

NOTA STAMPA

## Il Ricettario della Brigata delle Signore di Cerda

Palermo, 19 aprile 2024 – Gustose 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 dilettono 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 deliziarci 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 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.

Ferdinando Calaciura – [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) – 338 3229837