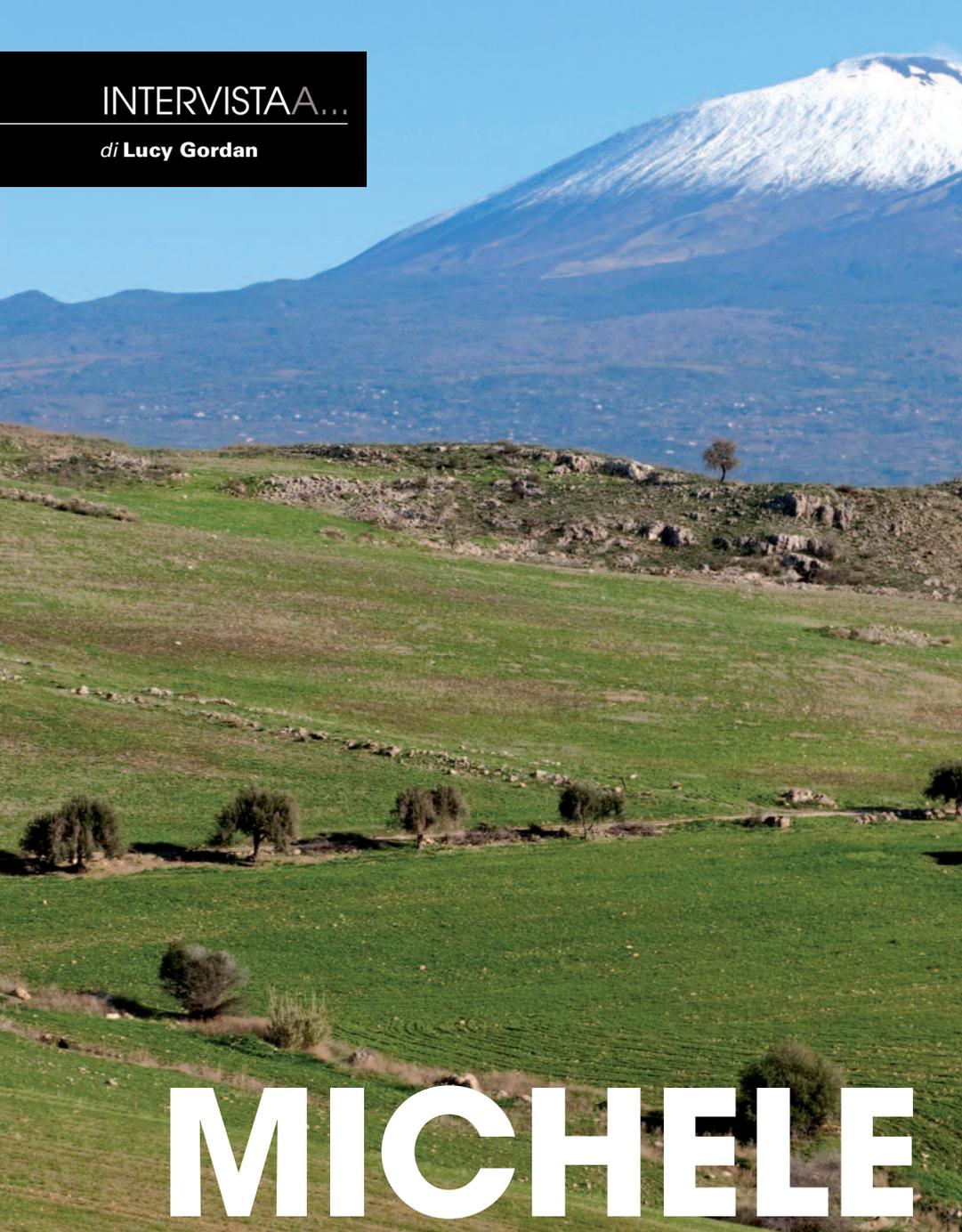


INTERVISTA A...

di Lucy Gordan



Michele Lirosi

MICHELE

LIROSI

Co-fondatore e -proprietario del primo agriturismo didattico della Sicilia

Siamo a "Il Casale delle Rose" nelle vicinanze di Caltagirone (Catania), dove incontro Michele Lirosi in esclusiva per "La Madia Travelfood".



