
giuseppe raffiotta

Chitichitici

Nei territori siciliani e maltesi le ricette con i vini



Chitichitcai



*a Gianfranco
che mi ha ispirato
il gusto per il cibo,
il gusto per il vino
e l'amore per la vita.*

Chitichitcai

è come da bambino fino a tre anni chiamavo l'arancia o meglio gli spicchi dell'arancia...e me ne ricordo ancora.

Oggi ho ripensato, sfogliando il magnifico volume "Sapori e Salute" voluto da Giovanni Vaccaro, ai tanti prodotti alimentari presentati nei vari territori dei Club del nostro distretto siciliano e maltese, e come quel bambino si sarebbe meravigliato guardando le fotografie di tanti autoctoni prodotti alimentari.

Chi sa se avesse avuto altre esclamazioni di meraviglia e di stupore.

Io oggi ricordo quel bambino con tanto affetto e gli voglio fare un regalo ovvero accoppiare a tutti quei prodotti delle ricette e a quelle ricette abbinare, a mio "modestissimo e opinabilissimo" parere, il miglior vino prodotto nelle nostre terre.

Una ricerca gastronomica di identificazione di una ricetta (tra le tante che le nostre terre ci offrono) che privilegiasse innanzitutto il prodotto del territorio dei nostri Club.

luglio 2015.

giuseppe raffiotta

Chitichitcai



Il PDG Giuseppe Raffiotta, taciturno solo in apparenza, è per vero un vulcano ... un vulcano di idee. La prospettiva di una pubblicazione come quella che segue la coltivava da tempo (me ne parlava oltre un anno fa) e perché potesse realizzarsi e poi vedere la luce avevamo raggiunto alcuni enti e imprese da cui era legittimo attendersi un concreto contributo, come suol dirsi, che permettesse alla pubblicazione medesima di meglio perseguire i suoi scopi benefici all'interno del programma PolioPlus del Rotary International. Ma l'economia siciliana è stremata e la generosità, seppur a fini pubblicitari, latita. Sul progetto Raffiotta era sceso, pertanto, nostro malgrado un lungo e all'apparenza definitivo silenzio. Ma i vulcani, se attivi, riservano sempre sorprese ed è così che Giuseppe ritorna alla carica capovolgendo i termini della questione, offrendo gratuitamente a quelle aziende che avevano fatto spallucce alle nostre richieste una pagina che contempra non solo le ricette da lui pensate, ma anche i vini dal migliore abbinamento, con tanto di etichetta e dunque di casa vitivinicola.

Cosa resta di questa operazione? Il Raffiotta gourmet? Sì, probabilmente, ma sullo sfondo. In primo piano invece si conferma il PastGovernor di sana pasta rotariana, defilato ma consapevole, silenzioso ma instancabile, che ha ben chiaro l'imperativo End Polio Now, specialmente lui che di questo progetto rotariano ha visto gli avvisi e ha tutto il diritto di vedere al più presto (il 2018?) la conclusione a favore della quale invito pertanto tutti i rotariani del Distretto anche con il meccanismo contributivo imperniato sulla presente pubblicazione, per la quale ricompenso Giuseppe con l'unica cosa che lo soddisferà: un grande e sentito ringraziamento personale e dei Soci tutti di Sicilia e Malta.

Francesco Milazzo, Governatore D. 2110 Rotary International



Siate dono nel mondo

Chitichitcai



Akragas



vino: Irmàna Nero D'Avola e Frappato Terre Siciliane IGT
Cantine Duca di Salaparuta - Casteldaccia (PA)



Da uve Nero d'Avola e Frappato raccolte a mano nasce Irmàna, un rosso pieno ed equilibrato, dai profumi di marasca e di rosa che ricordano gli odori dei campi siciliani irradiati dal primo sole di maggio.

Un vino da uve ricche di sensazioni mediterranee, coltivate nel profondo rispetto della natura e dove la raccolta a mano permette di portare in cantina solo gli acini perfettamente sani e a maturazione ideale.

