

giorno & notte



Un gusto sapido
piacevole e buono,
presente soprattutto
nelle carni

ACCADEMIA DELLA CUCINA

Il termine umami si basa sugli studi avviati nel 1908 in Giappone dallo scienziato Kikunae Ikeda

Il Simposio di fine estate della delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina è stato ospitato in un ristorante di Ortigia ricavato all'interno di una struttura seicentesca finemente restaurata, nei pressi di Castel Maniace.

Ha avviato la serata il delegato di Siracusa dell'Accademia della Cucina, Angelo Tamburini, compiaciuto per la numerosa presenza accademica, che ha dato la parola al simposiarca dell'incontro, l'accademico Enrico Maggi che ha curato la sintonia delle pietanze in tavola con il tema trattato: "Umami: il quinto Gusto".

Maggi ha esordito spiegando come «Il termine Umami, in fisiologia della nutrizione definisce il quinto gusto (oltre a: dolce, salato, aspro e amaro) e si basa sugli studi avviati nel 1908 in Giappone dallo scienziato Kikunae Ikeda, docente di Chimica dell'Università Imperiale di Tokyo. Un gusto sapido piacevole e buono, presente soprattutto nelle carni, il formaggio ed alimenti lungamente stagionati: pomodoro maturo seccato al sole, funghi porcini secchi, la colatura di alici (il garum) ed altri elementi ricchi di proteine.

«I ricettori dell'Umami ci informano che stiamo consumando proteine, macronutriente fondamentale al nostro corpo. Ed è proprio questa sostanza che, più di ogni altra, innesca quel fenomeno definito "acquolina", ossia la secrezione salivare e di succhi gastrici, utili alla digestione. Saper riconoscere i sapori, fra l'altro, è stato proprio alla base della sopravvivenza dell'uomo: amaro ed acido sono segnali di pericolo (in quantità eccessive significa cibi velenosi o avariati), il dolce invece è percepito come utile, così come il salato».

Il gusto Umami è quello dei cibi proteici, necessari all'organismo,



“Umami”, storia del quinto gusto

Simposio di fine estate della delegazione di Siracusa guidata da Angelo Tamburini. Apprezzata la relazione di Enrico Maggi



Da sin. Enrico Maggi con Angelo Tamburini

stimola la salivazione, la digestione e l'assorbimento di nutrienti. Nel 2002 è stato ufficialmente riconosciuto a livello mondiale: in seguito alla scoperta della molecola recettore isolata dagli scienziati



SAPER riconoscere i sapori, fra l'altro, è stato proprio alla base della sopravvivenza dell'uomo

all'Università di Miami.

Un lungo applauso ha sottolineato l'apprezzamento dei presenti per l'interessante relazione proposta dal simposiarca E-

nrico Maggi.

Le pietanze in tavola proposte, con attenzione e professionalità, dal maitre del ristorante Mariano Luca ed artisticamente confezionate dall'executive - chef Giuseppe Torrisi: vitellina e tonno rosso, salsa tonnata con caviale di tartufo, capperi di salina fritto e salsa Kabayaki; tagliolini freschi cotti in aglio, olio e peperoncino, pesto di finocchietto selvatico, gambero rosso di Mazzara del Vallo, bottarga, colatura di alici e salsa garum; filetto di dentice in crosta di olive, su spinaci, verdure di stagione, frutti di mare e salsa champagne; dessert dello chef con salsa ai frutti di bosco. In abbinamento i vini: Fania Insolia- Fiano IGT e "Pretiosa" Albanello IGT delle "Antiche Cantine Gulino" di Siracusa proposti in tavola dal sommelier Fabio d'Urso.

Infine la consegna del gagliardetto accademico da parte del delegato dell'Accademia della Cucina, Angelo Tamburini ai proprietari del locale, allo staff di cucina e di sala con un lungo e convinto applauso degli accademici.

D. G. G.

DEHORS PASTICCERIA NERI

Viaggiatori & Narratori, il Cammino di Santiago raccontato da Dente e Altamore

Un'esperienza unica, che lascia in chi la compie un segno profondo, che richiede tempo perché si riesca a comprenderne sino in fondo la quantità di emozioni, sensazioni e stimoli che sa offrire. Un percorso all'insegna della lentezza intesa non come una perdita di tempo ma, al contrario, di virtuoso e proficuo utilizzo del tempo, come occasione per riflettere a dovere prima di agire. Il Cammino di Santiago è stato il tema al centro di Viaggiatori & Narratori (al tempo dei social), l'ultimo degli appuntamenti del fitto programma di incontri e conversazioni promosso da Alfio Neri per la cultura con il supporto di G60 #GENERAZIO-

NESSANTA - idee, progetti, esperienze che si è sviluppato per tutta la stagione estiva nel dehors della Pasticceria Neri a Siracusa.

A prendere per mano il pubblico sono stati due pellegrini che, a distanza di qualche settimana l'uno dall'altra, hanno vissuto l'esperienza del Cammino di Santiago su due differenti percorsi. Prospero Dente, giornalista, segretario provinciale dell'Associazione della Stampa, ha dialogato per oltre un'ora con il giornalista Aldo Mantoneo - che assieme all'imprenditore dolciario e provocatore culturale per passione Franco Neri ha promosso e curato il ciclo di appuntamenti estivi

- e alla fine ha risposto alle domande dei presenti. L'altra protagonista della serata è stata Alda Altamore, segretario territoriale della Uil Fpl, che nel corso di un'intervista registrata il giorno prima ha raccontato il "suo" cammino di Santiago condotto lungo il così detto percorso inglese.

Oltre alle testimonianze dei due protagonisti un ruolo importante l'hanno avuto le immagini: una galleria fotografica attraverso le quali è stato possibile calarsi in maniera ancora più diretta in un'esperienza unica, estremamente personale ma che va vissuta anche all'insegna della condivisione in un territorio che dell'o-



Prospero Dente e Alfio Neri

spitalità dei pellegrini sin dal medioevo fa un tratto distintivo del proprio modo di essere.

"Il cammino chiama" hanno detto sia Prospero Dente che Alda Altamore raccontando ciò che in ciascuno di loro ha fatto scoccare la scintilla, e questo personalissimo richiamo porta poi ad affrontare con determinazione le lunghe scarpinate, a misurarsi con le salite più impervie, ad addentrarsi nei boschi seguendo sempre le frecce gialle che scandiscono l'intero cammino sino alla monumentale Cattedrale di Santiago di Compostela, a tirare fuori anche la parte più nascosta di ciascuno.