



LA BONA VIDA

Sicília

Un cartell antiracista incloïa la frase “no tots els italians són de la màfia”, i això s’escau amb Sicília, malgrat les associacions fàcils. Aquesta illa és immensa pels seus tresors artístics, culturals i culinaris. Sicília és un país italià, oficialment una regió autònoma, (el sicilià és un parlar itàlic), si bé amb una forta personalitat a causa de la insularitat

(és l’illa més gran de la Mediterrània) i de vicissituds històriques diverses: forta presència grega –de fet, va formar part important de la Magna Grècia, i els cuiners grecs més reputats eren d’aquí... L’escriptor Arquestrat de Gela, justament, va escriure un llarg poema gastronòmic sobre aquesta cuina. Va ser romana, bizantina, àrab –quasi cent anys; hi ha deixat una forma empremta–, normanda, catalana (una aportació molt important, com es pot veure en l’arquitectura, però amagada sota el nom d’“aragonesa” o “espanyola”), espanyola, francesa (els odiosos Borbó hi estigueren) etc. Al seu torn, la cuina siciliana ha influït en la de Malta i, en alguns casos, té grans similituds amb la de Mallorca (sobrassada) i la del Magrib (cuscús).

La cuina i el menjar de Sicília, a més, han tingut grans intèrprets literaris. Esmen-tem, en primer lloc, Lampedusa que, en *Il gattopardo* (*El guepard*, en català) evoca alguns dels senzills, luxosos, esplèndids, perfumats i acolorits plats d’aquesta cuina. Hi ha un paral·lelisme evident amb l’illa de Mallorca, on també un altre gran escriptor, Villalonga, traça el *gattopardo* propi amb el seu *Bearn*. Ambdues illes mediterrànies, a més, tenen la coincidència de la pervivència d’una aristocràcia que ha mantingut, respectivament, un model de cuina alhora senyorial i popular d’un gran interès. Una altra coincidència amb Catalunya és que l’autor que més està projectant l’illa és Andrea Camilleri que, a l’hora de crear el seu famós inspector Salvo, en honor a Pepe Carvalho li va posar el nom de Montalbano.

Els productes bàsics de la seva cuina són: el blat (els catalans medievals ja se n’aprofitaven), els cítrics, albercocs, melons, síndries, figues, olives, ametlles, raïm i panses (molt emprades en la seva cuina, a vegades combinades amb pinyons, com a Catalunya i les Balears) i el repertori més conegut de verdures mediterrànies: alls, cebes, espinacs, bròquils, albergínies, tomàquets, pebrots, carbassons i flors de carbassó, faves, pèsols... Hi hem d’afegir l’arròs i altres productes duts pels àrabs, com el sucre i algunes espècies; els vins, particularment els dolços; el peix, naturalment, que és abundant, i la carn no tan abundant com al nord, però ben aprofitada.

La cuina siciliana és considerada la més antiga i rica d’Itàlia, i la més barroca. La pasta hi és d’origen àrab, paral·lelament a Catalunya: *maccharune* (nom sicilià) ve de *maccare*, ‘macar’ o ‘aixafar’. És el mateix nom que dona plats com els *maccu* o purés. Sicília també és famosa pels seus dolços, com els *cannoli*, uns bracetes farcits amb *ricotta* i fruites confitades.

Cannoli.



MILFULLS

Estellés, de mà en mà

Libre que reproduïx l’espectacle amb poemes de Vicent Andrés Estellés muntat per Francesc Anyó, actor, i Borja Penalba, compositor i músic. *Estellés, de mà en mà. Antologia* (Onada Edicions, 141 pàgines).



L’univers estellesià és concret i precís, dolç, amarg, alegre, tràgic, divertit, dramàtic, sorneguer, culte, malparlat, obscè, eròtic... Tot això ho té la seva poesia, que ja Ovidi Montllor va saber tractar genialment. Però Estellés, que és tot això, a més, és el poeta que millor i amb més passió ha tractat el menjar i el beure, que sovint amara els seus versos cantelluts: “No podia faltar el vi damunt la taula. / Una solemnitat, un ritm que venia / des de la nit: el vi encenia la taula, / encenia la casa, encenia la vida”.

EL REBOST

Relais & Châteaux



Aquesta organització aplega a tot el món hotels amb una especial rellevància arquitectònica i paisatgística. Durant anys va ser presidida per Santi Santamaria. De la Xina al Canadà, de l’Índia a Sud-àfrica passant pels Països Catalans –força ben representats– hi ha novetats i nous membres en la família d’hotels amb més encant. S’ha presentat a París la cita anual de Relais & Châteaux, on ha ofert la seva nova publicació: *Taste of the world*. Com a suplement, s’ha publicat la *Travel Journal 2015* en edició de butxaca, una bona eina per als interessats.