



Una Confraternita di sapori per “unire” le due Sicilie nel segno dell’arancinu

PIATTO SIMBOLO. Parte da Catania l’iniziativa per tutelare il “re” della tavola calda siciliana: «Basta guerre, insieme per un prodotto di qualità»

CARMEN GRECO

O biettivo unire e non dividere, fratellanza invece di rivalità, conciliazione al posto di sentenze definitive. Avrà questo compito - almeno nelle intenzioni dei suoi fondatori - la neonata “Confraternita dell’arancinu”, ideata dallo chef catanese Domenico Privitera per mettere pace fra lo storico braccio di ferro tra Sicilia Occidentale e orientale non tanto sul “genere” grammaticale del simbolo della cucina siciliana, quanto sulla sua tutela e valorizzazione.

La novità è “figlia” dell’iniziativa “Arancino solidale” organizzata l’anno scorso a Pedara. «In quell’occasione - racconta Privitera, vicepresidente dell’Associazione provinciale cuochi etnei - abbiamo sperimentato la forza di un’azione collettiva a sostegno di un ospedale in Sudafrica e, con altri colleghi ci siamo chiesti quali caratteristiche dovesse avere un arancino “doc” mettendo assieme le varie caratteristiche delle diverse province siciliane. Così coinvolgendo cuochi di tutta la Sicilia siamo arrivati alla conclusione che bisognasse fare qualcosa oer tutelare questo simbolo della nostra cucina». «Tropo spesso è stato “massacrato” sull’altare della vendita - aggiunge Calogero Matina, prof di enogastronomia all’Alberghiero Rocco Chinnici di Nicolosi e studioso della storia della cucina - per cui si vedono in giro versioni che davvero non fanno onore a una preparazione identitaria per la gastronomia siciliana».

Di qui l’idea di fondare una Confraternita dell’Arancinu (con tanto di statuto ufficiale e soci fondatori) sulla scia di quelle confraternite gastronomiche diffuse su tutto il qualcosa, quella del Baccalà alla vicentina, delle Tagliatelle, del Chinitto, del Bollito piemontese e così via...

Il simbolo di questo gruppo di con-frati che al momento conta una ventina di cuochi (due-tre in ognuna delle province siciliane) è uno stemma rosso sulle casacche bianche nel quale sono incastonati - come due gioielli - un arancino a punta e uno rotondo. Un blasone “semplice” che rappresenta un abbraccio culinario. Non ci saranno, infatti, mantelli, stendardi, riti di iniziazione, gran maestri, cappelli o collari, come nelle altre confraternite. «Facciamo parte della Federazione italiana dei circoli enogastronomici - dice Matina - ma non avremo un aspetto “goliardico”. Ci interessa l’obiettivo».

E l’obiettivo è custodire l’arancino come patrimonio condiviso e, soprattutto, come strumento per



Qui sopra Calogero Matina e Domenico Privitera; Sotto il titolo il simbolo della Confraternita dell’Arancinu, un arancino a punta e uno tondo insieme su fondo rosso a sottolineare l’iniziativa di “unità” per un prodotto di qualità che sia siciliano al 100%

LA DATA DI NASCITA

La parola “arancinu” ha una data ben precisa: il 1857. Il primo a registrarla nel suo dizionario siciliano-italiano pubblicato a Palermo nello stesso anno è Giuseppe Biundi. Alla voce “arancinu” c’è scritto: Vivanda dolce di riso fatta alla forma della melarancia”. Infatti il primo arancinu era dolce, rotondo, addolcito con miele. Nel 1868 Antonino Traina collega la parola arancinu alle crocché, sdoganando di fatto il riso nelle preparazioni salate. Nel 1894 Federico De Roberto ne “I Viceré” scrive arancine al femminile.

creare legami. «Vogliamo promuovere un arancino d’eccellenza senza imporre alcuna ricetta ma suggerendo l’uso di prodotti di ottima qualità», specifica. «Per esempio è bandito il dado per cuocere il riso - sottolinea Privitera - solo vero brodo vegetale. Ci piacerebbe un arancino realizzato solo con prodotti siciliani doc, anche il riso. Un riso rigorosamente italiano va benissimo, l’importante è che si arrivi a una preparazione di qualità, e un arancino con queste caratteristiche non può costare meno di sei euro l’uno».

