



GUSTO TORNA L'ANTICA TRADIZIONE SICILIANA. I DATI DELLA RICERCA DI DOXA

La «salsa» fatta in casa? Tutti i consigli per cucinarla

●●● La salsa fatta in casa? Ritorna a essere motivo conversazione dell'estate. Un po' per attenzione alla qualità, un po' per moda, fatto sta che le famiglie siciliane tornano alle tradizioni più autentiche facendo diventare il sugo il prodotto regina delle nostre tavole.

Tradizione la vuole preparata con il tipico pomodoro siccagno, che attinge da terreni siccitosi e stagioni particolarmente secche le qualità organolettiche in grado di esprimere le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali. Rosso in-

tenso, leggermente ovale viene «raccolto a mano e lavorato fresco, contiene poca acqua, molta polpa e ha un elevato contenuto zuccherino con tantissime qualità organolettiche, essendo il licopene dieci volte in più rispetto ad altre varietà», dice il responsabile tecnico della Cooperativa Rinascita di Valledolmo (Pa). «Il prezzo del siccagno è più alto rispetto ad altre cultivar perché la resa è minore rispetto alla quantità di coltivazione. Oltre che in Sicilia, è molto apprezzato nel nord Italia». **R.VEC.**

Birra, per 4 italiani su 10 è la bevanda del week-end

●●● Una bevanda conviviale, che accompagna il fine settimana, nelle cene del sabato sera (42%), nelle pizzerie la domenica (27%) o durante le «sessioni» ai fornelli per amici o famiglia. Così è percepita la birra che, secondo una ricerca svolta da Doxa per Assobirra, raccoglie il 39% delle preferenze e punte del 48% tra i quarantenni. Bevono birra 6 donne su 10, il 70% del consumo a tavola. Monitorato nella ricerca anche l'aperitivo del venerdì sera, occasione in cui i 30-40enni scelgono la birra, soprattutto chiara (28%), contro il 22-24%

del vino. Sono principalmente donne e quarantenni, in Italia, a scegliere la birra come bevanda alcolica da accompagnare ai pasti. «Tra le occasioni migliori per bere birra nel week-end - si legge nella ricerca - gli italiani mettono al primo posto la pizzeria del venerdì e sabato sera (37%, soprattutto donne), una cena improvvisata con gli amici (18%) e davanti a una partita di calcio (15%). Sul gradino più basso del podio, il barbecue o la grigliata» (13%). Insomma pare che la bevanda sia entrata nelle abitudini alimentari degli italiani.

Si chiama Social Food ed è un portale al cui interno c'è una vasta rete di ristoranti e locali e attraverso il quale è possibile prenotare, con pc o smartphone, il menu da casa

Ordinare cibo online e a domicilio E il sito palermitano sbarca a Napoli

Al servizio hanno preso parte negli ultimi mesi un maggior numero di market, pizzerie e tavole calde L'ultimo aggiornamento amplia i settori di e-shopping, dando anche la possibilità di fare la spesa

NASCE «CIBOON»

Messina, pranzi last-minute? Una start-up crea un nuovo portale

●●● Adesso a risolvere l'eterno dilemma del «cosa devo cucinare oggi?» c'è Ciboon che, a Messina, corre in soccorso di tutti coloro che non vogliono rinunciare ad una cena sfiziosa, anche all'ultimo minuto. Una giovane start-up che, attraverso il suo portale internet permette di ordinare, comodamente seduti sul divano di casa, pranzi e cene con tre semplici click. A far parte della missione di Ciboon sono numerosi locali di ristorazione messinese, pronti ad essere selezionati dai clienti per poter soddisfare il palato di coloro che preferiscono il servizio a domicilio o il take away. Dotata di recensioni di chi ha già usufruito del servizio, Ciboon.it vuole conquistare tutta la Sicilia, utilizzabile gratuitamente dal cellulare o dal pc. «Grazie al servizio di Ciboon, in poco tempo riceverai il tuo cibo da asporto - spiega Luigi Tomeucci, uno degli ideatori e componente del team composto da tre soci -, inoltre, potrai pagare comodamente in contanti, ed assaporare pietanze gustose e sfiziose evitando file, traffico e stress, tutto nel più completo relax. Un lusso alla portata di tutti che consente di coniugare la buona cucina con il relax e la comodità di casa propria», conclude Tomeucci. Nel portale ci sono molti locali convenzionati tra paninoteche, bar, ristoranti, piadinerie e pizzerie: un sito facilmente navigabile e intuitivo, con grandi ambizioni a livello di copertura territoriale. Un modo geniale per dare una risposta concreta a tutti coloro che in macchina, in treno o seduti nella scrivania dell'ufficio o davanti alla TV con gli amici, in attesa dell'inizio di una partita, vogliono poter ordinare una cena a domicilio con il proprio cellulare. Il tutto senza fatica. **GRE.DI.**

