

La cucina e la gastronomia dei Nebrodi. Tradizione e innovazione.



Pietro Ficarra

La cucina e la gastronomia dei Nebrodi. Tradizione e innovazione.

YOU CAN PRINT, 2020
276 pgg. Prezzo € 43,90

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta.

L'attualità del cibo, della cucina e della gastronomia dei Nebrodi: vuole dire soprattutto varietà, arricchita da molteplici apporti e da una cultura alimentare antica, come del resto è quella che in Sicilia si è sedimentata nei secoli. Come parte della cucina dell'Isola non si è sottratta alle contaminazioni culturali e lascia alle generazioni che verranno un ingente patrimonio di alimenti e sapori, originale in diversi tratti del suo carattere. Si tratta di una cultura alimentare e gastronomica complessa che, come avviene lungo tutta la Penisola, mostra tracce e contributi delle altre con cui è venuta a contatto negli ultimi millenni e fino ai nostri giorni. L'intento principale del lavoro non è tuttavia quello di cercare differenze né di farne la storia. Il libro vuole essere una fotografia di ciò che appare attuale, anche se nell'istantanea scattata l'antico, il vecchio e il recente inevitabilmente si mescolano. Come in ogni foto di gruppo ognuno potrà ovviamente notare già oggi chi c'è e chi manca, i giovani e i meno giovani, e intorno le cose che vengono dal passato e quelle che più lo interessano per il futuro, ma è una fotografia fatta per rendere lo stesso servizio alla memoria delle popolazioni dei Nebrodi che verranno, quando sarà passata anche solo una generazione appena. Il libro parla alle persone che il territorio lo abitano e che magari potrebbero scoprire qualcosa che ancora non sanno della vallata vicina, ma si propongono anche di fare conoscere meglio, a tutti, la cucina e la gastronomia dei Nebrodi, non trascurando peraltro i molti figli di questa terra in giro per il Mondo. Il lavoro vuole avere un approccio libero dalle necessità della retorica e della comunicazione dell'ottimo, unico e buono del nostro cibo, anche se si sforza di inquadrare e offrire le conoscenze in trame e modelli che siano riconoscibili dagli appassionati di cucina regionale, dagli affezionati dei tour gastronomici o dai devoti del libro di ricette, anche rimanendo lontano dall'impostazione che potrebbe piacere a chi si occupa di cucina per professione.

L'autore ritorna, a un anno dalla pubblicazione del volume Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei nelle vallate dei Nebrodi, a ricercare dettagli e significati nelle cose dei Nebrodi, della memoria non meno che in quelle conosciute o attuali. Il libro è stato l'occasione per continuare con maggiore piacere, anche del palato, a cercare fra gli usi e le abitudini, in primo luogo quelli connessi in senso ampio all'alimentazione, di questa regione che nella sua accezione geografica rappresenta una parte importante e per certi versi "diversa" della Sicilia. Responsabile dalla prima metà degli anni Ottanta di molti servizi socioculturali nelle amministrazioni di grossi centri della Brianza e del Milanese, non ha abbandonato i legami con questa terra. Ha pubblicato lavori e articoli sulla storia e le istituzioni della cultura e si occupa per passione di etnobotanica alimentare, avendo all'attivo numerosi volumi della collana Cucina selvatica, a partire dalla "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia (2019)".