La prima uscita della “Confraternita dell’Arancinu” è avvenuta nel corso di una giornata dedicata al riso italiano che si è svolta nell’Istituto professionale alberghiero “Rocco Chinnici” di Nicolosi. Dopo una “lezione” sul riso italiano a cura di

Davide Mantovani e Chiara Ingrà (dell’Ente nazionale Risi) gli studenti hanno potuto assaggiare per la ricreazione degli inusuali arancini con la ricotta. «Ci siamo ispirati - ha spiegato Matina - al primo arancinu di cui abbiamo contezza nel dizionario siciliano-italiano di Giuseppe Biundi. Nel nostro caso è salato, ma nel 1857, prima volta in cui si legge il lemma “arancinu” era dolce con l’interno di crema di latte, come si chiamava allora la ricotta, addolcito con il miele».

Una chicca culinaria, fra mille altre curiosità, nel libro di prossima pubblicazione “Il sole che si mangia - Storia, lingua e identità dell’arancinu siciliano”, scritto da Calogero Matina dopo anni di ricerche e testimonianze custodite negli archivi pubblici e privati di tutt’Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA FESTA

Buon compleanno Slow Food 40 anni di un’altra idea di mondo

I l 2026 segna un traguardo storico: Slow Food Italia compie 40 anni. Era il luglio 1986 quando si chiudeva il congresso fondativo di Arcigola e veniva eletto presidente Carlo Petrini. Da allora, il movimento è cresciuto fino a diventare una rete diffusa e vitale, capace di intrecciare gastronomia, cultura e impegno civile. Oggi, forte di migliaia di socie e soci, Slow Food rilancia la sua visione: costruire “un’altra idea di mondo”, come dichiarato all’assemblea dei soci alla Fao nel 2025. In quattro decenni l’associazione ha affermato che il cibo non è solo nutrimento, ma linguaggio universale. Attraverso il cibo si conoscono i territori, si custodiscono memorie e saperi locali, si dialoga con le culture del mondo. È un orizzonte che uni-



La presidente Barbara Nappini

sce tradizione e innovazione scientifica, creatività e responsabilità, mettendo al centro il rispetto per gli esseri umani e per l’ambiente. La tutela della biodiversità è il cuore di questa storia. «È la nostra garanzia di adattamento e sopravvivenza, ma anche ricchezza sociale», ricorda la presidente Barbara Nappini. Difendere varietà vegetali, razze animali, ecosistemi e culture significa prendersi cura del presente e del futuro, educando al piacere attraverso scelte alimentari consapevoli e responsabili. Il calendario 2026 riflette questa identità. Dalla campagna “Aggiungi un legume a tavola”, che valorizza le varietà locali grazie alla rete Slow Beans, alla Slow Wine Fair di Bologna dedicata al tema del “vino giusto”, inteso non solo come qualità organolettica

“

OBIETTIVI

Politica
cultura
comunità
attraverso
l’agricoltura

ca ma come equità, sostenibilità e dignità del lavoro. E poi la rete dei castanicoltori per la rinascita delle aree interne, la Scuola di pastorizia di Calascio nell’Anno internazionale dei pascoli e dei pastori, la Guida agli Extraverdini che premia chi tutela il paesaggio olivicolo e rifiuta il superintensivo. Non mancano gli appuntamenti simbolo: lo Slow Food Day del 13 giugno, festa della rete in tutta Italia; il compleanno del 26 luglio; Terra Madre Salone del Gusto a Torino, che dal 24 al 28 settembre celebrerà la biodiversità come strumento di pace e futuro condiviso. Accanto agli eventi, continuano progetti strutturali come i Presidi, l’Arca del Gusto, gli Orti Slow Food nelle scuole e nelle comunità, che da oltre vent’anni formano cittadini più consapevoli.