



*Elisia Menduni*

## **Sicilia La Cucina di Casa Planeta**

Questo libro è un viaggio culinario, geografico, storico e culturale in un'isola complessa, meravigliosa e intensa come la Sicilia. Si compone di oltre novanta ricette suddivise in cinque principali territori siciliani corredate da foto di grande impatto. Come ci racconta l'autrice, Elisia Menduni giornalista e critica gastronomica, la mappa culinaria del volume è costituita da ricette manoscritte dalla famiglia Planeta nel corso di generazioni e da selezionate ricette della ricca tradizione isolana, raccolte e

selezionate nei cinque territori siciliani nei quali l'azienda Planeta oggi coltiva vigne e oliveti e produce vino e olio extravergine di oliva.

Il libro, illustrato dalle fotografie di Adriano Brusaferrì, mostra le contraddizioni e la ricchezza della Sicilia. Le numerose ricette sono suddivise in capitoli geografici: Menfi e Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo, i luoghi delle cantine Planeta. Ogni territorio è introdotto da brevi descrizioni che ne evidenziano le principali caratteristiche geografiche e culturali: territorio, prodotti, storia, influenze culturali e linguistiche.

Ma il vero merito del ricettario siciliano di Casa Planeta è quello di ricomporre il ritratto di un'isola con tradizioni culinarie diverse, che vanno dalla cucina semplice di contadini e pescatori a piatti più complessi ereditati dai Monsù, cuochi francesi di servizio nelle cucine degli aristocratici siciliani durante il Regno dei Borboni.

Le ricette spaziano dalle immancabili Arancine, alle classiche Pannelle; dalla Trippa Finta che, come racconta una delle zie, in tempi di guerra veniva preparato con uova di rondine, alle Minne di Vergine, ricetta sambucana nata in antico monastero e tramandata da secoli, ai diversi timballi un must delle feste di casa Planeta.

E poi tra le altre: Scacce, Macco di Fave, Salsiccia sul Coppo, Stoccafisso alla Messinese, Ova Murini, Cassata e Gelo di Caffè ecc.

Le ricette del volume non sarebbero mai arrivate sino a noi senza la memoria e i quaderni manoscritti e tramandati da Carolina, Anna Maria e Marina, le zie di Casa



Planeta che hanno aperto lo scrigno antico delle tradizioni culinarie di famiglia. L'anno di lavorazione del libro è stato un anno di cucina, di racconti, di storie e ricordi con tutti i fratelli e i molti membri di grande famiglia siciliana. Un attento lavoro di raccolta e mediazione spesso intorno a un tavolo, continuamente in cucina, abitando e visitando tutte le aziende Planeta sparse nel territorio siciliano.

Ogni ricetta racconta anche l'abbinamento con uno o più vini e olii della produzione Planeta grazie alla consulenza di Filippo Bartolotta, giornalista e degustatore.

Spaziando su tutta l'isola con circa 400 ettari e 100 ettari di uliveti, ricercando varietà antiche e innovando con tecniche di produzione all'avanguardia, oggi Planeta, dopo diciotto generazioni in agricoltura, ha un ruolo chiave nella viticoltura siciliana ed è modello di uno stile di accoglienza e ospitalità tutta siciliana.

Elisia Menduni è giornalista e critica gastronomica. Scrive e racconta il cibo e la cucina, che altro non sono che la sua prima passione, da sempre. Esperta di pane e impasti, di cucine asiatiche e di cultura mediterranea, da anni esplora il sud dell'Italia alla ricerca di frammenti autentici di cucina, cultura materiale e artigianalità gastronomica.

Ricercatrice e appassionata di new media e di comunicazione digitale, spazia dalla parola scritta, al racconto, dal giornalismo alla fotografia e al linguaggio video.

Adriano Brusaferrì è fotografo per passione e professione. Vive a Milano. Passione, quella della fotografia, che insegue fin dall'adolescenza e che tuttora continua. Da parecchi anni fotografa dal food, alla moda, ai reportage, alle case più belle, ai tessuti e tanto altro ancora.

Uno dei suoi sogni: una casa prefabbricata, ecologica, da collocare in un posto isolato, ma con vista mare, in Corsica. Ama e torna spesso a città del capo ritenendola una città sperimentale e con un melting-pot da cui potrebbe scaturire qualsiasi cosa.