© Claudio Brufola

M Il nostro imprinting sul cibo è determinato dai ricordi dell'infanzia. Il suo?

Le mie prime memorie del cibo sono tutte collegate a quello che coltiviamo qui a "Il Casale delle Rose", dove io e mio fratello Francesco siamo cresciuti, ed alle varianti personalizzate che la mia nonna paterna effettuava su piatti tradizionali siciliani, come la sua pasta al forno: lei cospargeva della cannella sull'ultimo stratto della sfoglia. L'aroma della cannella riempiva tutta la cucina, anzi tutta la casa.

M Prepara ancora delle ricette della nonna?

Sì, la nonna ne ha annotate diverse. Sto preparando un libro di cucina che vorrei pubblicare. Una è particolarmente deliziosa. Si chiama "la testa del turco". È un bigné.

M Come mai si chiama "la testa del turco"?

Probabilmente perché le origini di questo dolce sono turche. Senz'altro sa già che la cucina siciliana è influenzata dai suoi invasori/conquistatori stranieri del passato: i greci, gli arabi, i normanni, i tedeschi e gli spagnoli.

M Una delle sue responsabilità qui a "Il Casale delle Rose" è gestire la cucina insieme alla mamma. Oltre alle ricette della nonna, mi può descrivere una ricetta speciale della mamma?

Sì, certamente. L'ingrediente principale di un nostro piatto (originalmente un piatto povero o una ricetta contadina diventata adesso una delizia locale, tipica di Caltagirone) è la lumaca. Perciò si chiama "le lumache alla Caltagirone". Si tratta di lumache al forno con cipolle e pomodori.

M Quando è stato aperto questo agriturismo?

Nel 2001. La decisione era mia e di mio fratello, ma i nostri genitori ci hanno sostenuti. Mio fratello si occupa delle nostre attività per gli handicappati. "Il Casale delle Rose" è un agriturismo didattico perché vorremo trasmettere alle prossime generazioni le tradizioni della vita contadina siciliana. Tantissimi gruppi scolastici vengono per la giornata. Per loro, ma anche per i nostri ospiti come lei, dimostriamo come si munge una mucca, una capra o una pecora o come si fa il formaggio; e spieghiamo anche tutte le fasi della produzione del vino.

M Quanto spesso ricorda a sua moglie che la nonna cucinava e la mamma ancora cucina meglio di lei?

Spesso, anzi troppo spesso forse, ma anche lei è una brava cuoca, soprattutto di dolci. Comunque essere bravi in cucina fa parte del nostro DNA e del DNA di chi sposiamo. La buona qualità del cibo che mangio io e che preparo per i miei ospiti è fondamentale. Io devo amare per pri-

mo i piatti che preparo. Per esempio, l'uva deve avere il gusto dell'uva. L'uva nostra non è gonfiata; è biologica. Non stressiamo né la terra, né di conseguenza le nostre piante, i nostri prodotti: la frutta e le verdure. I nostri piatti devono essere genuini, riflettere l'ambiente.

M Come divide le responsabilità in cucina tra lei e la mamma?

Mamma è anziana; le facciamo credere che diriga la cucina ma la responsabilità maggiore è mia e dello chef. Comunque la mamma ci consiglia e controlla che manteniamo le tradizioni culinarie locali.

M L'aspetto del suo lavoro che ama di più?

Promuovere la cucina e le tradizioni della Sicilia.

M Di meno?

Le troppe ore di lavoro: praticamente 24 ore al giorno 365 giorni all'anno.

M I suoi piatti e i suoi vini preferiti?

I vini che produciamo noi, in particolare quelli prodotti dal nerello mascalese e nero d'avola. Mi piace anche syrah. E come piatto, il pesce. Tutto.

M La Sicilia è famosa per i suoi dolci e i suoi sorbetti; quali sono i suoi preferiti?

