

SAPERI SICILIANI

TESTO DI FABRIZIA LANZA / FOTO DI SAM MCKEOWN

*La scuola di cucina Anna Tasca Lanza:
non solo ricette ma anche segreti antichi
che partono dalla solare terra di Sicilia*

La scuola di cucina è stata un'idea che ha avuto mia madre, Anna Tasca Lanza, nel 1987. Su suggerimento di una sua amica Anna decise di restaurare una parte degli edifici del vecchio baglio di famiglia e trasformarla in una scuola dove insegnare a far da mangiare siciliano. Erano pochi allora gli appassionati di cibo, certamente molto meno di adesso, e quando i primi "studenti" americani arrivarono a Regaleali, nel cuore della Sicilia, mia madre fu la prima ad accoglierli con grande stupore! Oggi, dopo una vita spesa come storica dell'arte nel nord d'Italia, sono stata io a raccogliere questa eredità, non facile ma ricchissima di sorprese e di saperi. La scuola si trova all'interno dell'azienda viniviticola di famiglia, dove mio cugino Alberto Tasca produce i vini Tasca d'Almerita creati da mio nonno, Giuseppe Tasca e oggi diffusi in tutto il mondo. La Anna Tasca Lanza (così si chiama la scuola) è una realtà molto sui generis, perché si trova all'interno di una azienda che produce non solo vino ma è anche un'azienda agricola a tutti gli effetti, con orti, uliveti, mandorleti e appezzamenti di grano. Per cui, di fatto, quasi tutto il cibo che viene cucinato alla scuola proviene dall'azienda e tutte le conserve, i pomodori, i fichi e le erbe essiccate al sole vengono fatte da sempre, per il consumo della mia famiglia oltre che per la scuola. Questo fatto mi permette di spiegare ai miei studenti che il cibo non è fatto solo di "ricette" ma è un percorso che parte dalla terra, da come viene coltivata, attraversa saperi molto antichi e finalmente arriva alla tavola dove il consumo non può che essere conviviale e solare. Oggi, con la velocità che ci assedia da tutte le parti, questo sistema virtuoso e mai virtuale, non è banale. Lo scorso mese, ad esempio, verso la fine di agosto gli studenti sono venuti con me a fare l'estratto, ossia il concentrato di pomodoro, preparato con la varietà "seccagno di Valledolmo" (che non viene mai irrigata). L'estratto è la quintessenza del sapore siciliano. È il succo di pomodoro cotto che viene essiccato su grandi tavole di legno al sole, per diverse giornate, sino a quando perde tutta l'acqua dopodiché viene finalmente messo in barattolo e conservato per l'inverno (annatascalanza.com). ■



A sinistra, alcuni scorci di Case Vecchie, il vecchio baglio di famiglia restaurato dove Fabrizia Lanza insegna agli appassionati di cibo la cucina siciliana più raffinata, quella delle antiche famiglie, nel rispetto della tradizione.

Fabrizia Lanza ha raccolto, con successo, l'eredità di sua madre Anna che ha aperto la scuola di cucina nella seconda metà degli anni 80. Foto in alto, un particolare dell'edificio con la fioritura del glicine. A sinistra, un ritratto della nobildonna siciliana.

“IL GIARDINO RICHIEDE AMORE E TANTA PAZIENZA”, RACCONTA FABRIZIA LANZA CHE A CASE VECCHIE NE HA CREATO UNO DELIZIOSO, CON FIORITURE TUTTO L’ANNO

IL POSTO GIUSTO



ANCHE L'ORTO DI CASE VECCHIE SEMBRA UN GIARDINO, CON LE VERDURE DISPOSTE LUNGO I FILARI E LE BELLE FIORITURE A FARE DA ORNAMENTO

IL POSTO GIUSTO



ANTENNE



NON SOLO RICETTE

Fabrizia Lanza, una bella signora dalla chioma candida e gli occhi colore del mare, nell'entroterra di Palermo, a Case Vecchie, propone e rivisita le ricette siciliane (nelle foto) con un occhio di riguardo alla tradizione della "cucina di famiglia", vero e proprio patrimonio culinario dell'isola particolarmente ricco di sorprese e delizie. Nei suoi corsi racconta la storia della gastronomia e la sua evoluzione combinando sapienza culinaria e antichi metodi. Fondamentali, per la riuscita dei piatti, gli ingredienti da utilizzare, di provenienza certa e coltivati biologicamente a stretto raggio geografico. "Mi sembra importante che le persone che lavorano con me capiscano il valore di queste tradizioni e che gli ospiti, gli stranieri in particolare, distanti anni luce da queste pratiche, possano fare esperienza di questi tempi lunghi e del valore di cibi e ingredienti che l'esperienza umana ha imparato a trasformare in pietanze prelibate", racconta. La sua scuola che ha avuto, meritatamente, successo, richiama appassionati da tutto il mondo (e anche molti italiani). (M. D.)