Greta Di Maria PALERMO

A dicembre, Napoli aprirà le porte ad un servizio Made in Palermo: è la volta di «Social Food» che, dopo il successo riscosso nelle due big city siciliane, trova spazio anche in Campania per deliziare il palato di chi ama ordinare online.

Anche se i ritmi frenetici e le pause pranzo brevissime suggeriscono sempre di più l'idea che il cibo abbia perso importanza nella routine quotidiana che preferisce la velocità al gusto (a discapito delle papille gustative), «Social Food» con il suo servizio a domicilio 2.0 cerca di non far mancare al siciliano la tipica cucina in tavola.

Una clientela sempre in aumento, che conta il 5% di click in più al mese e che a Palermo, e di recente anche a Catania, lascia posto nel portale soltanto ai ristoranti di alta qualità che contribuiscono a tenere alta la bandiera della cucina sfiziosa della nostra isola.

Non sarà un meeting di lavoro o la semplice pigrizia a non farci gustare ciò che desideriamo, perché con Social Food basta un cellulare o un pc e sushi, panini, tramezzini, pizza e a breve anche le borse della spesa arrivano direttamente a casa tua.

Socialfood.it è il portale perfetto per chi, al panino preparato la sera prima a casa o alla mela da mangiare al volo, preferisce le ordinazioni di cibo a domicilio, ancora meglio se si tratta di prelibatezze locali.



Social Food ha messo su un sistema di ordinazioni on line. Nella foto piccola Giovanni Imburgia e Guglielmo Brino, ideatori del portale

nare e a diventare padrone dei fornelli, facendo di ogni desiderio un ordine.

A proposito di novità, non possiamo che parlare del menù online socialfood.it approdato, da circa due settimane, anche a Mondello, per tutti i residenti della borgata marinara che amano ordinare dal molo, dalla spiaggia o dalla piazza. Nuovi servizi, che fanno incontrare le tradizioni con l'innovazione, rendendo il cibo totalmente social, con i tanti commenti sui social network, sia per quanto riguarda l'idea in sé, sia per la puntualità con cui vengono consegnati i pasti. A fare gli onori di casa è Giovanni Imburgia, amministratore del portale, che racconta il successo che hanno avuto in poco più di un anno dal lancio del logo. «È cambiato tutto da quando abbiamo iniziato e abbiamo mosso i primi passi con Social Food - racconta Imburgia -, prima eravamo noi ad andare nei singoli ristoranti per chiedere di aderire a questo servizio ma, ora non più, perché sono i locali stessi a voler aderire e, siamo noi a selezionarli secondo particolari standard qualitativi». «Ma non è tutto - esclama l'amministratore - Da oggi rendiamo il cibo ancora più social, promettendo anche il vantaggio di fare la spesa online tramite il nuovo sito. Nuovi ristoranti, chef a domicilio, enoteche e acquisti a domicilio saranno le protagoniste del nuovo sito in progress».

Oggi, contrariamente a poco tempo fa, il portale è considerato il leader nel settore, che nell'ultimo anno ha visto il suo archivio arricchirsi di un gran numero di indirizzi di locali e di ristoranti, pizzerie e fast-food del capoluogo siciliano che da subito ha aderito alla corrente e-shopping, offrendo un'ampia scelta di prodotti.