La collorella di Caltagirone, un dolce natalizio zuccherato con il miele preferibilmente di zagara d'arancio. La sua forma di rondella è fatta di pasta sottile sottile di millefoglia a sua volta riempita di mandorle tostate e miele. Il ripieno può essere anche di mandorle tostate con del vino cotto. Tutte le donne della mia famiglia si riuniscono sotto le feste per fare insieme questo dolce. Poi lo decorano con palline di zucchero di tanti colori diversi.

M Un piatto che non Le piace?

La cacciagione. Non dico "non mi piace" tanto per dirlo. Assaggio tutto e poi mi



sento libero di esprimere la mia opinione e di ammettere che qualcosa non mi va.

M Se stesse in prigione, destinato alla sedia elettrica, quale menù chiederebbe per la sua ultima cena?

Un piatto di pasta fatta in casa condita con del pomodoro fresco lasciato a marinare per almeno tre ore in olio d'oliva con aglio schiacciato, basilico tagliuzzato a mano, peperoncino e sale. Una volta scolata la pasta, la si gira in padella con ricotta salata grattugiata e listrelle di melanzana fritte.

M Dove trova il tempo e l'energia sufficiente a gestire la cucina, le stanze degli ospiti e la fattoria di "Il Casale delle Rose"?

Dovrebbe fare questa domanda ad alcuni miei collaboratori, alcuni dei quali dicono che sono pazzo. Non capiscono dove trovo tutta questa forza, che deriva da una fonte soltanto: la mia passione. Qualche volta, quando mi fermo e ci penso, capisco che sto sa-

crificando molto della mia vita privata ma la mia devozione è radicata e le mie soddisfazioni sono più morali che redditizie.

M Mi ha accennato al fatto che ama viaggiare...

Sì, in Italia, soprattutto in Sardegna, e in Francia. Amo tante regioni della Francia, non una in particolare.

M Quando sta in viaggio che cosa le manca di "Il Casale delle Rose"?

I primi giorni non mi manca niente, ma dopo un po' di tempo non vedo l'ora di tornare a casa. Mi mancano soprattutto gli aromi: il mio attaccamento subconscio e il mio amore per questo luogo mi trascinano indietro come la marea.

In Sicilia, molti di noi non si rendono conto di avere questa grande fortuna di vivere in un paradiso grazie alla qualità della vita, alla vasta varietà dei suoi prodotti agricoli, ai colori, ai sapori e alla loro alta qualità. Tutto l'anno si può godere di un clima speciale, che si rifletta nella qualità dei suoi prodotti agricoli. Io capisco questo dono perché conosco bene la mia terra, i prodotti che coltivo e le piante che crescono qui spontanee.

M Mi diceva che se non avesse deciso di gestire questo agriturismo, sarebbe diventato un medico...

Non sono diventato un medico perché ho consociuto mia moglie, ci siamo in-



namorati, abbiamo messo su famiglia... e ho smesso di studiare medicina. Avevamo questa bellissima tenuta; è vero che i suoi edifici avevano bisogno di restauri, ma è altrettanto vero che qualsiasi cosa si pianta nella sua terra, cresce. Sarebbe stato un vero peccato vendere questa proprietà dopo tutti i sacrifici fatti dai miei genitori per mantenerla. Per questo motivo io e mio fratello, insieme ai miei genitori, abbiamo deciso di far godere agli altri quello che noi tanto amavamo e così abbiamo iniziato a restaurare gli edifici e a trasformarli in camere per gli ospiti. Sono una persona bisognosa di essere occupata 24 ore al giorno. Ho bisogno di creare. Oltre a gestire l'agriturismo e seguire personalmente la sua cucina, produco birra fatta in casa, ho sviluppato una razza di galline siciliane e, anche se non amo mangiare la cacciagione, vado a caccia con i miei cani. Sono del segno dei Pesci e mia moglie è un Acquario: fatale che fossi catturato nelle sue acque e lasciassi le mie...



IL CASALE DELLE ROSE

Via Croce del Vicario, 81
95041 Caltagirone (CT)
Tel. 0933-25064 - Fax 0933-21705
www.casaledellerose.com
info@casaledellerose.com