Indicato con piatti di pesce saporito, pasta, carni bianche complesse o rosse semplici e formaggi mediamente stagionati.

mandorlo

Pesto rosso coi pomodori secchi e mandorle

Ingredienti:

- **100 grammi di mandorle intere**
- 50 grammi di basilico
- 100 grammi di pomodori secchi (se sott'olio vanno sgocciolati)
- 80 ml di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 50 grammi di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- Sale

Questa ricetta del pesto rosso è essenzialmente una rivisitazione del tradizionale pesto alla genovese, con il quale condivide l'utilizzo di basilico, formaggio grattugiato e ottimo olio extravergine di oliva. La particolarità di questo pesto è che viene preparato con i pomodori secchi, e come frutta secca si prediligeranno delle **mandorle** piuttosto che i pinoli che si trovano invece nella ricetta del pesto originale.

Preparazione:

Tosta le mandorle in una padella senza alcun condimento, continuando a girarle falle stare sul fuoco per una decina di minuti.

In un frullatore metti il basilico, l'aceto balsamico, le mandorle tostate, l'aglio e il sale. Aziona il frullatore per qualche secondo.

Aggiungi poi i pomodori secchi e il formaggio e frulla altri 10 secondi.

Unisci a filo l'olio molto lentamente, mentre stai continuando a frullare tutto, dopo qualche minuto, quando il pesto rosso sarà tutto ben morbido puoi spegnere ed utilizzare nelle tue preparazioni.

Il pesto rosso si conserva in frigo per più di un mese, mantenuto in un barattolo chiuso ermeticamente e ricoperto di olio.

Chitichiticaí



Drepanum



vino: **Timpune Grillo** DOC Sicilia
Caruso & Minini - Marsala (TP)



Caruso & Minini
MARSALA

Le viti di Grillo sono sempre state il fiore all'occhiello dei nostri vigneti. Per il Grillo abbiamo scelto la collina più alta per esaltarne la freschezza e gli aromi. Intensità ed eleganza sono il mix di questo vino. Ampio sa essere il suo panorama olfattivo e gustativo, mantenendo la sua innata finezza

melone Purceddu

Insalata di riso con prosciutto e melone

Ingredienti:

- **polpa di Melone Purceddu 400 gr.**
- Riso parboiled 300 gr.
- Erba cipollina tritata 8 gr.
- Olio extravergine di oliva 40 gr.
- Sale 2 gr.
- Prosciutto cotto 200 gr.
- Primosale 100 gr.
- Pepe nero macinato 0,5 gr.

Preparazione:

Per preparare l'insalata di riso con prosciutto cotto e melone, per prima cosa lessate il riso in acqua salata e lasciate cuocere per 12-15 minuti. Nel frattempo dedicatevi al condimento: togliete la buccia del melone, tagliatelo a fette, togliete la parte interna con i semi e tagliate le fette a cubetti. Procedete allo stesso modo con il prosciutto cotto, tagliandolo prima a listarelle e poi a cubetti. Tritate quindi finemente l'erba cipollina e infine tagliate a cubetti il formaggio primosale.

Scolate il riso molto bene e passatelo nell'acqua fredda, in modo da fermare la cottura al dente. In una terrina capiente unite il melone, il prosciutto cotto a dadini, l'erba cipollina, quindi versatevi il riso a pioggia, mescolate bene e unite anche il formaggio primosale. Condite con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo, aggiustate di sale e pepe, e la vostra insalata di riso con prosciutto e melone è pronta per essere gustata.



