita e sul lavoro è importante studiare, ma anche l'accumulo di esperienza è fondamentale, parafrasando una ormai vecchia pubblicità di una nota marca di pneumatici, l'esperienza è nulla senza lo studio e viceversa. Questi concetto ha costituito un'importante base sul quale costruire la "**Storia dell'enogastronomia siciliana**"

Mario Liberto, noto come scrittore e giornalista, ha partorito molti libri, in parte scaturiti da esperienze e tradizioni, ma anche dalle sue ricostruzioni storiche, innestate sullo sfondo enogastronomico siciliano. Tuttavia, dedicarsi ad una vera e propria "storia" di così vaste proporzioni, da Polifemo ai giorni nostri, non deve essere stato facile, decidere di buttarsi nell'impresa e poi realizzarla materialmente, qui però ci è venuto in aiuto quel concetto espresso all'inizio, cioè la fusione una intera vita dedicata a studi ed allo sviluppo di esperienze calate calate in quello straordinario territorio che quest'anno ha ricevuto la prestigiosa nomina di regione gastronomica.

Tuttavia la storia dell'enogastronomia siciliana ha avuto una genesi ben precisa, infatti **Mario Liberto** circa trent'anni fa ebbe un incarico come insegnante presso un alberghiero di Palermo, espletando il suo lavoro si accorse che mi mancava un supporto culturale che completasse il suo lavoro rivolto agli alunni. Nei successivi trent'anni **Mario Liberto** ha continuato imperterrito ad accumulare informazioni e ricerche, sempre nell'ottica di colmare quel gap, oggi ha finalmente raggiunto quella massa critica di esperienza e di materiale raccolto che gli ha permesso di pubblicare il libro in oggetto.

Durante la presentazione ufficiale del libro, avvenuta nella prestigiosa aula magna intestata a G.B. Ballatore, del dipartimento di scienze agrarie e forestali dell'**Università di Palermo**, un'affermazione che avevamo già considerato anche noi nel momento in cui abbiamo aperto l'opera di Liberto, è stata quella di **Dario Cartabellotta**, profondo conoscitore all'agroalimentare siciliano e della sua storia, in precedenza per tanti anni direttore generale dell'assessorato relativo all'agricoltura, oggi ritrovatosi a dirigere l'assessorato alle attività produttive e quindi non a caso anche autore della prefazione dell'opera. **Cartabellotta**, durante il suo intervento, ha infatti più volte esclamato la necessità di far entrare questo libro fra i testi scolastici, non ha specificato se negli istituti alberghieri siciliani, ma già questo sarebbe un buon primo passo.

Abbiamo avuto modo di leggere più di 300 pagine e ne abbiamo apprezzato la scorrevolezza di lettura e la completezza di argomenti, nonostante siano state illustrate le origini di migliaia di ricette e tradizioni secolari in Sicilia, l'opera risulta completa e indispensabile per capire la nostra cucina siciliana, nonostante scientemente non siano state inserite immagini. Infine qualcuno afferma che sono i ricercatori che poi alla fine scrivono la storia, come in un continuo divenire, e infatti anche in questo caso l'autore, da ricercatore è storico quale è, non ha mancato di sfatare alcuni luoghi comuni riferiti ad esempio al cannolo o alla cassata, giusto per citarne due molto conosciuti quanto controversi, per conoscere meglio queste origini e di tanto altro, basterà leggere la **Storia dell'enogastronomia siciliana** di **Mario Liberto**, pubblicato dall'editore **Momenti**, ma anche guardare la seguente video intervista, in cui l'autore si è raccontato senza segreti e ci ha svelato i retroscena storici scoperti sulla cassata siciliana e sul cannolo.

{youtube}8YbIk222NX0{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO