

Dai piatti delle nonne e delle mamme sei protagoniste ai fornelli fanno rivivere i piatti della tradizione

# Il ricettario della brigata delle signore

# G

ustose e facili da preparare e replicare: sono le ricette della Brigata delle Signore di Cerda, sei donne appassionate, che con genuinità fanno rivivere sulle nostre tavole piatti della tradizione, ereditati dai racconti delle mamme, dai ricordi delle nonne. A coordinare questo lavoro di ricerca e di coinvolgimento delle «custodi» del tesoro gastronomico cerdese è stata Marilena Dionisi, interpretando il forte legame della comunità alla civiltà del carciofo.

Clotilde Lo Verde, Pina Geraci, Ninetta Virga, Lina Parasiliti, Rosalia Bartolotta, Tiziana Cirà sono tra i 117 membri del Circolo Fiordaliso che, insieme ad altre associazioni, raccontano a più voci il simbolo di una comunità intera, e si diletano periodicamente tra i fornelli per dar vita a prelibatezze a base del carciofo spinoso cerdese, star del Cynara Festival.

Partiamo con la signora Clotilde Lo Verde che propone una Frittata di carciofi e pecorino, una portata semplice, ma stuzzicante e che conquista ogni palato. Basterà un filo d'olio extravergine d'oliva per far soffriggere in padella i carciofi assieme a una cipolla bianca tagliata a fettine, da condire poi con un pizzico di sale e pepe nero. Raggiunta la giusta cottura, si potrà aggiungere il composto di uova e formaggio, qualche foglia di menta sminuzzata, e cuocere la frittata da entrambi i lati. Un trionfo di profumi e sapori.

La presidente del Circolo Fiordaliso, Pina Geraci, prepara i Carciofi a Viddaniedda, un contorno tipico della tradizione palermitana. Il prodotto principe dell'agricoltura locale viene condito con cipolla sminuzzata, prezzemolo, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano); il tutto viene infine cotto in una pentola, con aggiunta di sale, pepe, e acqua che copre il carciofo a metà. Il risultato finale è una pietanza tenera e deliziosa.

Ninetta Virga è pronta a deliziarsi con i Carciofi intuppati, così chiamati perché tappati con l'uovo ed infine fritti in padella per saldare il ripieno interno. Quest'ultimo è realizzato con un impasto di prezzemolo, cipolla sminuzzata, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano), sale e pepe, il tutto legato con le uova battute per poi terminare la cottura nella salsa di pomodoro. Un piatto facile da preparare e dove fare la scarpetta è d'obbligo.

Lina Parasiliti propone invece la Caponata di carciofi, una variante della classica caponata siciliana. Gli ingredienti sono dunque quelli di sempre (cipolla, sedano, carota e olive), ma al posto delle melanzane si useranno i carciofi, tagliati a spicchi, saltati in padella e sui quali versare una passata di pomodoro e far sfumare dell'aceto di vino bianco. Una



Protagoniste ai fornelli. Le ricette delle signore di Cerda tra segreti tramandati di generazione in generazione

«Armonie divine», un connubio d'eccezione

## Nozze con i vini Doc di Monreale

Un «matrimonio d'amore» tra il Carciofo spinoso cerdese e i vini della Doc di Monreale. A viverlo sarà una folta platea di pubblico che da oggi al 28 aprile si riunirà nel piccolo borgo compreso tra l'Himera settentrionale ed il Torto, prendendo parte ai laboratori del gusto del Cynara Festival. «Armonie divine» con protagoniste le varietà a bacca bianca (Catarratto) e a bacca nera (Perricone e Syrah) delle sette aziende iscritte al disciplinare della storica denominazione, in abbinamento alle diverse declinazioni gastronomiche del carciofo di Cerda. Un prodotto dalle mille sfaccettature e pronto a tutti gli usi, come può essere la patata. Anche questo magnifico ortaggio può infatti essere bollito, stufato, fritto, trasformato in una crema succulenta per ripieni di

pasta fresca, diventare il condimento ideale da accostare a piatti di carne, o ancora, consumato al naturale per meravigliose insalate «illuminate» dall'olio extravergine rigorosamente siciliano. Sarà pertanto un nobilissimo incontro quello che animerà le strade di Cerda. Proprio qui, infatti, dove la cucina dell'Isola ha lasciato indelebile la sua impronta, avventurosi e amanti dell'eno-gastronomia di qualità troveranno un connubio di sapori autentici e genuini ma anche grandi vini, provenienti da una terra d'elezione come l'areale della Doc di Monreale. Si partirà da un fritto leggerissimo in tempura a base di carciofo spinoso cerdese e la freschezza di un Catarratto d'altura - vitigno a bacca bianca principe di questo habitat produttivo - o ancora

dall'armonia di una caponata di carciofi accostata ai sentori di frutta rossa matura, spezie e macchia mediterranea del Perricone, gloriosa varietà a bacca nera della Sicilia, un tempo assai diffusa e oggi finalmente valorizzata. Infine, la croccantezza di un carciofo «imbottito» al forno per il Syrah di rango della Doc di Monreale, rara espressione d'eccellenza enologica di un «fare artigianale» che ha reso questo territorio un punto di riferimento più che interessante nell'immaginario collettivo.

