

## **L'EVENTO IN SICILIA E ALL'ESTERO**

**ESPLORANDO LA CUCINA SICILIANA ATTRAVERSO LE OPERE DI CAMILLERI**

**UN'ATTRAZIONE CULTURALE E TURISTICA CHE PROMUOVE LA CUCINA SICILIANA E L'EREDITÀ CULTURALE DI CAMILLERI A SOSTEGNO DELLE ATTIVITÀ COMPRESSE NEL RICONOSCIMENTO DELLA SICILIA COME "EUROPEAN REGION OR GASTRONOMY 2025" E DELLA CANDIDATURA DELLA CUCINA ITALIANA A PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO.**

**Work in Progress - Evento internazionale volto a diffondere a livello globale i prelibati prodotti enogastronomici del made in Sicily e le bellezze paesaggistiche dell'isola, utilizzando come veicolo le ricette e i piatti tipici della cucina siciliana descritti nelle opere di Camilleri.**

**Ideazione e direttore artistico Mimmo Mollica - by Italplanet.it**

### CAMILLERI E MONTALBANO: ECCELLENTI AMBASCIATORI DELLA CUCINA SICILIANA NEL MONDO



Nel panorama della cucina tradizionale, la Sicilia ha trovato un instancabile ambasciatore nel mondo dei testi letterari: **Andrea Camilleri** e il suo iconico personaggio, **Montalbano**. All'interno delle opere di Camilleri, la cucina diviene uno strumento di espressione identitaria, un legame robusto con il territorio e la cultura di questa regione affascinante.

Attraverso le pagine delle sue opere, le ricette e i piatti della cucina siciliana emergono con un'importanza centrale, assumendo un ruolo attivo nella narrazione. Dopo aver esplorato le avventure di Montalbano, la cui passione per il cibo è quasi tangibile, l'appetito per i prodotti siciliani sembra crescere fuori dalle pagine stesse. Le ricette, una volta confinate all'isola, hanno ora conquistato l'intero Belpaese e oltre. Camilleri ha raggiunto un traguardo significativo, non solo descrivendo prelibatezze culinarie, ma inserendole nel contesto sociale e culturale dei luoghi in cui sono create. Ogni piatto diviene un veicolo per raccontare non solo il sapore, ma anche il profumo e il colore della Sicilia. Attraverso questa caratterizzazione accurata, Camilleri ha trasceso la semplice gastronomia, rendendola uno specchio dell'identità regionale.

Le pagine dei romanzi di Camilleri e le avventure di Montalbano diventano finestre aperte sulla Sicilia: il mare che bagna le coste, il dialetto che risuona nelle strade, l'architettura dei paesini isolani e, naturalmente, il cibo che evoca sensazioni multisensoriali. Questi elementi si fondono armoniosamente, trasportando i lettori in un'esperienza completa e coinvolgente.

L'eredità di Camilleri e Montalbano non si limita al mondo letterario. Grazie alla loro narrazione, le abitudini alimentari tipiche dei siciliani hanno viaggiato oltre i confini, consentendo a molti di avvicinarsi a questa cultura ricca e sfaccettata attraverso la letteratura. In tal modo, Camilleri e Montalbano hanno fatto della cucina siciliana un veicolo potente per far conoscere e apprezzare le peculiarità di questa regione in tutto il mondo.

### **CON CAMILLERI, LA CUCINA SICILIANA SI PROIETTA ALLA CONQUISTA DEL MONDO.**

Evento internazionale volto a diffondere a livello globale i prelibati prodotti enogastronomici del made in Sicily e le bellezze paesaggistiche dell'isola, utilizzando come veicolo le ricette e i piatti tipici della cucina siciliana descritti nelle opere di Camilleri.

**FORMAT DELL'EVENTO:** I partecipanti - operatori del settore enogastronomico, giornalisti di riviste specializzate, ma anche influencer, travel blogger, youtuber - avranno l'opportunità di assistere alla preparazione dei piatti della cucina siciliana. Questi piatti saranno basati sulle autentiche ricette tratte dalle pagine delle opere di Camilleri e saranno legati alle tradizioni dei luoghi magici dell'Isola a cui essi fanno riferimento.

Durante l'evento, l'autore, musicista e scrittore **Mimmo Mollica** leggerà dei brani pertinenti le opere di Camilleri che trattano dei piatti tipici siciliani descritti nei suoi romanzi. A completare questa esperienza sensoriale, rinomati chef siciliani stellati si occuperanno della preparazione pratica dei piatti, portando in vita le deliziose creazioni letterarie nel mondo reale. Questo format unico creerà un'esperienza coinvolgente per i partecipanti, combinando l'aspetto culinario con quello culturale. Le letture dei brani letterari contribuiranno a immergere i presenti nell'atmosfera vibrante e vivida della Sicilia di Camilleri, mentre gli chef esperti trasformeranno le parole in piatti saporiti e artistici che rappresentano al meglio l'essenza della cucina siciliana.

