

MARTEDÌ 14 MARZO 2017

TESTATA INDIPENDENTE CHE NON PERCEPISCE CONTRIBUTI PUBBLICI COME PREVEDE LA LEGGE N° 250/90



LA SICILIA

quotidiano fondato nel 1945

SIRACUSA

www.lasicilia.it

cucina

Specialità siciliane simbolo delle feste

Specialità siciliane e il loro rapporto con le feste che scandiscono il passare dei mesi. Si è parlato di ciò durante l'ultima riunione della delegazione di Siracusa dell'Accademia italiana della Cucina, organizzata come Simposio ma a tutti gli effetti diventata un'occasione per parlare di cultura e legarla al territorio siciliano. Uno sfizioso aperitivo di benvenuto ha contribuito a creare il clima giusto per l'evento culturale, volto a riscoprire le principali caratteristiche e tradizioni di alcune festività, rivivendone anche la convivialità in unica tavola imperiale artisticamente decorata. Col Carnevale appena trascorso e in attesa della Pasqua, il delegato Angelo Tamburini ha coinvolto il prof. Corrado Di Pietro, etno-antropologo e scrittore siracusano che ha relazionato sull'antropologia del Carnevale, delineando le origini storiche ed etno-antropologiche della festività connotata da una specifica ritualità e dal grande coinvolgimento delle popolazioni nelle varie epoche e sin dall'antichità. Da un punto di vista storico e religioso il Carnevale rappresenta un periodo di festa ma soprattutto di rinnovamento simbolico, durante cui il caos sostituiva l'ordine costituito, che però, una volta esaurito il periodo festivo, riemergeva nuovo o rinnovato e garantito per un ciclo valido fino all'inizio del Carnevale successivo. Poi è stata servita la cena con portate del territorio: antipasto siciliano (caponata, involtino di zuccina, formaggi tipici con marmellate di ortaggi); ravioli di ricotta con sugo di maiale; cavati di Carnevale (salsiccia e pomodoro); involtini siciliani al profumo di agrumi; tortino dell'ortolano con mandorla di Avola; fantasia di dolcezze (cassatina siciliana, castagnole e chiacchiere).

O. G.