



MANGIARE CONSAPEVOLE

Continuiamo questo giro d'arte per Trapani, lo sento, per me, rigenerante. Spero lo sia anche per te che leggi. Penso faccia piacere sapere che nella propria città ci sono iniziative degne di essere ricordate e perché no, in qualche caso, emulate. Auguriamoci che possano moltiplicarsi, sarebbe una crescita. Una crescita culturale.

Seguitemi, questa volta vi porto in un luogo un po' appartato, in collina, lassù in via Simone Catalano, a San Marco di Valderice. In quella nicchia che è il Molino Excelsior, recuperato alla collettività qualche anno fa, oggi vi si muove una piccola ma significativa realtà promozionale turistico – gastronomica a cui non possiamo non dare credito.

Il Centro di Cultura Gastronomica nasce da un'idea del Comune di Valderice, sviluppata dall'Associazione culturale Trapani Welcome, con l'obiettivo di valorizzare e salvaguardare il patrimonio di abilità artigianali e di sapori unici, espressione di identità culturale della nostra terra.

Il Centro propone tante attività: la Scuola di cucina siciliana, la conservatoria, la promozione di convegni e rassegne enogastronomiche, educational tour, mini-corsi di degustazione, wine tasting, laboratori di educazione al gusto e di analisi sensoriale dell'olio d'oliva, progetti didattici per bambini e ragazzi. Paolo Salerno, noto grafico trapanese, non nuovo a imprese impossibili, nume tutelare della Trapani Welcome, ha voluto attorno a sé in questo progetto alcuni degli chef che, ognuno per la sua competenza, hanno sviluppato intriganti percorsi "di mangiare consapevole".

Una iniziativa, *Arte e cucina*, a cui di recente ho partecipato, protagonisti la ceramista Elisabetta D'Agate e lo chef Francesco Pinello, nell'intrecciare colori e ingredienti, sapori e profumi, mi ha inebriato, complici inconsapevoli un vinello rosso denso e fortemente aromatizzato ed il calore della cucina. Elisabetta e Francesco, entrambi veri artisti, ci hanno saziato con la maestria delle loro mani, con l'inventiva che ha sposato alimenti a colori, ceramica ad acciaio, nell'attesa che il forno ci restituisse i "nuovi prodotti".

L'arte come alchimia rigenerante, non ci posso fare niente, ritorna, così è.

Ma c'è un altro elemento che mi ha incuriosito nel progetto di Paolo Salerno. La conservatoria. Dentro un luogo storico come un vecchio Molino non può non essere messo "un museo", virtuale, utile per il transito trans generazionale dei nostri gesti quotidiani.

Custodire la memoria storica della gastronomia del territorio, costruire un laboratorio in cui potere inserire i contributi di chi vorrà, in cui vengano raccolte le ricette tipiche della tradizione siciliana, disponibili per essere consultate quando si vuole. Una risorsa per la valorizzazione delle identità locali, dei saperi e delle tradizioni orali che costituiscono il patrimonio culturale immateriale. Ricerca e recupero dell'arte culinaria locale attraverso quei detentori di particolari conoscenze e abilità artigiane disposti ad insegnare alle generazioni più giovani e non solo, la cucina domestica siciliana, con particolare attenzione alla gastronomia dell'agro ericino.

Dentro una cucina chi non vorrebbe morirci. Buona settimana e proviamo a fare cose che ci facciano stare bene.

