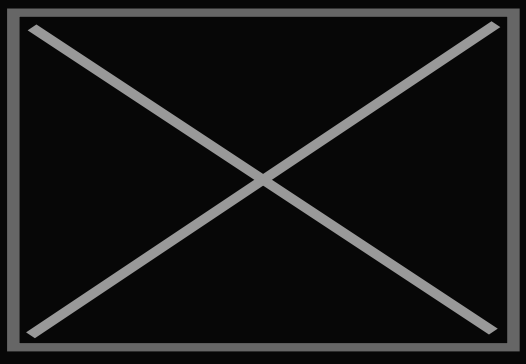
L’aperitivo vegetale di Mr Sicily, Corrado Assenza

0000472-1-0561e400

Maestro e contemporaneo per indole, istinto e formazione al suo Caffè Sicilia di Noto (fondato nel 1892 dalla sua famiglia). Perché da sempre attento agli ingredienti della sua terra, ma anche al rispetto per l’ambiente e le persone, al cibo buono sano e pulito.

“*Ho bisogno della Natura, di averla tra le mani, sentire i profumi, assaggiare ciò che facciamo a* ***Caffè Sicilia****. La pandemia è stato anche questo, vedere l’erba crescere ai bordi delle strade di pietra lavica di Noto a ricordarci che la Natura è lì ad aspettarci e basta poco per sprigionare la sua forza*”.

Parola di **Corrado Assenza**, reso famoso globalmente dalla partecipazione a Chef’s Table: Ovvero **Mr Sicily** (come lo battezza la critica Faith Willinger nella patinatissima serie Netflix) al congresso Identità Milano ha avuto qualcosa da dire anche su un momento clou della giornata al bar: l’aperitivo.



“*A Caffè Sicilia stiamo vedendo come il momento dell’aperitivo è diventato importante anche per un bar pasticceria, dunque è necessario dedicarvi alcune preparazioni*”, racconta Assenza, con quell’approccio verso la leggerezza, l’attenzione alle materie prime e alla **stagionalità del territorio** che contraddistingue le preparazioni dolci. Una distinzione peraltro, quella tra dolce e salato, che

Assenza ha sempre rigettato perché “*la natura non è dolce o sapida: queste sono categorie che applichiamo noi umani, in maniera del tutto arbitraria, alla cucina e all’ordine delle pietanze*”.

Ecco allora che i suoi **aperitivi sono vegetali, né dolci né salati** ma che parlano intimamente della sua Sicilia e dei suoi prodotti. Ma come reagiscono i clienti nel vedere arrivare una carota al tavolino, per lo più in un bar pasticceria? “*Benissimo, perché la verità e che il pubblico è stanco della patatina e della olivetta. Sempre più notiamo come chi entra da noi inizia con la pasticceria e poi passa all’aperitivo, mentre il gelato è la chiusura di tutto il percorso*”.

L’ultima “dritta” di Mr Sicily? “***Piccole porzioni, piccoli prezzi e qualità estrema****: è la ricetta che ha fatto il successo di Caffè Sicilia*”.

Le due proposte di Assenza



Carota novella di Ispica Igp e finocchietto selvatico. È una carota novella che grazie al clima caldo ha il primo raccolto a febbraio. “È di una dolcezza sconvolgente”. Viene cotta al dente a vapore 8 minuti, si aggiunge un aceto appena fermentato per dare acidità e vermouth e si abbina al finocchietto selvatico appena scottato al vapore, curry thailandese, un pizzico di peperoncino e un filetto candito di limone sciacquato a temperatura ambiente, miele ai fiori d’arancia e un cappero. Deve riposare in frigorifero per una notte sottovuoto (così si accelera il processo di marinatura).

Fava fresca con bergamotto. Una reinterpretazione del grande classico fava e pecorino. La fava viene profumata da tanti ingredienti da tutta Italia. Come il candito di bergamotto calabrese di Nicola. Le fave sono spellate leggermente, cotte a vapore, si aggiunge origano secco e pepe nero, cipollotto e miele d’arancio e una nota acida assicurata da un aceto balsamico di Modena invecchiato solo tre anni. Alla cagliata di Pecorino si aggiungono pochi grammi di London dry gin.