«Troppo caldo per fare lo chef? Non chiamare i pompieri, vai in socialfood.it», è questo lo slogan del servizio nuovo di zecca lanciato dallo stesso portale: si tratta di ordinare e ricevere a casa uno chef pronto a cucin-

L'antico «Spiritu» degli apicoltori di Sortino, in provincia di Siracusa, è stato riprodotto e presentato al padiglione del Bio Cluster Mediterraneo

Il miele dei Monti Iblei in un distillato che conquista l'Expo

●●● Chissà cosa direbbe oggi Xuto, fratello di Eolo, nel sapere che la formula segreta contenuta nell'anima del miele dei Monti Iblei comincia a essere sempre più apprezzata, uscendo da quell'aura di clandestinità che per secoli l'ha dominata.

Se la leggenda vuole che sia stato proprio lui a rivelarla, nel ringraziare per l'ospitalità ricevuta a Pantalica, la realtà dice che da questo nasce lo Spirito re' Fascitrari, quel distillato in purezza tramandatosi per secoli e che dopo 2000 anni viene ancora adesso prodotto in casa da diversi apicoltori di Sortino, la Città del Miele in provincia di Siracusa.

Ma l'Expo 2015 serve anche a questo.

Nello specifico, il padiglione del Cluster Bio Mediterraneo dove, nella settimana del Gal Natiblei, si è parlato di eccellenze agroalimentari del sud est della Sicilia. Un salto nel mito, un passo indietro nella storia. «In Sicilia gli apicoltori sono chiamati Fascitrari, termine derivato da fascetre, ovvero i legni di ferula con cui si costruivano le antiche arnie tipiche siciliane», dice Orazio Mezzio, uno dei quattro soci dell'Azienda Xuto di Sortino che ha lanciato Hyblon, la prima produzione «ufficiale» del distillato di miele ibleo, presentato dopo tre anni di ricerca allo stand Sicilia del Vintaly di quest'anno, insieme ad Anima, l'acquavite purissima di miele arricchita di esclusive essen-

ze autoctone della zona, come carrubo e mandarino. L'azienda ha una produzione che resta di nicchia. 2300 di bottiglie numerate di Spirito e 400 di Anima, al prezzo (sempre per pochi) di 62E a bottiglia di 0,5l. «Ogni apicoltore, alias "fascitraru", della Città del Miele di Sortino produce il suo "spirito" in modo diversificato, detenedone gelosamente la ricetta e dando vita a ridottissime produzioni artigianali così diverse che non hanno consentito alla tipicità di superare i confini comunali».

Un prodotto donato dall'apicoltura esclusivamente a chi «onorava» la sua casa. «L'esclusività della lavorazione, che si tramanda da generazioni tra gli apicoltori sortinesi», con-

tinua Mezzio, «risiede nella maestria di composizione del gileppo, cioè il miele cotto leggermente caramellato. Noi, per farlo diventare un prodotto che potesse andare sul mercato, lo abbiamo affinato con 14 mesi di maturazione in tini di acciaio, affinché non si perdesse la floridità del miele».

Proprio come volevano i fascitrari, che seguendo «l'antica cultura apistica», dice Pietro Columba, ordinario di Economia Agraria ed Estimo dell'Università di Palermo, «raccolgono il miele mantenendo intatta la sua purezza, praticando la torchiatura dei favi, distillando l'acqua di scarto ricca di miele e fermentata, derivata dalla bollitura tesa a re-

cuperare la cera vergine».

Oggi, la tecnica apistica moderna, produce molti meno residui cerei ma gli apicoltori producono ancora lo spirito recuperando la cera degli opercoli e quella dei vecchi favi ormai da sostituire.

Per salvaguardare questo piccolo tesoro della cultura alimentare storica siciliana, continua Columba, «abbiamo avviato un nuovo studio per individuare i lieviti specifici della fermentazione, responsabili delle caratteristiche più tipiche di questo prodotto».

Al Cluster, il distillato è stato presentato in ricette gourmet, come il risotto con il finocchietto o con i gamberoni marinati. **RITA VECCHIO**



Orazio Mezzio, dell'azienda Xuto GDS MEDIA & COMMUNICATION