DOPPIOZERO

Meravigliosamente

Alberto Saibene

18 Aprile 2015

Non conosco altra parte d'Italia che condensi in così pochi chilometri tracce di civiltà tanto illustri come la Sicilia orientale. Di qui una chiesa barocca, di là un teatro greco, un mosaico romano, una tonnara, o semplicemente una graziosa villetta liberty. Il freddo intenso non impediva al nostro gruppo di lombardi al 37simo parallelo di seguire i dettami delle guide e di soppesare con cautela (come se ci trovassimo in una spedizione etnografica nell'Africa coloniale) i consigli degli indigeni. Eravamo ospiti (paganti) di un barone di illustre casata che ogni sera ci offriva un aperitivo davanti a un bel fuoco scoppiettante e ci deliziava con aneddoti, il più fresco dei quali risaliva a Franceschiello, ma era un ottimo conteur e non chiedevamo di meglio. Quanto al cibo, eravamo ostaggio della signora La Greca che ci preparava il meglio della cucina siciliana in modalità casalinga (la più efficace, ça va sans dire): pasta alla Norma, trancio di pesce spada con salmoriglio, insalata di cedri, delicatissimi spaghetti con alici e pangrattato, un robusto brasato al Nero d'Avola e, nec plus ultra, una zuppa di cozze al pomodoro. E così via, e così via... Chiaro che il pranzo di mezzogiorno doveva per forza passare in secondo piano, nonostante le tentazioni della Pescheria di Catania, il menu degustazione di Ciccio Sultano a Ragusa Ibla, il celebre ristorantino nella piazzetta di Marzameni. Sarà per un'altra volta.

Per caso sono entrato, dopo aver invano cercato di raggiungere la cima dell'Etna, nella pasticceria Condorelli di Belpasso, a pochi passi dagli headquarters della celebre ditta di torrone. E poi c'erano gli amici che ti volevano a pranzo. Insomma rischiavo di lasciare la Sicilia d'oriente senza aver provato la cucina di ristorante. L'ultimo giorno, o forse il penultimo, dopo essere tornato a Pantalica, per me il cuore segreto dell'intera Sicilia, siamo entrati, sempre affidandoci al caso, in un ristorante nella deserta piazza di Lentini, a me nota quasi soltanto per quel meraviglioso incipit: «Meravigliosamente un amor mi distringe e mi tene ad ogn'ora» del suo Giacomo, poeta stilnovista ai tempi di Federico II. Erano le 14.30,

non eravamo tanto in vena di sentimenti e, dopo le classiche manfrine in cui ognuno dichiarava che avrebbe mangiato pochissimo causa signora La Greca, passata e futura, ma si sa come vanno a finire queste cose, abbiamo rapidamente analizzato il menu. Poi ci siamo avventati su una frittura calamari, gamberi e scoppalaricchi (piccoli molluschi) e un sublime calamaro all'alloro. Ho poi proseguito con degli spaghetti alla mediterranea dove si mescolavano spada, melanzane, Pachino, mandorle e menta (nice touch!). Non sono andato avanti perché il pomeriggio prevedeva altri impegni. L'ultima sera, al momento dei saluti finali, dissi al barone che la Sicilia è la nostra Africa, con quella malinconia che ti prende quando, lontano, ripensi ai colori intensi che si mescolano a una punta di nero, alla luce assoluta, ai profumi che ti stordiscono, ai sorrisi spontanei, all'umorismo semplice e beffardo al tempo stesso. Spero abbia inteso che era un complimento.

La Lanterna bianca, piazza Umberto 6, Lentini (SR), tel. 3288471805. Ristorante-pizzeria a conduzione famigliare. È tutto molto curato e con ottimi ingredienti. Per un pasto completo si spendono sui 30 euro.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

