

La Sicilia

Venerdì 04 Giugno 2010

CL Provincia

pagina 34

Ricette della civiltà greca rielaborate dai ragazzi



Mazarrino. Un "menù tipico dell'antica Grecia" per recuperare la memoria storica e letteraria e riadattarla ai tempi moderni. L'iniziativa è di un gruppo di ricerca di 5 studentesse dell'Istituto "Carafa" con la collaborazione dei ristoratori fratelli Alessi di Mazarrino. Annachiara Cremone e Marta Farruggia della 2° A Liceo classico, Roberta Lidestri, Simona Dellaria e Giorgia Mantione della 1° A Liceo, guidate dalla prof.ssa Claudia D'Angelo, hanno curato una rivisitazione in chiave moderna delle ricette della civiltà greca.

«Le ricette - affermano le studentesse - ci sono pervenute per tradizione indiretta da Ateneo, un intellettuale vissuto tra il 2° e 3° secolo d.c con l'opera "i Deipnosofisti" che contiene la descrizione di alcuni piatti. E' stato un lavoro interessante e un'esperienza qualificante poiché ci siamo confrontate con studiosi del mondo accademico tra cui l'archeologo Dario Palermo dell'Università di Catania, per un supporto sulle fonti archeologiche sugli utensili da cucina. E' stato altrettanto interessante assistere e collaborare alla fase dell'elaborazione pratica delle portate, curata dagli chef Alessi». Il progetto dal titolo "alla ricerca del tempo perduto" vede tra i partner, oltre all'Istituto Carafa e l'hotel Alessi, la Soprintendenza ai beni culturali diretta dalla dott.ssa Rosalba Panvini, la Facoltà Scienze della formazione di Catania, l'ispettorato Ripartimentale delle Foreste di Caltanissetta che hanno sottoscritto una convenzione e che il 7 giugno saranno protagonisti di un evento presso l'area archeologica di Sophiana per promuovere il valore del lavoro di documentazione e di riscoperta del passato, con la degustazione delle ricette di età greco-romana (dalla mussaka al pasticcio di verdure, alla pyramis), in un ambiente che ripropone la civiltà dell'epoca con costumi ideati e indossati dagli stessi studenti. Sempre in occasione di tale evento il sito archeologico (che custodisce un edificio termale, 3 necropoli, una basilica bizantina), è stato risistemato dalla scuola.

«Gli studenti - afferma il preside Giuseppe Miccichè - si sono messi all'opera per eliminare erbacce e ripristinare tutti i passaggi. L'obiettivo del protocollo di intesa è sicuramente quello di contribuire a rendere fruibile tale patrimonio». «La nostra partecipazione al progetto è stata incisiva - afferma Filippo Alessi - nel riadattamento delle ricette ai nostri tempi; siamo andati alla ricerca di ingredienti ed erbe aromatiche particolari, per la composizione dei piatti che hanno superato con successo e approvazione la fase di degustazione, e diventa motivo per proporre questi piatti ai turisti e ai mazzarinesi». Concetta Santagati