indice delle ricette

<i>pag.</i>	<i>ricetta</i>	<i>Club</i>	<i>prodotto alimentare</i>
varie : insalate, sughi e altro			
87	caponata di carciofi violetti di Niscemi	Niscemi	carciofo violetto di Niscemi
73/74	cipolle di Giarratana ripiene di funghi e salsiccia	Ragusa Hybla Heraea	cipolla di Giarratana
95	cuccia salata	Corleone	grano duro
100	frittata al forno ai ceci	Palermo Baia dei Fenici	cece
10	insalata di arance e finocchio con olive nere	Ribera	arancia di Ribera DOC
131	insalata di orzo con verdure saltate	Piazza Armerina	orzo
86	insalata di pomodori siccagni e cipolle	Mussomeli-Valle del Platani	pomodoro siccagno
84	insalata di riso con lenticchie di Villalba	Caltanissetta	lenticchia di Villalba
26	insalata di riso con prosciutto e melone	Alcamo	melone Purceddu
111	parmigiana di zucca	Termini Imerese	zucca rossa
39	pesto alla trapanese	Trapani-Erice	aglio rosso di Nubia
33/34	pesto pantesco	Pantelleria	cappero di Pantelleria IGP
4	pesto rosso coi pomodori secchi e mandorle	Agrigento	mandorlo
17	pomodorini all'australiana	Pachino	pomodoro di Pachino IGP
primi piatti: minestre e risotti			
70/71	crema di carote e confit di carote novelle	Pozzallo-Ispica	carota novella di Ispica IGP
132	minestra di cicerchie	Ragalbuto	cicerchia
118	risotto acciughe e cucunci	Lipari Arcipelago Eoliano	cucuncio IGP
5	risotto all'origano	Aragona - Colli Sicani	origano
55	risotto alle mele dell'Etna	Catania Sud	mela dell'Etna
58	risotto alle fragole di Maletto	Etna Sud Est	fragola di Maletto

<i>pag.</i>	<i>ricetta</i>	<i>Club</i>	<i>prodotto alimentare</i>
61	risotto ai gelsi bianchi mantecato al burro di mandorle	Misterbianco	gelso
62	risotto ai mandarini	Paternò Alto Simeto	mandarino
9	risotto con fichi d'india	Menfi "Belice-Carboj"	ficodindia
104	risotto con gorgonzola, pere e noci	Palermo Monreale	noce
35/36	risotto di carciofi e ricotta di pecora	Salemi	latte di pecora
129	tortino di riso allo zafferano e pecorino	Enna	zafferano
27	tortino di riso con cicoria	Castellamare del Golfo-Segesta	cicoria
69	'u maccu	Modica	fava cottoia
14	zuppa di fagioli e cozze	Augusta	cozza
28/29	zuppa di olve Nocellara del Belice	Castelvetrano-Valle del Belice	oliva nocellara del Belice DOP

primi piatti: paste

94	fettuccine ai funghi di basilisco	Cefalù	fungo basilisco IGP
52/53	gnocchetti di castagne	Catania Nord	castagna
97	gnocchi alla malva con prosciutto	Lercara Friddi	malva scabra
8	maccheroni ai carciofi	Licata	carciofo spinoso licatese
102	mezze maniche con fiori di zucca e provola	Palermo Mediterranea	fiore di zucca
88	pasta alle zucchine, zafferano e semi di papavero	San Cataldo	"paparina"-semi di papavero
137/138	pasta col sugo di pomodoro ai cardi	e club	cardo
75	pasta con pomodorini datterini	Vittoria	pomodoro datterino di Vittoria
38	pasta fredda con prosciutto e melone giallo	Trapani Birgi-Mozia	melone giallo di Paceco
49/50	pasta "masculini e finocchio rizzo"	Catania Duomo 150	"masculina da magghia"
45	penne con cavolo trunzo di Aci	Acireale	cavolo trunzo di Aci
46	pennette al pistacchio di Bronte	Aetna Nord-Bronte	pistacchio di Bronte
11	spaghetti con le acciughe e il pangrattato	Sciacca	acciuga
32	spaghetti con gambero rosa e pomodoro fresco	Mazara del vallo	gambero rosa
43/44	spaghetti con le cozze e erba mauro	Aci Castello	erba mauro