Le sette aziende della Doc di Monreale:  
- Alessandro di Camporeale  
- Case Alte  
- Feudo Disisa  
- Porta del Vento  
- Principe di Corleone  
- Sallier de la Tour  
- Terre di Gratia

Tante versioni dalle tradizionali alle gourmet

## Mille delizie nei ristoranti, bontà per tutti i gusti

La Ristorazione è protagonista del Cynara Festival per l'intero da oggi al 28 aprile. Le prelibatezze della cucina locale saranno proposte con l'autenticità di una tradizione che ha reso la Città di Cerda Capitale del Carciofo in Sicilia. Ecco una selezione dei ristoratori aderenti alla manifestazione che include anche Palermo, Bagheria, Cefalù, Termini Imerese, Castelbuono e Campofelice di Roccella. È consigliata la prenotazione.

**Cerda**  
AGRITURISMO VILLA SPLENDORE  
Baia-Spinasanta S.S. 120, Km 9, 500,  
- Tel: 328 4768198; IL MARCHESE Via  
Tenente Ilardi 8, Tel: 091 8997481; IL  
CARCIOFO Via Roma 23, Tel: 091  
8991032; 120 STREET Via Roma 288,  
Tel: 327 3391539 NASCA 1 P.zza  
Rosario Merlini 2, Tel: 091 8991065  
NASCA 2 S.S. 120 Km 6+200, Cerda  
Tel: 379 1176911 AGRITURISMOLA

specialità prelibata dal gusto agrodolce, un successo sempre garantito.

Rosalia Bartolotta conquista cuori e palati con gli Involtini di vitello ripieni di carciofi. Un secondo semplice, un incontro di sapori tra le fettine di carne arrotolate intorno a un impasto fatto di uva passa, pinoli, primosale tagliato a cubetti, pangrattato, pecorino grattugiato, prezzemolo e qualche fogliolina di menta. Foglie d'alloro e cipollotto saranno il tocco finale per un piatto invitante sin dal primo morso!

Tiziana Cirà presenta infine le Pennette alla crema di carciofi cerdese, un primo delicato e dal richiamo primaverile. Il suo condimento è decisamente particolare, ottenuto da un'attenta cottura del nostro amato ortaggio ben amalgamato all'aglio e al cipollotto tritati e soffritti, il tutto condito con basilico, prezzemolo, sale e un pizzico di peperoncino. Il composto verrà infine frullato e dolcemente unito alla pasta. Una bontà unica e da non perdere.

Dal fascino senza tempo delle «Tribune» all'attualità così Cerda è diventata celebre

## Una storia antica legata al mondo delle auto

Cerda, il paese in provincia di Palermo è, per eccellenza, la terra del carciofo grazie anche proprio alla promozione della sagra che si svolge ogni anno nel mese di aprile ma anche a tante altre iniziative lungo l'anno. Un monumento alto dieci metri è stato sistemato in piazza davanti alla chiesa Madre, il simbolo di un ortaggio povero che ha fatto la fortuna del paese: qui non c'è trattoria dove il «fiore con le spine» non venga cucinato in mille modi. Cerda è un comune di appena 5.214 abitanti e sorge in una zona collinare tra l'Himera Settentrionale e il Torto, e una volta era denominata come feudo di Calcuta.

Calcuta era un casale facente parte dell'allora Contea di Golisano dalla quale, nel 1430, ne fu distaccato dal re Alfonso V il Magnanimo, figlio di Ferdinando I d'Aragona, mentre era conte Gilberto Centelles, il quale, autorizzato dallo stesso re, lo cedette al conte di Geraci Giovanni Ventimiglia. L'erede di quest'ultimo, Luciano

Ventimiglia, signore di Castronuovo nel 1453, vende a sua volta il feudo ad Antonio de Simone Andrea, con diritto di riscatto entro 20 anni. Da questa data e per circa due secoli il feudo ap-

partenne alla famiglia Bardi. Il nipote Salvatore, nel dicembre del 1526, ottiene dal re Carlo V l'autorizzazione a riunire gente, tramite bando, nei feudi di Calcuta, presso il «Fondaco nuovo».

Anche se questa data potrebbe rappresentare l'inizio effettivo della comunità di Cerda, la licentia populandi ottenuta rimase senza esecuzione. Un primo nucleo di case, con

una chiesa e alcuni magazzini, è documentato solo nel 1626, come testimonianza un atto di vendita rinvenuto. Un borgo, quindi, forse chiamato «Taverna nuova» o appunto «Fondaco nuovo», probabilmente per indicarne la funzione di stazione di sosta per coloro che dovevano inoltrarsi verso le Madonie o l'interno della Sicilia.

Dalla famiglia Bardi il feudo passò alla famiglia San Esteban y de la Cerda allora la gara automobilistica su strada più antica del mondo. Per gli appassionati è un luogo da non perdere, sia nei giorni delle gare lungo le strade delle Madonie, sia semplicemente per ammirare un luogo ancorato a una storia decennale di passione a 4 ruote.



A tavola. Il carciofo è un protagonista assoluto