ATMOSFERE DA MILLE E UNA NOTTE SULL'ETNA

Sapori e colori etnici per un Ferragosto particolare. Musica, fiammelle in portacandele in vetro colorato e sapienti decorazioni floreali. Tappeti orientali e sedute su comodi cuscini, divani e pouf all'«ombra» (anche se era notte fonda) di una tenda araba, proprio come quelle del deserto marocchino. E poi ancora danze esotiche e deliziosi profumi non solo del menu tipico della cultura e tradizione araba, ma anche del tabacco aromatizzato che fumava nei narghilè. Questa l'atmosfera la sera di giovedì 14 agosto a Villa Paradiso dell'Etna, raffinatissima ed elegante struttura alberghiera, vanto di tutto il pedemontano etneo e della città di Catania, che oggettivamente non delude mai la propria affezionata clientela. Un'occasione per attendere la mezzanotte e, insieme, scoprire i segreti di una cultura a noi così vicina, ma anche poco conosciuta. Un'ambientazione da «Mille e una notte»: sotto l'immensa tenda araba, centinaia di bicchierini di vetro operato secondo l'artigianato tipico del luogo hanno dato il via al benvenuto col brindisi iniziale a base di succhi e sangria marocchina. E già l'aperitivo «rinforzato» ha dato modo di cominciare a stuzzicarsi per conoscere le meraviglie della cucina araba attraverso alcune pietanze particolarmente apprezzate, come per esempio il «kebab»: piatto tipico a base di carne arrostita. Il nome di questa preparazione deriva proprio dal caratteristico metodo di cottura che ricevono i diversi tipi di carne (montone, agnello, manzo, vitello, pollo e tacchino, ciascuno da solo o in combinazione con gli altri). «La carne, prima tagliata a fettine, sagomata e poi marinata e condita con una «segreta» mistura di erbe aromatiche e spezie - spiegano lo chef Giovanni Farruggio e la consulente a supporto Naima Nakhil, una gentile signora marocchina d'origine e catanese d'adozione che da anni opera per far conoscere le tradizioni del proprio Paese in Sicilia -, viene infilzata in un grande spiedo verticale che ruota su se stesso, fino a formare un grande cilindro. Alla sommità dello spiedo vengono aggiunte le parti grasse della carne che sciogliendosi durante la cottura conferiscono alla carne un gusto particolarmente saporito». E nel caso in cui i sapori della carne non siano sufficienti a solleticare le vostre papille, il kebab viene solitamente servito con diverse tipologie di salse, piccanti e non, che regalano morbidezza e note ancora più esotiche alla preparazione.

Non poteva certo mancare il cous cous «bidawi» alle sette verdure. «Il cous cous - proseguono Giovanni Farruggio e Naima Nakhil - è un altro alimento tipico della tradizione dei paesi del nord Africa, costituito da granelli di semola cotti al vapore. La particolarità della preparazione comincia proprio nella "formazione" di questi granelli: la semola viene aspersa d'acqua e lavorata a mano fino a ottenere delle palline "asciugate" con nuova semola per tenerle separate e ottenere la giusta dimensione del "chicco". Una misura, questa, stabilita dal setaccio che eliminando la semola in eccesso e "liberando" le palline di semola ancora troppo piccole consente di ripetere l'operazione fino a ottenere la corretta grandezza».

E dopo il cocktail di benvenuto, il cenone. Cinque pietanze in menu per scoprire la bontà del «Samak mahchi» (ossia alici ripiene) e polpettne di pesce, del «Makluba» (riso con calamari e gamberetti), del «Big samak» (pesce al forno) con contorno di patate arabe e della preparazione tradizionale della carne di vitello con prugne e mandorle in «tagine», ossia il recipiente in terra cotta con coperchio a forma conica. E non è finita, perché al tavolo a fine pasto giunge anche uno fra i più apprezzati dolci di origini anatoliche: il «baklawa», una complessa e ricercata stratificazione di pasta filo con frutta e tutti i sapori del miele, dello sciroppo di zucchero e limone e dell'acqua di rose. Ed è il momento di tornare sotto la tenda, per scoprire altri riti della tradizione. Così, mentre Daniela Russo, deliziosa venticinquenne catanese, in arte «Unaida» e Muhamed, giovane ventinovenne tunisino, allietano con le loro sinuose danze del ventre, stesi sui pouf o abbandonati sui cuscini e tappeti dal gusto orientale si assaggiano i the aromatizzati alla menta e alla mela verde, e il karkadè, una bevanda simile al the, ricavata da una pianta originaria dell'Eritrea simile all'ibiscus, ma senza caffeina. Tutto da degustare con i biscottini marocchini. Per chiudere in bellezza, una serata dai colori marocchini non si può non fumare il narghilè, «ossia - spiega la specialista Giusy Zappalà - la "pipa" originaria dell'Egitto e da lì divenuta tipica di tutto il mondo arabo, costituita da una bottiglia in vetro nella quale è contenuta acqua (o altri liquidi aromatizzati che servono a raffreddare e a profumare ulteriormente il tabacco) dalla quale fuoriescono uno o più tubicini per condividere con i commensali la "fumata" di diversi tabacchi aromatizzati». E anche se, si sa, che fumare non fa bene per niente... Per una volta, si può chiudere un occhio e «assaggiare» un'altra tradizione.

C. CON.