### **MISSION NEL TEMPO: Un'attrazione culturale e turistica che promuove la cucina siciliana e l'eredità culturale di Camilleri.**

L'obiettivo di questa iniziativa è di offrire ai partecipanti all'evento un'esperienza completa, unendo tradizione, letteratura e gastronomia siciliana.

**In Sicilia:** In collaborazione con Unioncamere Sicilia e Sicindustria, l'evento si svolgerà in più tappe, in collaborazione con le Camere di Commercio locali.

**All'estero:** L'evento servirà come punto di partenza per una missione più ampia all'estero. Con l'aggiunta di filmati rappresentativi dei luoghi coinvolti nelle singole tappe in Sicilia, l'intero format si presta ad essere realizzato ai richiedenti all'estero, tra questi le **Camere di Commercio Italiane all'estero e gli Istituti Italiani di Cultura**, contribuendo così a diffondere la cultura, la cucina e l'identità unica della Sicilia a livello internazionale, attraverso l'eccezionale figura dell'autore siciliano, Camilleri.

In questo quadro l'evento si presta anche a **SOSTEGNO DELLA ATTIVITÀ COMPRESSE NEL RICONOSCIMENTO DELLA SICILIA COME "EUROPEAN REGION OR GASTRONOMY 2025" E DELLA CANDIDATURA DELLA CUCINA ITALIANA A PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO.**

### L'EVENTO

#### ESPLORANDO LA CUCINA SICILIANA ATTRAVERSO LE OPERE DI CAMILLERI

**Obiettivo dell'Evento:** Promuovere i prodotti agroalimentari del made in Sicily e le attrazioni turistiche dell'isola attraverso la cucina siciliana descritta nelle opere di Camilleri.

#### **Format dell'Evento:**

Registrazione e Accoglienza dei Partecipanti

Introduzione all'Evento

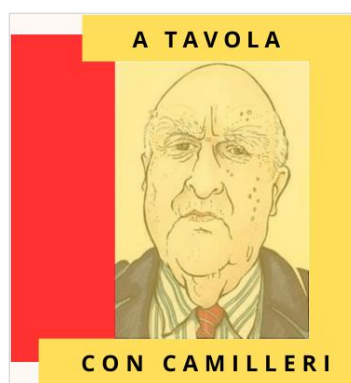
- Benvenuto da parte degli organizzatori.
- Presentazione dell'obiettivo dell'evento e del legame tra la cucina siciliana e le opere di Camilleri; discussione sulle potenziali prospettive future per promuovere ulteriormente la cucina siciliana e l'eredità di Camilleri a livello internazionale.
- Rappresentanti di Unioncamere Sicilia e Sicindustria presenteranno il piano di mission successivo, che coinvolgerà altre città siciliane e collaborazioni internazionali.

Cooking Show e Letture di Brani

- Chef siciliani stellati preparano piatti tipici siciliani basati sulle ricette descritte nelle opere di Camilleri.
- Durante la preparazione, verranno letti brani pertinenti ai romanzi di Camilleri che fanno riferimento ai piatti in preparazione.
- I partecipanti avranno l'opportunità di vedere da vicino la preparazione dei piatti e scoprire le storie che li circondano.

Cena di Gala

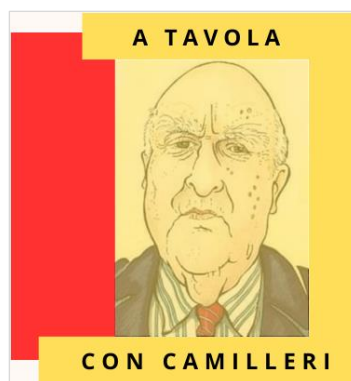
- Cena di gala con un menù selezionato di piatti siciliani preparati dagli chef partecipanti all'evento. I partecipanti potranno degustare i piatti preparati durante il cooking show.
- Performance Artistica di **Mimmo Mollica**, autore, musicista e scrittore, che leggerà ulteriori brani di Camilleri inerenti alla cucina siciliana.
- Possibile performance musicale o artistica legata alla Sicilia e alla cucina siciliana



### I PIATTI DI MONTALBANO

Montalbano è *liccu* (goloso) di pasta *'ncasciata*, e non può fare a meno delle triglie fritte preparate da Calogero nella sua trattoria in riva al mare preferita e neanche degli arancini della fedelissima *cammarera* Adelina. Anche questo è stato Camilleri: un maestro di cultura gastronomica, qualcuno che ci ha insegnato che il cibo non è soltanto “nutrimento”. E' anche cultura. Ecco i piatti del commissario Montalbano che si alternano tra le righe di Camilleri:

*Pasta 'ncasciata a' missinisi*  
*pasta 'a Norma*  
*pasta chi vroccoli arriminata*  
*anilletti 'o furnu*  
*milinciani a' la parmiciana*  
*pappanozza di patate e cipolle*  
*caciocavallo*  
*passuluna e alivi*  
*purpitelli cu sugu*  
*rollè falsomagro o brusciuluni*  
*pane e panelle*  
*pane e cazzilli*  
*sfinciuni*  
*pani c'a meusa*  
*cubaita*  
*cassateddi o ravioli alla ricotta*  
*granita con la brioscia.*



Il **MENU DI MONTALBANO** esce dalle pagine del grande scrittore e celebra la cucina siciliana. Ricchissime di profumi, aromi, sapori, atmosfere e segreti della tavola siciliana in un continuo omaggio alla tradizione della cucina isolana influenzata da tre mari e da tutte le culture mediterranee – greca, araba, spagnola, che l’hanno arricchita di colori, sapienze e sapori.

### DAI MITICI ARANCINI ALLE GRANITE

**“Gesù, gli arancini di Adelina!** Camilleri li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che sicuramente gli era *trasùto* nel dna, nel patrimonio genetico. Adelina ci metteva due *jornate sane sane a prepararli*. Ne sapeva, a memoria, la ricetta: il giorno avanti si fa un *aggrassato* di vitellone e di maiale in parti uguali che deve *còciri* a foco lentissimo per ore e ore con...”.

Fra i **primi piatti** trionfa la **“Pasta ‘ncasciata”** un timballo di maccheroni al forno farciti con melanzane fritte, ragù di carne e caciocavallo che il commissario mangia ne *“Il cane di Terracotta”, “Un mese con Montalbano”, “La Paura di Montalbano”, “Il giro di boa”*.

Ma non manca però il sapore del mare con la **pasta secca condita con un sugo di nero di seppie** che ama stretto e nero, o con le sarde.

I **secondi** prevedono sia la **carne di agnello, capretto** sia quella di **maiale** ma anche tanto **pesce di mare e di scoglio** – soprattutto **triglie** preparate in mille modi e **polpi**. Particolarissimi gli *attupateddri* al sugo – **lumache di terra** cucinate e consumate come una leccornia contadina d’altri tempi nel *“Il cane di Terracotta”*.

**Dessert.** Le pause che inframmezzano il lavoro o i fine pasto prevedono una serie di **granite ai gusti vari**: al limone, al caffè accompagnato con la *brioscia*, al gelsomino, ma anche **gelati alla crema di campagna**, alla **cassata**, o come ne *“La Gita a Tindari”* dessert freddo che può essere duro, a pezzo, di nocciola con panna.

E questi non sono che gli esempi più famosi ed iconici perché le storie di Montalbano sono un susseguirsi di cibo e bevande che tengono in un rapporto strettissimo il piacere della buona tavola e quello della buona lettura.

### Note generali

- I prodotti per la preparazione dei piatti tipici secondo le ricette di Camilleri, potranno essere forniti dalle aziende partecipanti alla manifestazione e quindi come un'ulteriore occasione per promuovere la propria azienda.
- **Mimmo Mollica**, coordinatore dell'evento, è autore radio e tv, ricercatore di tradizioni popolari, scrittore, autore di canzoni e filastrocche, di testi teatrali e di cabaret. A partire dagli anni '70, ha operato in compagnie teatrali e di cabaret. Ha fatto parte del cast del Derby Club di Milano. Nel 1978 ha inciso l'LP 'Vinni cu vinni' (Polygram). Ha collaborato a lungo con il poeta Ignazio Buttitta, girando le piazze e i teatri. Assieme hanno frequentato Renato Guttuso e Leonardo Sciascia, e collaborato con Sergio Endrigo. Mollica ha preso parte a varie trasmissioni televisive e radiofoniche nazionali. Ha collaborato con Rai 1, Rai International e Radio 2 Rai, per la quale testata ha scritto e condotto parecchie serie radiofoniche. Le sue opere sono pubblicate da importanti case editrici tra queste Mondadori.
- Da realizzare in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia anche a sostegno DELLE ATTIVITÀ COMPRESSE NEL RICONOSCIMENTO DELLA SICILIA COME "EUROPEAN REGION OR GASTRONOMY 2025" E DELLA CANDIDATURA DELLA CUCINA ITALIANA A PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO; Unioncamere Sicilia e Sicindustria.