<i>pag.</i>	<i>ricetta</i>	<i>Club</i>	<i>prodotto alimentare</i>
119	spaghetti alle vongole	Messina	vongola
72	tagliolini al miele di timo e scampi	Ragusa	miele di timo
secondi: carne			
96	anatra all'arancia	Costa Gaia	arancia bionda di Scillato
80	cacciatore di coniglio selvatico	La Valette-Malta	coniglio selvatico
123	costatine di suino nero dei Nebrodi con datterino	Sant'Agata di Militello	suino nero dei Nebrodi
130	filetto di maialino alle pesche e mandorle	Nicosia di Sicilia	pesca di Leonforte IGP
7	filetto di maiale all'uva Italia di Canicattì	Canicattì	uva Italia IGP
117	insalata di petto di pollo, misticanza e pesche sbergia	Barcellona Pozzo di Gotto	sbergia
122	involtini alle nocciole	Patti Terra del Tindari	nocciolo
107	la carne alla pizzaiola con salsa all'origano	Palermo Parco delle Madonie	origano delle Madonie
47	lonza di maiale all'arancia	Caltagirone	tarocco
99	lumache in umido	Palermo Agorà	lumaca
81	petto d'anatra al miele e aceto balsamico	Malta	miele
19	petto di pollo al miele	Siracusa	miele di Sortino
110	polpette con piselli al sugo	Piana degli Albanesi <small>Hova e Arbereshevet</small>	pisello
93	scaloppine al limone	Bagheria	limone verdello di Bagheria
60	spezzatino di maiale con cipolline e mele cotogne	Grammichele Sud Simeto	mela cotogna
120	spezzatino di manzo	Messina Peloro	uve per Faro DOC
63	straccetti di pollo con salsa ai mirtilli	Randazzo valle dell'Alcantara	mirtillo
125	tacchino arrosto con ciliegie	Taormina	ciliegia "Acquavena" di Graniti
21/22	tajine di pollo con limoni in salamoia	Siracusa Ortigia	limone di Siracusa IGP
48	zucchina lunga con polpettine di carne	Catania	zucchina lunga verde
secondi: pesce			
121	crema di ceci con totani ripieni	Milazzo	totano

<i>pag.</i>	<i>ricetta</i>	<i>Club</i>	<i>prodotto alimentare</i>
98	dentice al mandarino	Palermo	mandarino tardivo di Ciaculli
85	filettini di sogliola con liquirizia	Gela	liquirizia
103	gamberi saltati con salsa fresca di nespole	Palermo Mondello	nespola
79	lampuga al forno	Gozo	lampuga di mare
31	menola all'agro	Marsala Lilibeo-Isole Egadi	menola
37	orata in crosta di sale marino di Trapani	Trapani	sale marino di Trapani IGP
124	pesce spada con pomodori pachino, capperi e olive	Stretto di Messina	pesce spada
109	seppie arrosto	Palermo "Teatro del Sole"	seppia
20	sgombri al forno	Siracusa Monti Climiti	sgombro
108	tartare di salmone al mango	Palermo Sud	mango
30	trigghiola du Stagnuni con insalatina alla lavanda	Marsala	"trigghiola du Stagnuni"
18	trota al marsala	Palazzolo Acreide	trota
dessert			
89/90	bignolata di mousse bianca con purea di fichi neri e insolia	Valle del Salso	inzolia o insolia
16	biscotti di mandorla all'anice o anasini	Noto - Terra di Eoro	mandorla "Pizzuta d'Avola"
68	budino alla carruba	Comiso	carruba
51	budino di latte d'asina	Catania Est	latte d'asina
105	budino di manna alla ricotta	Palermo Nord	manna
54	crema pasticceria al fico d'India	Catania Ovest	fico d'India dell'Ena DOP
15	gelatina di arance tarocco	Lentini	arancia rossa di Sicilia
6	pesche ripiene al forno	Bivona	pesca di Bivona
56/57	sbriciolata di ricotta e more	Catania 4 Canti Centenario	mora
106	sbriciolata di susine bianche	Palermo Ovest	susina bianca
101	sorbetto ai cachi	Palermo Est	kaki
59	torta con ciliegie	Giarre Riviera Jonico Etnea	ciliegia

Questa iniziativa non è stata sorretta da alcuna sponsorizzazione di aziende vinicole e senza la iniziale diretta collaborazione dei Club (che non sono stati coinvolti per non distoglierli dalle loro innumerevoli attività di servizio e per non appesantire sulle loro esigue risorse economiche iniziali).

Con molta soddisfazione consegno quanto è stato realizzato al Governatore Francesco Milazzo che, se lo riterrà opportuno, lo distribuisca ai Soci rotariani dei Club del Distretto , in forma digitale o cartacea, per ricavarne un modesto contributo per ciascuna copia da destinare alla Fondazione Rotary per il progetto End Polio Now “basta così poco” per la sconfitta della polio.

