

€ 4
LUGLIO
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

100
GELATERIE
LE MIGLIORI
D'ITALIA

LA CAPONATA
NELL'ASPIC,
NEI BIGNÈ,
CON IL CUSCUS

MANGIARE
LEGGERO
TAGLIATA
DI ANGIURIA,
FORMAGGIO
AL LIME,
CARPACCIO
VEGETALE



PIÙ SAPORE

Pasta fredda e friggiteLLi, costine allo yogurt, polpo tonnato, sorbetto fai da te

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

ISSN 1121-1504 30007
9 11771121 150004
IN EDICOLA DAL 22.06.23

POSTI ITALIANI S.p.A. - REVISIONE IN ABBONAMENTO POSTALE N. 4594 / CO.N. 0197 / A. / 2019 - PERIODICO ITC - CO. / M. - AUSTRIA € 11,30 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,30 - LUS. € 9,00 - SPAGNA € 8,00 - SVIZZA SFR 10,90 - CANTON TICINO CHF 12,50 - SVIZZERA CHF 10,00 - U.A. GBP 9,99 - PORTOGALLO € 8,00



EMPANADA VISTA MARE

Due piatti, un viaggio nella cucina classica del Sud. Ospiti di Maddalena Cambria in Sicilia, abbiamo assaggiato la sua torta di pesce spada, un po' dolce e un po' salata, e lo storico farsumagru

DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GIACOMO BRETZEL

Nella bellissima casa di Maddalena Cambria a Taormina tutto è un manifesto dell'estate: colori chiari e naturali dai muri agli arredi, piscina, vista a perdita d'occhio sull'Isola Bella di Taormina, luminosa tovaglia ricamata, che ricopre il grande tavolo da pranzo esterno apparecchiato per noi e che Maddalena ha fatto realizzare per la prima comunione di Sergio, il più grande dei sette nipoti.

«Mi sono innamorata di questo posto e mio marito mi ha accontentato», ci racconta, ricordando la lunga vita trascorsa insieme: la nascita dei tre figli, l'avvio dell'azienda vinicola sull'Etna e gli inizi del loro matrimonio, quando Maddalena si ingegnava ai fornelli, preparando le ricette di famiglia della nonna calabrese e quelle che trovava su *La Cucina Italiana*. «Sono sempre stata una vostra grande lettrice», racconta. «Quando mio marito si sedeva a tavola per cena mi chiedeva "Questa sera a che pagina siamo?"». Oggi che lui non c'è più, Maddalena trascorre il suo tempo tra Taormina, Messina e l'Etna, dove prepara sughi e conserve che poi utilizza sia per i pranzi in cantina (Cottanera è una delle aziende vinicole più conosciute della regione e una meta frequentata da molti visitatori) sia per le ricette di casa.

Arriva proprio da lì la salsa di pomodoro molto colorata e saporitissima con cui Maddalena ha condito il ripieno della torta col pesce spada e il farsumagru, cioè falsomagru, uno dei piatti di carne siciliani più celebri e antichi, chiamato così poiché racchiuso in una fetta di carne magra c'è un ripieno ricchissimo, a base di salumi, formaggio e uova la cui formula cambia di città in città e di casa in casa.

«Ho scelto di preparare l'empanada in omaggio a mia nonna, è una sua ricetta classica, che viene tramandata in famiglia da oltre cinquant'anni, ed è un mio ricordo di infanzia; è un piatto molto laborioso, tipico dell'estate, anche se da noi si mangiava sempre per Natale», ci spiega. Con il suo sapore, allo stesso tempo dolce e salato, gli ingredienti regionali e il guscio di frolla racconta una cucina tipica del Meridione, di rappresentanza e di commistione.

«Il farsumagru, invece, è un regalo che ho voluto fare a mia figlia Mariangela, che "ne esce pazza"; nella mia ricetta, la fetta di fesa è riempita con carne trita suina e bovina, prosciutto e uova sode, poi arrotolata e cotta in padella con un sughino di cipolle, salsa di pomodoro, brodo vegetale, alloro e vino bianco». Cerchiamo Mariangela per chiederle se questo è davvero il suo piatto preferito, ma è sparita in cucina. Sta preparando un pacchetto da portare a casa, con il farsumagru avanzato. ■



Sopra, il farsumagru preparato per noi da Maddalena Cambria è uno dei capisaldi della cucina classica siciliana. In alto, Maddalena con il vassoio per l'aperitivo; da bere, uno spumante dell'Etna, prodotto nell'azienda vinicola di famiglia.